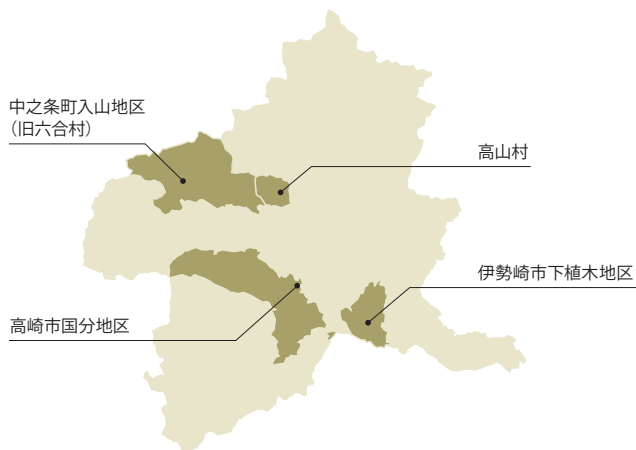


伝統野菜

自家採種により、地域の風土にあった野菜として育成されてきたもので、それぞれ地域限定、時期限定の特長ある食材です。群馬県内にも数多くの伝統野菜がありますが、今回は、推薦のあった伝統野菜を取り扱いました。下仁田ねぎのように、認知度が高く、一般に流通するものもありますが、その多くは、生産量が少なく手に入れにくいいため、他の選定品目とは分けて紹介します。



(六合村は2010年3月28日付けで、中之条町に編入合併となります)

入山きゅうり

中之条町入山地区



おすすめPOINT

五 妻郡中之条町入山地区を中心に、主に自家消費のために栽培されてきた伝統野菜です。入山きゅうりは、長さが17～18cmと短くて太く、黒いイボがあり、皮は薄い黄色味をしています。あまり格好は良くないのですが、果汁が多くて柔らかく、香りが良くてみずみずしいのが特長で、生でも漬物でも美味しいきゅうりです。

出荷時期 7月～9月

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

高山きゅうり

高山村



おすすめPOINT

五 妻郡高山村で、何世代にもわたって、農家で受け継がれてきた地元のきゅうりです。1本の重さが約300～500g、長さも25～30cmはある巨大なきゅうりで、一般に流通するきゅうりの3～4倍となります。見かけは、きゅうりというより、瓜に近い感じで、皮の色は薄い黄緑色、白いかすれたような模様が入り、ずんぐりとした容姿です。果皮や果肉は柔らかいのですが、歯ごたえがあります。数件の農家で栽培され、漬物や酢の物にするといっそうおいしく食べられます。

出荷時期 7月中旬～10月

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

幅広いんげん

中之条町入山地区



おすすめPOINT

五 妻郡中之条町入山地区を中心に、主に自家消費のために栽培されてきた伝統野菜です。大正時代の終わり頃、梨木地内に導入された金時いんげんの中から、良いものを選び出して栽培されるようになりました。すじなしの幅広・平らさやいんげんで味が良く、草津温泉のお客さん向けに販売されてきました。この豆は、入山地区以外では栽培されていません。

出荷時期 7月～9月上旬

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

下植木ねぎ

伊勢崎市下植木地区



おすすめPOINT

江 戸時代風土記に「もっとも美味なるもの」と記され、200年以上にわたり大切に栽培・保存されてきました。かつて、伊勢崎銘仙を扱う織物業者によって、京都・大阪の間屋筋へのお歳暮として使われ、以来市場に出ることはまれで宅配を中心に出荷されてきた伊勢崎伝統野菜の下植木ねぎです。

出荷時期 12月～1月

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

宮内菜

前橋市芳賀地区



おすすめPOINT

前 橋市芳賀地区で育成され、栽培が行われています。アブラナ科の野菜で、「かき菜」と呼ばれることもあります。葉はやわらかく、甘みと風味にとみ、クセがありません。ビタミンCやカルシウムを豊富に含む栄養価の高い野菜で、おひたしや和え物、みそ汁の具などに使われます。

出荷時期 3～4月

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

国分ニンジン (国分鮮紅大長人参)

高崎市国府地区



おすすめPOINT

大 正の中期に、西洋系の長にんじんをもとに品種改良されたもので、根長は60～80cmになります。色が鮮やかで、甘みや香りが強く、料理すると、さらに旨味が増します。昭和30年代頃が栽培のピークでしたが、現在は、数人の生産者で、伝統野菜の拡大に向けて栽培を行っています。

出荷時期 12～2月

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12