

「大根」は、奈良の伝統野菜の代表として、奈良の食文化の根幹を成す野菜の一つである。奈良の大根は、白根が太く、葉が緑色の「大根」で、主に漬物や煮物、炒め物などに使われる。大根は、奈良の食文化の根幹を成す野菜の一つである。

大根は、奈良の食文化の根幹を成す野菜の一つである。大根は、奈良の食文化の根幹を成す野菜の一つである。大根は、奈良の食文化の根幹を成す野菜の一つである。大根は、奈良の食文化の根幹を成す野菜の一つである。

大根は、奈良の食文化の根幹を成す野菜の一つである。大根は、奈良の食文化の根幹を成す野菜の一つである。大根は、奈良の食文化の根幹を成す野菜の一つである。大根は、奈良の食文化の根幹を成す野菜の一つである。

大根は、奈良の食文化の根幹を成す野菜の一つである。大根は、奈良の食文化の根幹を成す野菜の一つである。大根は、奈良の食文化の根幹を成す野菜の一つである。大根は、奈良の食文化の根幹を成す野菜の一つである。

大根は、奈良の食文化の根幹を成す野菜の一つである。大根は、奈良の食文化の根幹を成す野菜の一つである。大根は、奈良の食文化の根幹を成す野菜の一つである。大根は、奈良の食文化の根幹を成す野菜の一つである。

大根は、奈良の食文化の根幹を成す野菜の一つである。大根は、奈良の食文化の根幹を成す野菜の一つである。大根は、奈良の食文化の根幹を成す野菜の一つである。大根は、奈良の食文化の根幹を成す野菜の一つである。

大根は、奈良の食文化の根幹を成す野菜の一つである。大根は、奈良の食文化の根幹を成す野菜の一つである。大根は、奈良の食文化の根幹を成す野菜の一つである。大根は、奈良の食文化の根幹を成す野菜の一つである。

大根の収穫の様子。大根は、奈良の食文化の根幹を成す野菜の一つである。



大根は、奈良の食文化の根幹を成す野菜の一つである。大根は、奈良の食文化の根幹を成す野菜の一つである。大根は、奈良の食文化の根幹を成す野菜の一つである。大根は、奈良の食文化の根幹を成す野菜の一つである。

明日への種

祝だいこん

新年や人形焼、大根のお正月の飾りには、大いせいの祝だいこん。
 煮は「円満」を意味したお祝いが詰まじ。
 クリスマスの朝が、産産のピーク。
 出陣が待てるまでの四・五日間は、この作物のふに時間を費やす。

