



日野菜

縁起のいい紅白と桜漬で有名に

蒲生郡日野町が発祥の地。原種は「深山口日野菜原種組合」によって採種が続けられ、日野町では全てこの原種から栽培される。

太さが100円玉くらい、長さ約30cmの細長くて赤紫と白のかぶ。独特の辛みと苦みがくせになる味わい。砂地で通気性が良くて霧が多い気候が栽培に適している。

漬物が一般的で、滋賀の食文化財にも認定されている。葉付きのまま下漬後、甘酢に漬けた「えび漬」、短冊切りにした根と刻んだ葉に酢を加えて漬けた「桜漬」、ぬか漬の「ひね漬」が代表格。最近ではピクルスなどもあり、独特の風味が生きておいしい。そのほか、生でサラダに、天ぷらや温野菜でもまろやかで上品な味になる。紅白の姿がめでたいと婚礼などの祝賀料理にも添えられる。

トリビア

約500年前、当時の領主・蒲生貞秀公が日野町かいはげ鎌掛にある観音堂に詣でた時に発見して持ち帰り漬物にしたのが始まり。この漬物が後柏原天皇に献上された際、そのおいしさに喜び「近江なる檜物の里の桜漬け これぞ小春のしるしならん」という和歌が贈られたと伝わる。

| 旬 |



| 調理例 |

◎ 甘酢漬け	◎ ぬか漬け
◎ 生	◎ 天ぷら
◎ 焼く	

| 保存方法 |



葉と根をカットし、水分が抜けないようそれぞれをラップなどで包み冷蔵庫の野菜室で保存する。葉は1～2日、かぶは4～5日を目安に食べ切る。

| 栄養成分 |

でんぷんの消化酵素として働くアミラーゼ、少量のビタミン類を含む。葉には、βカロテン、ビタミンC、カルシウムやカリウムなどが豊富。

| 問い合わせ先 |

JAグリーン近江日野東支店
TEL: 0748-52-2211

| 主な産地 |

日野町

