



受け継ぎたい味。
地域の伝統野菜の魅力を学ぼう！

有名な京野菜のように、この地域にも独自に根付いた伝統野菜があり、長い歴史とともにそれぞれの地域の食文化を作ってきました。伝統野菜は、その種の特徴のみならず、気候や土壌、栽培技術などによってその土地固有の味として今日まで受け継がれてきた食の文化。栽培や加工に手間がかかる品種も多く、今では徐々に栽培量が少なくなっているものもあります。



- 生産地：横手市山内
- 収穫時期：11月

長さが30cm以上と長くて太く、鮮やかな色が特徴。肉質がしっかりとしていて香りも良く、パリッとした食感で甘みが強いなどの特徴があります。昭和20年代に「札幌太」から選び抜いた味が濃厚な種。復活を目指した近年の取り組みから生産量は増加傾向です。

山内地域局産業建設課

山初さんに聞きました！

- 販売場所：道の駅さんない・農香庵、あいの温泉・山菜恵ちゃんなど。にんじんジャムとしても販売されています。1月には「いぶりにんじん」も店頭へ。
- 食べ方：生の風合いが楽しめる漬け物やサラダなどに。甘みを生かしたポタージュにも。煮崩れしにくいので、地域では味噌一夜漬けのほかに、いものこの親芋との煮付けも好まれています。



- 生産地：湯沢市
- 収穫時期：10月～11月

中国原産のシソ科の宿根草で、古くから「長老木」などの字があてられ、長寿を呼ぶ縁起のいい食べ物とされてきました。ユニークなうずまき状の地下茎先端部が食され、さくさくとした歯ごたえの肉質のため主に漬け物として加工されます。お正月のおせち料理に縁起物として用いられることも。生産農家の高齢化と、原因不明の立ち枯れなどにより、生産量は減少傾向にあります。

JAこまち 皆瀬営農センター

高橋さんに聞きました！

- 販売場所：JAこまち供給の原料で「ちよろぎりんご酢漬」（雄勝野きむらや）が商品化されています。他にも農産物の直売所に、各農家の家庭の味で出品されているケースも。
- 食べ方：紫蘇漬け、酢づけなど。



東成瀬の人は
「てらかぶ」
通常
「たいらかぶ」

- 生産地：東成瀬村^{たいら}平良地区
- 収穫時期：11月

古くから東成瀬村平良地区で栽培されてきた在来種の長カブ。生育期間が短く種まきから60日程度で収穫できる早生品種です。肉質が緻密でパリパリとした歯触りがあり、風味も強いので漬け物として食されます。育てやすい改良品種もありますが、食味の良さなどが好まれ、今でも昔からの品種が多く栽培されています。

JAこまち 東成瀬営農センター

沼倉さんに聞きました！

- 販売場所：JAこまちの「平良カブこうじ漬け」が東成瀬購買店舗のほかにもスーパー（スーパーモールラッキー、Takayanagiなど）で販売中です。宅配注文も可能。（0182-47-2808まで）
- 食べ方：白い部分が10cm程度と小さいので、丸ごと麹漬けや浅漬けに。