明和町の特産品（農産物編）
―御薗（みその）大根と伊勢たくあん―

明和町では、昭和7年（1933）頃から御薗大根が盛んに作られていました。収穫された大根は、明和町特有の冬の強い風で干され、伊勢たくあんに加工されました。

近鉄斎宮駅には、出荷された大根を電車で輸送するための引込線もあったほどです。また、収穫された大根を寒風で干す「はさかけ」の様子や、大根を買い付ける「大根市」は、明和町の冬の風物詩でした。

大根生産のピークは昭和40年（1965）代後半で、昭和48年（1973）には生大根で9,000t以上、たくあんに加工されたものが4,500樽（たる）に及んだといいます。現在、収穫量は減少していますが、かつてのはさかけの風景を取り戻す試みもされています。

明和町の冬の風はとても強く、日常生活では困ることも多いですが、気候や風土に合わせて特産品を生み出してきた、先人の知恵がこれからも残されるとよいですね。

冬の風物詩　生大根市　「明和町史」より

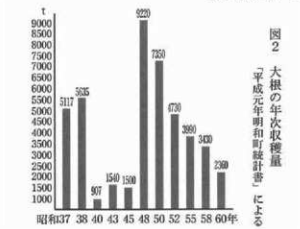
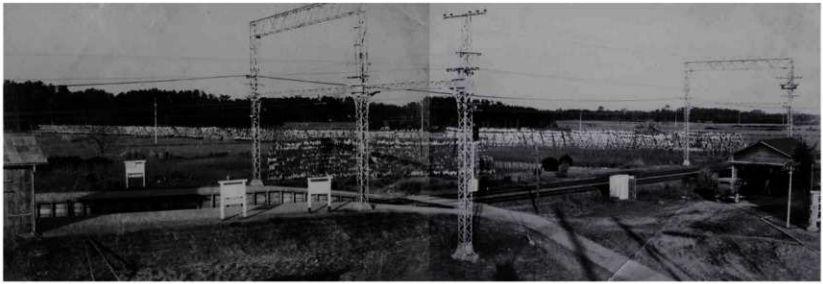


図2　大根の年次収穫量
「平成元年明和町統計書」による

明和の冬の風物誌



斎宮駅北側一帯に広がるはさかけ風景（昭和 20年(1945)代 前半か　乾 秀治氏所蔵）

はさかけ作業（昭和50年(1975)頃）

「広報めいわ 109 号」昭和 51年(1976)
大根を洗い、つるす作業

大根市を知らせる張り紙、開催場所の中に「斎宮」が見られる（昭和32年（1957)年頃）

キーワード：特産品、農産物、大根、御薗大根、伊勢たくあん、風