

とくさんぶつ  
岡山の特産物  
ひるぜんだいこん  
蒜山大根



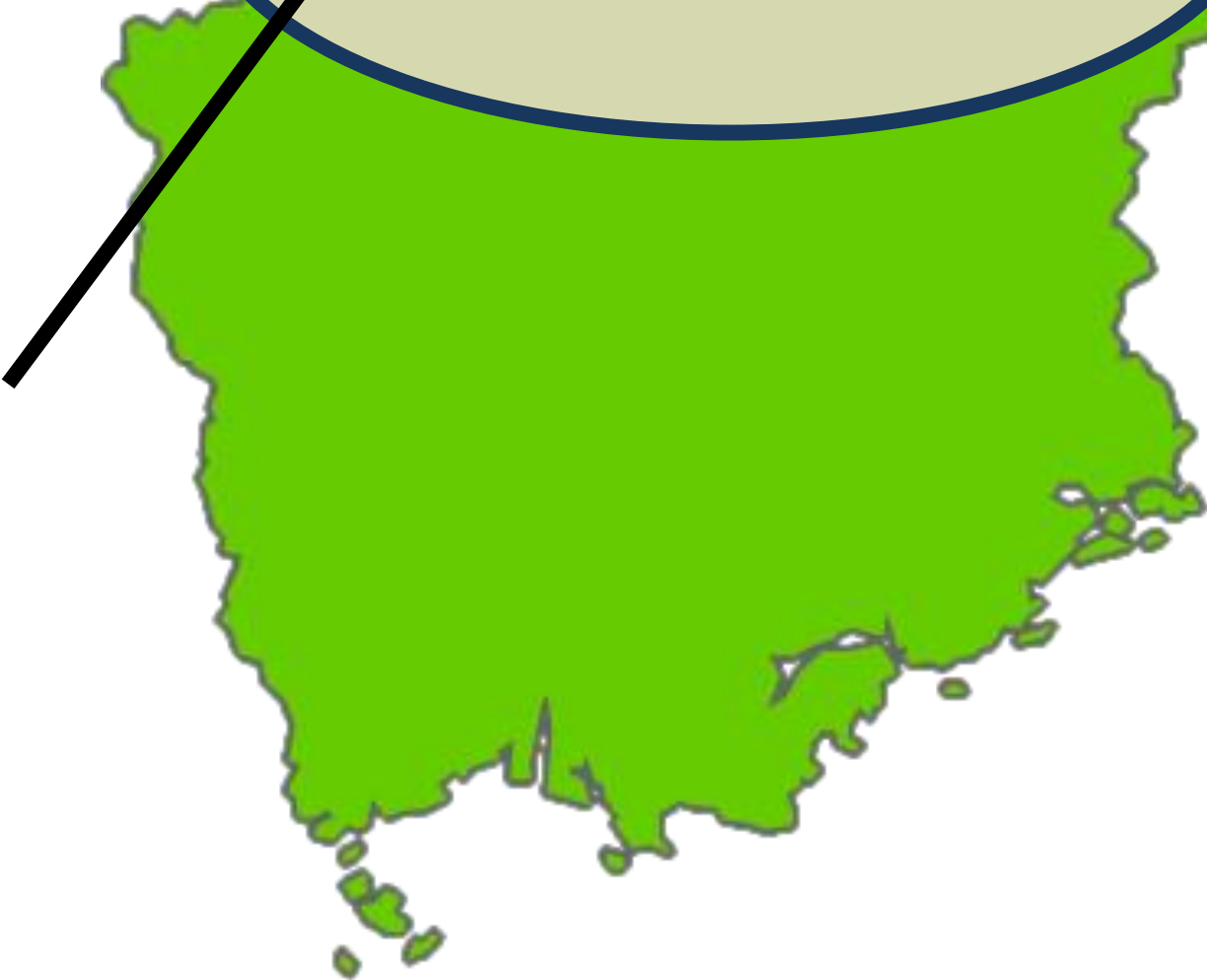
生産地



北部

まにわし  
真庭市

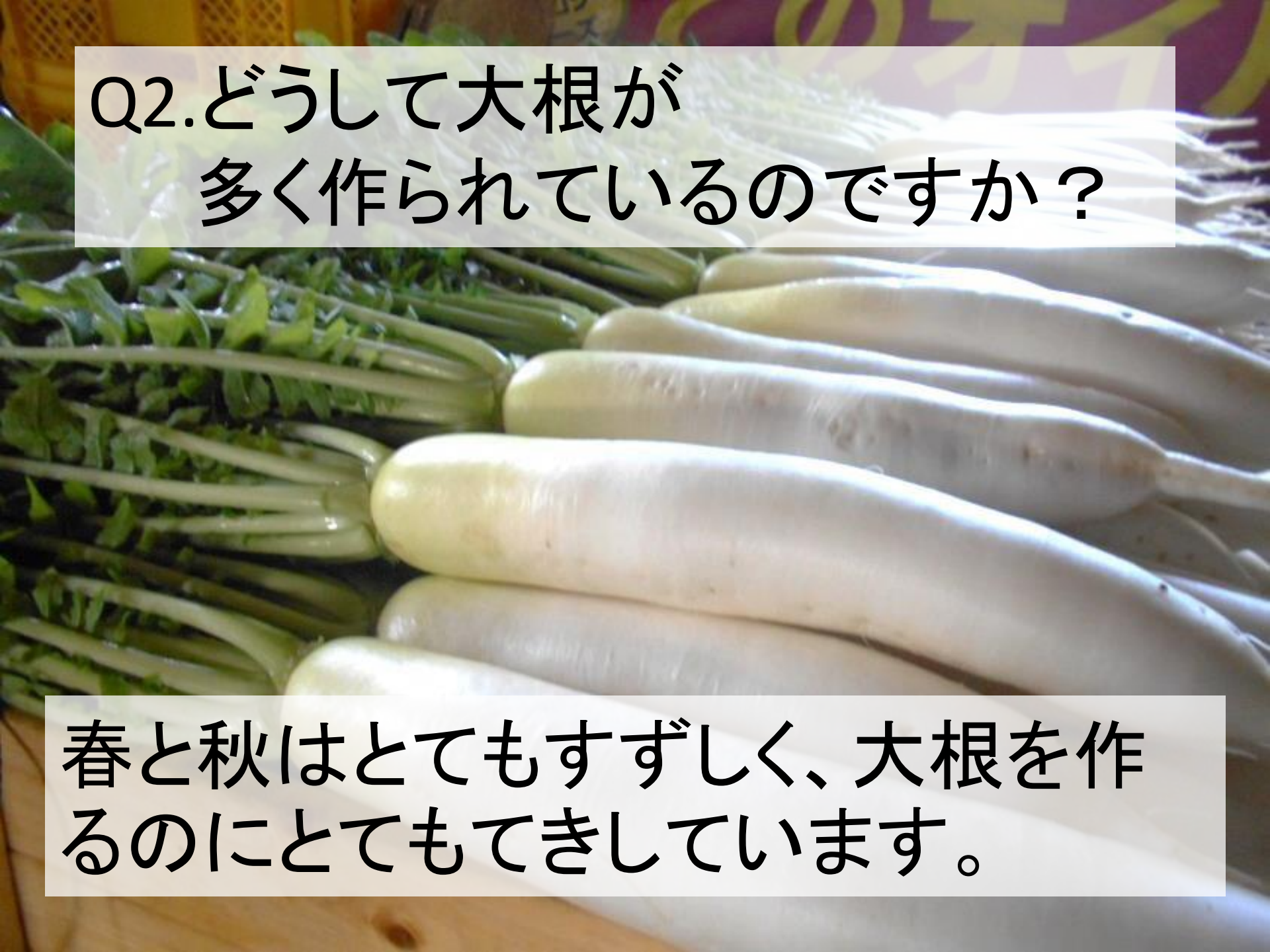
ひるぜん  
蒜山



ひるぜん

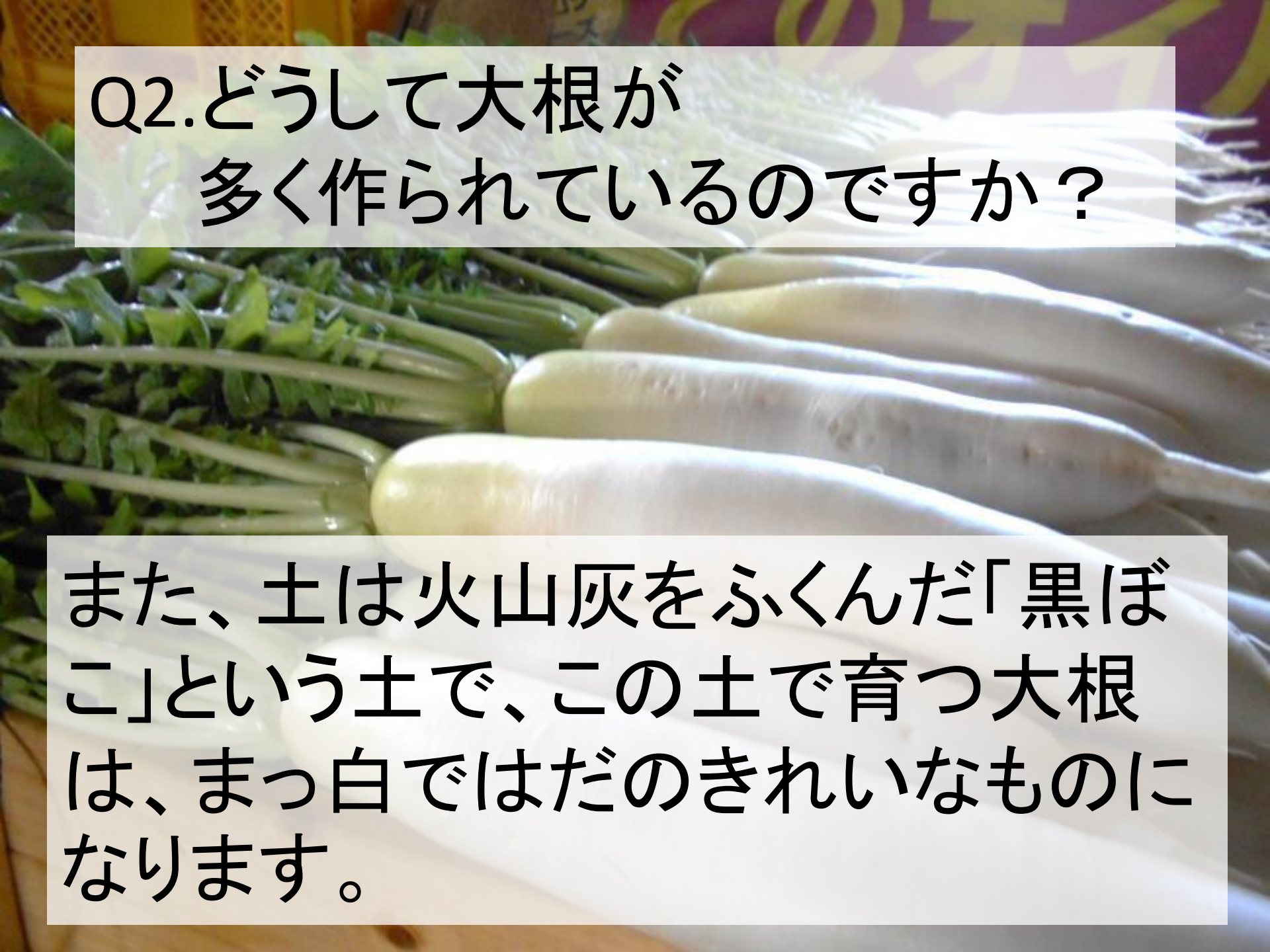
Q1. 蒜山はどんなところですか？

春と秋がすすしいです。  
ひょう高は500mくらいです。

A close-up photograph of a basket filled with fresh produce. In the foreground, several large, smooth, white daikon radishes are arranged diagonally. Behind them, there are bunches of green leafy vegetables, possibly bok choy or similar, with long, thin stems and small, dark green leaves. The background is slightly blurred, showing more of the basket and some colorful patterns, possibly from a tablecloth or other items in the basket.

Q2. どうして大根が  
多く作られているのですか？

春と秋はととてもすずしく、大根を作るのにととてもてきしています。



Q2. どうして大根が  
多く作られているのですか？

また、土は火山灰をふくんだ「黒ぼこ」という土で、この土で育つ大根は、まっ白ではだのきれいなものになります。

# Q3.大根を作るときに大変なことは なんですか？



一番おいしいじょうたいでとどけられるよう、しゅっかする日の朝に大根をしゅうかくするため、朝が早くて大変です。

なかむら よしひこ

生産者 中村 義彦さん

# Q3.大根を作るときに大変なことは なんですか？



育てているときに虫に食べられないように、気をつけています。またひ料の種類に気をつけています。

なかむら よしひこ

生産者 中村 義彦さん

Q4.どんなことにやりがいを感じますか？

きれいないい大根ができたときに  
とてもやりがいを感じます。また、  
おいしいと言ってもらえたときは、  
うれしいです。