

小泉紅かぶら

大藪かぶら



小泉紅かぶら 大藪かぶら

個性的!カラフルな彦根の在来かぶ

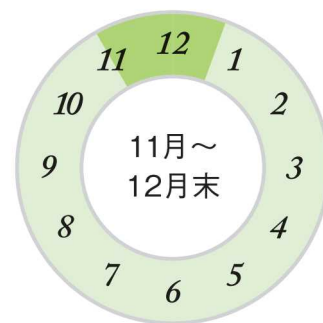
小泉紅かぶらは、根部は濃い紅色で、長さ10cm余りのしもぶくれ型が特徴。茎も紅色。中は白いが、酢漬けやぬか漬けにすることで、全体が赤く染まる。硬く、歯ごたえがあり、粘りもあるため、古くは江戸時代から漬物として親しまれ、彦根藩主に献上した記録も残っている。

大藪かぶらは、一般的な形状のかぶを上下から押しつぶしたような形と首元の紫色が特徴。肉質は適度な硬さで、一般的な白かぶよりも風味がある。煮物、漬物、サラダ、味噌汁など何にでも使える。地元の有志が、採種・保存活動に取り組んでおり、地元の小学校の給食などで使われるなど、親しまれている。

トリビア

彦根城の庭の手入れをしていた小泉村人が、庭に紅かぶらを見つけ藩主に告げると、種を持ち帰り栽培するよう命じられた。できたかぶを漬物にして藩主に献上したところ、「結構なる漬物なり、自今小泉紅蕪と名付けて当地の名産たらしむべし」と推奨されたという伝承話がある。

| 旬 |



| 調理例 |

◎ ぬか漬け	◎ 甘酢漬け
◎ 生	◎ 煮る
◎ スープ	

| 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 |

小泉紅かぶら…小泉町八王子倶楽部
TEL: 090-7106-8583
大藪かぶら…大藪かぶら普及グループ
TEL: 0749-22-8814

| 主な産地 |

彦根市

