



## 種蔵紅かぶ

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



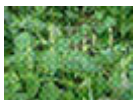
あきしまさげ



飛騨紅かぶ



種蔵紅かぶ



アブラエ



高原山椒



あずきな



あさつき



折り菜



ギョウジャニンニク



なつめ



「種蔵紅かぶの歴史(いわれ)」

80年ほど前から宮川村種蔵地区で栽培されており、その地名が「種蔵紅かぶ」という名前の由来である。

「種蔵紅かぶの伝承方法」

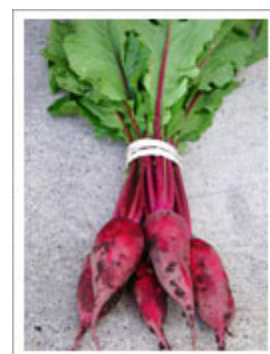
吉城郡宮川村(現飛騨市宮川町)の種蔵地区の各農村で代々栽培し、自家採種を続けてきた「うちのかぶら」で、普通の紅かぶとの大きな違いは芯まで紅色となることである。

「種蔵紅かぶの栽培状況・方法」

- ・面積:0.6ha
- ・生産者数:5戸
- ・出荷量:5t
- ・生産組織等:やさい工房「四季」
- ・主な用途:加工
- ・主な出荷先:村内施設 やさい工房「四季」

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
				○			■				
				播種			収穫				

「種蔵紅かぶの特徴」



鮮やかな赤紫色の紅かぶで、根部が円錐形で茎が赤軸となり、葉付きのまま漬け込む「長漬け」として利用される。

「種蔵紅かぶのレシピ」





(1) 長漬け

葉付のまま漬物にします。

コリコリ感が強く、歯ごたえのある「種蔵紅かぶの漬物」を食卓の紅一点にしてみてください。