

JAめぐみの



ひるがの高原だいこん®

岐阜県産

海拔約900mで育ったおいしいだいこんです。

「ひるがの高原だいこん」の出荷は
6月中旬から10月下旬にかけて
50年以上前から行われています。

現在も夏大根のトップブランドとして高く評価されており、
2012年には地域団体商標に登録されました。

ひるがの高原は標高約900mの高冷地で
昼夜の寒暖差が大きく、
清らかな水にも恵まれているため水分をたっぷり含み、
シャキッとみずみずしいだいこんが育ちます。

だいこんの葉に近い部分は甘みが強く
サラダや野菜スティック、煮物に
先端部分は辛味が強いので
大根おろしに適しています。

郡上市高岡町

岐阜県

水分を一番含む深夜2時頃から収穫

1本1本丁寧に、綺麗に手洗い

雪のように白く美しいだいこん

私たちが作っています!!

ひるがの高原だいこん生産出荷組合

(岐阜県郡上市高鷲町)



岐阜県郡上市高鷲町では、21名の生産者がひるがの高原だいこんを栽培しており、栽培面積は830,000㎡にも及び、6月～10月にかけて約4,200tが出荷されています。(令和3年度実績) だいこんは一番水分を蓄えている深夜2時頃から日の出前に1本1本手作業で収穫、手洗いで仕上げを行います。夏大根の産地としては比較的消費地から近く、各地の売り場まで一定の温度を保った状態で輸送することで、皆様の元により鮮度の高い状態でお届けできるように配慮しています。全国有数の夏大根の産地となっている「ひるがの高原だいこん」をぜひお召し上がりください。



JAめぐみのひるがの高原だいこん おすすめの食べ方

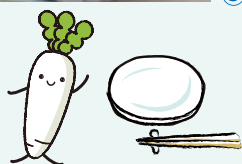
ビールや日本酒の前菜に! 大根の甘酢漬け



材 料(1回に作る適量分) 塩……………小さじ1
ひるがの高原だいこん 米酢……………大さじ4
(葉に近い部分を使用) 砂糖……………大さじ4
……………1/2本 赤唐辛子……………1本

作り方

- ① ボールに長さ5cm、1cm角に切ったひるがの高原だいこんを入れ、塩をまぶして常温に置きます。
- ② 別のボールに米酢、砂糖、輪切りにした赤唐辛子を入れ混ぜ合わせ、甘酢を作ります。
- ③ ①のひるがの高原だいこんの水気を手で軽く絞って②の甘酢に加え和えてから、保存容器に移し入れ、冷蔵庫に入れて5～6時間漬けたら出来上がりです。



大根たっぷり! 牛すじの煮込み



材 料

(3～4人分) ちくわ……………2～3本
小葱……………適量
ひるがの高原だいこん 水……………500cc
……………1本 茅乃舎出汁パック……………2袋
……………1本 酒……………100cc
こんにゃく(あく抜き済) みりん……………100cc
……………1袋 醤油……………100cc
牛すじ(下処理済) 三温糖……………大さじ4
……………200～300g

作り方

- ① ひるがの高原だいこん、ごぼう、こんにゃく、ちくわ、小葱を適量な大きさにカットし、鍋に水、茅乃舎の出汁パック、だいこん、ごぼう、こんにゃく、酒を入れ、沸騰させます。
- ② 沸騰したら牛すじ、ちくわ、みりん、醤油、三温糖を入れて、蓋をして1時間ほど煮込みます。
- ③ 一度鍋の粗熱がとれるまで時間を置きます。
- ④ 粗熱が取れたら味見をし、味が薄いようでしたら醤油をたしてください。
- ⑤ 器に盛りつけ、最後に小葱をちらして出来上がりです。

JAめぐみの直売所・インターネットで販売されています



JAめぐみの直売所「とれっただいこん可児店」「とれっただいこん関店」では、ひるがの高原だいこんを販売しています。食育ソムリエの資格を持ったスタッフを配置しており、だいこんの特徴やおススメの食べ方などをアドバイスしていますので、お気軽にお声がけください。



とれっただいこん 可児店

とれっただいこん 可児店

岐阜県可児市坂戸59番地
TEL.0574-62-6023
営業時間:午前9時～午後5時 定休日:火曜日

とれっただいこん 関店

岐阜県関市小屋名1436
TEL.0575-27-1255
営業時間:午前9時～午後5時 定休日:火曜日

ぎふ

JAめぐみの
マルシェ



JAめぐみのマルシェ

検索



JAめぐみの管内の農産物を扱うインターネットショップJAタウン「JAめぐみのマルシェ」では、ひるがの高原だいこんを期間限定で販売しています。産地から直送で皆様の元にお届けいたします。(※販売期間は、7月～9月です。)