



↑青空の下、北風に揺れる切り干し大根

冬の風物詩

1月から2月にかけてサンレディーながしま加工組合（赤瀬栄子代表）は、切り干し大根づくりのピークを迎えました。農林水産処理加工施設前のフェンスには、長さ20センチほどに細かく切られた大根がところ狭しと並べられました。切り干し大根が広げられた風景は、農村の風物詩といえるでしょう。

乾燥した北風の吹くこの季節。大根を細かく切り、自然の風で乾燥させる方式は、気象利用の一つです。大根の切り方によっては「千切り干し」や「上切り干し」など、名前が付けられるそうで、短時間で乾かしたものは白く、干す時間が長かったものや長期保存したものは褐色になります。これは大根の中のアミノ酸と糖分が化学変化を起し、褐色物質を作るためです。

■発行 長島町役場 〒 899-1498 鹿児島県出水郡長島町鷹巣 1875 番地 1 TEL0996-86-1111 FAX0996-86-0950
指江庁舎 〒 899-1395 鹿児島県出水郡長島町指江 787 番地 TEL0996-88-5511 FAX0996-88-5198

■編集 企画財政課

■ホームページ <http://www.town.nagashima.lg.jp> ■電子メール info@town.nagashima.lg.jp