

やまがたの食



とおやま 遠山かぶ

遠山かぶって？

遠山かぶは米沢市の上長井地区で栽培される在来作物で、米沢藩9代目藩主の上杉鷹山が栽培を奨励したとされる。現在は、おきたま伝統野菜に認定されている。

形状は円錐形の丸かぶで、青首が特徴的な美しい見た目。一般のかぶより甘味が強く、濃厚な味わいである。

歴史に「かぶ」りつく

米沢市は高品質な酒造りで有名だが、実は遠山かぶと酒造文化には深い関わりがある。酒造りの副産物である酒粕は冬の貴重な栄養源であり、その活用に地元で重宝されてきたのが遠山かぶであった。遠山かぶは酒粕と合わせて粕漬けやかぶ汁にし、置賜の厳しい冬を乗り越える糧となってきた。

遠山かぶは雪菜の先祖

雪の中で栽培されるおきたま伝統野菜『雪菜』。実は、遠山かぶが先祖である。雪菜の独特の甘みは、遠山かぶの贈り物なのだ。



しかし、遠山かぶは作り手の減少で一時、種の存続が危ぶまれた。その折、米沢市上長井雪菜生産組合が雪菜の先祖である遠山かぶを守りたいとの思いから、組合一丸となって栽培に取り組み始めた。現在、組合は毎年約2トンを生産し、かぶ汁は帰郷した人々に懐かしい味として喜ばれている。この伝統の味を守るため、組合は今後も遠山かぶを作り続ける。

雪国で育つ、幻のかぶ

上長井地区は肥沃な土地ではなく、さらに豪雪地帯である。かぶはこのような土地でも栽培可能で、収穫後は雪の下での保存もきくため、生産に適している。播種は8月下旬から9月上旬、収穫は11月下旬から12月上旬に行われる。収穫後、大部分は地元の飲食店や家庭で消費されてしまうが、わずかながら道の駅米沢などに出荷される。この希少な遠山かぶ、ふと見かけたらかぶ、手に取ってみてはいかがだろうか。



生産者 おすすめ! 心と体を温める。

遠山かぶのかぶ汁



上長井雪菜生産組合 吉田清志さん

- 【材料(1人前)】
- 遠山かぶ 150g(約1個)
 - 遠山かぶの葉 適量
 - 油揚げ 20g(1枚)
 - 打ち豆 7g
 - だし汁(または水) .. 200ml~300ml
 - 味噌 15g
 - 酒粕 40g

- 【つくり方】
- 1 遠山かぶを皮つきのままブツ切りにして、水で煮る
 - 2 柔らかくなったら、だし汁を投入
 - 3 油抜きして千切りにした油揚げ、打ち豆、かぶの葉を入れる
 - 4 酒粕を加えて、味噌で味を調えたら、完成



かぶ爺のつぶやき

遠山かぶは煮崩れしにくくて煮込み料理にも最適 ~♪
焼いても甘みが出て美味しいよ

☎ 気になった方はこちらまで

山形県置賜総合支庁 農業振興課
TEL : 0238-26-6051
米沢市上長井雪菜生産組合
TEL : 0238-37-2708
URL: <http://www.y-yukina.com>

CHECK!
他にも遠山かぶのレシピ
いっぱいあるよ~!!

