



# 赤丸かぶ

## 鮮やかな濃紅色と甘み、食感が魅力

米原市で古くから栽培されてきた在来種。直径9～10cmの楕円形で、皮はもちろん茎の根元も鮮やかな濃紅色、中身も赤みがかっている。

11月から収穫が始まり、積雪の頃には雪掘りしながらの作業となり、収穫は3月初旬まで続く。

ぬか漬け、酢漬けにして食べられており、漬けると甘みが出て、全体が見事な紅色に染まる。ほどよい食感も魅力。よりおいしい漬物にするには、天日干しの作業が欠かせない。竹と丸太で組んだ「はさ」と呼ばれる干し場に真っ赤なかぶを整然と干し、冷風で5日ほど乾かす。最近ではサラダや、ポトフやスープ、炒め物など新レシピが続々と生まれている。

### トリビア

米原市旧米原町は昭和初期、養蚕業が盛んな地域であり、桑畑が一面に広がっていて野菜類は片隅での栽培であった。しかし養蚕業の衰退とともに赤かぶの栽培が増え、特に一帯の砂質土壤に適し、中まで赤くなる「赤丸かぶ」は、漬物にしたときの甘さと軟らかさが好まれ栽培が広まった。

| 旬 |



| 調理例 |

◎ ぬか漬け	◎ 酢漬け
◎ 生	◎ 煮る
◎ 炒める	

| 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 |

JALレーク伊吹 経済部特産振興課  
TEL : 0749-63-2108

| 主な産地 |

米原市

