



飛騨紅かぶ

飛騨伝統野菜と特産野菜一覧



宿儺かぼちゃ



飛騨一本ねぎ



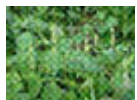
あきしまささげ



飛騨紅かぶ



種蔵紅かぶ



アブラエ



高原山椒

No Photo

あずきな



あさつき



折り菜

No Photo

ギョウジャニンニク



なつめ



「飛騨紅かぶの歴史(いわれ)」

カブは、北欧や地中海沿岸地帯で野生と思われるものが見いだされているが、根を利用するカブとして作物化したのは、アフガニスタンあたりとされている。日本へは中国から渡来したとされており、『古事記』(712年)、『日本書紀』(720年)に「ナリカブラ」などを示す記載があり、8世紀以前であったことが推測される。

日本には、在来品種が多く、根の形にしても丸形品種と長形品種があり、丸形品種の中にも扁球形、球形、円錐形、楕円形などがある。根の色も、白色、赤紫色、紅色、淡緑色の品種がある。
大野郡丹生川村(現高山市丹生川町)は、古くから八賀郷と呼ばれていた。この八賀郷では古くから赤紫色の丸カブが作られ八賀カブと呼ばれていた。大正7年(1918年)に、八賀カブの産地である丹生川村日面で八賀カブの突然変異として紅色カブが発見された。その紅カブから採種と栽培を続け、形が丸く、色が鮮やかで根の内部が白く、葉が柔らかで首の細いものを選抜した結果、現在の飛騨紅カブが生まれた。形は、扁球形で柔らかい。
(参考文献:「野菜(青葉好著)」)

「飛騨紅かぶの栽培状況・方法」

現在は、飛騨蔬菜出荷組合の56戸の生産者が13.8 ha栽培している。
9月上旬に播種し、10月上旬から12月上旬に収穫する。
市場に出荷されるほか、加工業者に販売される。販売量は120t。

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
					○	■					
						収	穫				

「飛騨紅かぶの特徴」

カブ全体に色がつき、葉身や葉柄にはアントシアンは現れず、緑から淡緑色で根の紅色と対照的である。
漬物としての利用が一般的で、品漬、干枚漬、丸漬、切漬など各種の漬物に加工される。漬け物にすると、内部まで赤く漬け込まれる。

「飛騨紅かぶのレシピ」

(1) 品漬け

飛騨紅カブを主材料に、好みにより「なす」、「きゅうり」、「みょうが」などの塩漬野菜と赤ごけの塩づけを一緒につけこんだものです。



(1) 品漬け

赤カブと、塩漬けしていた茄子、きゅうり、みょうが、赤ごけ、ねずみごけ等を、食べやすい大きさに切って混ぜる。

桶に入れ、落し蓋をして重石をおく。

水が上がったら味を見て塩をふり、品漬けが水をかぶる程度に重石を加減する。

10日ほどしたら上下反対になるように、別の桶に入れ替える。

(コツ)

- ・コケ類は形を崩さないように注意して混ぜる。
- ・漬け込んでからはあまり混ぜると柔らかくなり歯ごたえも良くない。
- ・保存しておきたい物の塩は強くし、その年の気候に応じて塩を加減する。

(2) 煮たくもじ

漬物の事を「くもじ」といい、それを煮て食べることから「煮たくもじ」の呼び名がついたようです。

漬物をそのまま食べたり、煮たくもじにする他に、はくさいの切り漬けなどをバターで炒める「つけものステーキ」が流行中です。