

近江かぶら



守山矢島かぶら



近江かぶら 守山矢島かぶら

聖護院かぶらのルーツ/カラフルな伝統かぶ

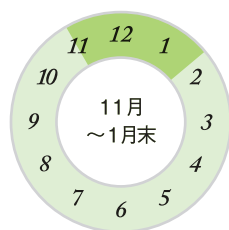
近江かぶらは、江戸時代に大津市尾花川を中心に栽培されていた、約400年の歴史を持つ白かぶ。京の伝統野菜・聖護院かぶらのルーツともいわれる。昭和30年代までは漬物の材料として盛んに栽培され、大正天皇にも献上されていたが、現在は栽培者が激減、大津市、JAレーク大津、龍谷大学、滋賀県で復活プロジェクトに取り組んでいる。

一方守山矢島かぶらは、守山市矢島町で古くから栽培されてきた小かぶ。扁球形をしており、地面に出ている部分と茎が紫、地面より下の部分が白のツートンカラー。2016年に守山の特産品にしようというプロジェクトが始まった。

トリビア

近江かぶらは首部が緑色の白かぶで、扁平な形状と緻密な肉質が特徴。年間わずかな量が老舗漬物屋へ供給されている希少な伝統野菜。守山矢島かぶらは、永禄年間(1560年頃)に織田信長が守山市矢島町で寺院を焼き討ちした後、その地にかぶをまくと色彩の良いものができたという話が伝わっている。

|旬|



|調理例|

◎ 漬物	◎ おろす
◎ 生	◎ 煮る
◎ 炒める※葉	

|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|

近江かぶら…大津市農林水産課
TEL: 077-528-2757
守山矢島かぶら…守山市農政課
TEL: 077-582-1130

|主な産地|

大津市・守山市

