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

保平かぶ



標高1200mの畑で収穫しているところ。標高が高いためか、虫がつかないそうです。

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、あざやかな赤色が特徴で、流通しているもののほとんどが、甘酢漬けに加工されています。

生産者の田中さんが「加工する人が減っているので、作らないでおこうかと思ったけれど、学校給食で使うことになったので、作ることにしました。おいしく食べてください。」とお話ししてくれました。



保平かぶを半分に切ってみました。



砂糖、酢、塩で漬けたもの。酢をたらすと、赤色が全体に染まってピンク色になります。