



しんしゅう でんとうやさい
信州の伝統野菜

11月きゅうしょくゆうびん
松本市学校給食センター

ほ だいら 保 平 か ぶ



ひょうこう はたけ しゅうかく
標高1200mの畑で収穫してい
るところ。標高が高いためか、虫
むし
がつかないそうです。

まつもとしながわ ほ だいらち く ふる さいばい
松本市奈川の保平地区で古くから栽培

されていたため「保平かぶ」と呼ばれてい
ます。おいしく、あざやかなあかいとくちよう
赤色が特徴
で、りゅうつう
流通しているもののほとんどが、あま
甘
す づ
酢漬けにかこう
加工されています。

せいさんしゃ たなか か こう ひと へ
生産者の田中さんが「加工する人が減っ
ているので、つくらないでおこうかと思っ
たけれど、がっこうきゅうしょく つか
学校給食で使うことになったの
で、つく
ることにしました。おいしくた
食べてく
ださい。」とお話ししてくれました。



ほ だいら はんぱん き
保平かぶを半分に切ってみました。



さとう す しお つ す あかい
砂糖、酢、塩で漬けたもの。酢をたらすと、赤色が
ぜんたい そ いろ
全体に染まってピンク色になります。