

湯涌かぶら利用拡大協議会

金沢市

約350年前古文書に記され、いつのまにか消えてしまった湯涌かぶらを地元の農家が復活させました。

■取り扱っているもの

品 目	出荷時期	生産量 (年間)
・湯涌かぶら [加工品]	11月	2万株
・漬物、甘酢漬	通 年	1000パック
・ドレッシング 「湯涌かぶらポン酢」	通 年	数千本



収穫された色鮮やかな湯涌かぶら



湯涌かぶらの畑



収穫の作業風景



湯涌かぶらドレッシング



漬物



地域野菜として店頭で並ぶ湯涌かぶら

■セールスポイント

湯涌かぶらは、戦前まで栽培されていた地域野菜で、いったん途絶えてしまったことから、幻の地域野菜とよばれていました。このかぶらをもう一度見てみたいという地元生産者の熱意で「湯涌かぶら復興プロジェクトチーム」を設立し、この幻の野菜を復活させました。

<湯涌かぶらの特徴>

- ・形状は大根に似ていて一般的なかぶと比べて長細い。
- ・ポリフェノールの含有量が、一般的なかぶの約6倍で、食感は一般的なかぶに比べて硬めなので、加熱料理にも向く。

代表者 湯涌かぶら利用拡大協議会 代表 安藤 喜代子 (あんど う きよこ)

連絡先 〒920-1132、金沢市湯涌町イ56番地

TEL : 076-235-1211 FAX : 076-235-1214

E-mail : kanaya-yuwaku@pop21.odn.ne.jp