

赤丸かぶ

まいばらの 味覚と歴史

赤丸かぶとは

米原・近江地域で主に生産されている赤丸かぶ。個人の農家や、最近では営農組合組織での栽培や流通体制も整ってきていて、滋賀県の「近江の伝統野菜」として認定されています。

赤丸かぶはきめ細かで堅い肉質、美しい紅色が特徴で、中身にも霜降り状に紅色がさしていて、酢漬けやぬか漬けに利用されています。

平成20年には大手コンビニチェーンの「おいしがうれしが」弁当に採用されたり、平成24年2月には全国放送のテレビ番組にも紹介されるなど、赤丸かぶは地域を飛び越えて知名度が上がっている品目となっています。

見分けかたは…

では、どういった状態がおいしい赤丸かぶなのか、見分け方について聞いてきました。

「おいしい赤丸かぶの見分け方としては、①葉がしっかりとっているもの ②茎の部分が赤丸かぶの部分と同じ色になっているもの ③丸みを帯びており、色艶がよいもの ④主根が細く長いものなどのポイントを見ると分かりやすい」と、教えていただいたのは、JAレーク伊吹の藤本勇さん。

今後は長浜農業高校との業務提携など、赤丸かぶの新しい食べ方の開発にも力を注いでいくプランもあるそう。赤丸かぶという伝統野菜を地域の財産として広めて、次世代につなげていきたい」と意気込みを語っておられました。



たっぷりの愛情を受けて育てられた赤丸かぶ。伝統野菜として継承していくため、生産者・農協・行政が一体となって、種を自家採取しています。



赤丸かぶの切断面。酢に漬けてむと、白い果肉に含まれる成分がアントシアニンに変化。全体が濃い紅色に染まります。

給食センターの食育まめ知識

①赤い色素「アントシアニン」には抗酸化作用が

この色素は、植物に含まれるポリフェノール的一种で、強い抗酸化作用があり、老化防止に良いとされています。

- 主な働き**
- 血液をサラサラにして血液循環を促進
 - 視力改善や疲れ目防止
 - コラーゲンの合成促進など

②根っこも葉っぱも優れたもの

かぶの根には、ビタミンCや食物繊維、消化を助ける酵素ジアスターゼが豊富に含まれています。また、葉はカロテン・カルシウムを多く含む緑黄色野菜です。

赤丸かぶは

給食にも登場！

栄養満点の赤かぶ漬けを、年に数回学校給食のメニューに取り入れています。



赤丸かぶを使った加工品



■赤かぶ漬

そのまま食べても、サラダにして食べてもおいしい赤丸かぶの「酢漬け」。丸ごと1個を漬けこんでいる「ぬか漬け」。これらは筑摩赤丸生産グループが加工・販売。パッケージにはグループの眞野修さんと孝子さんのイラストが。

■赤かぶの丸ごと煮

中身をくりぬいた赤丸かぶの「器」の中に抜き取った赤丸かぶと鶏肉ミンチを詰め、煮込んであんをかけた「赤かぶの丸ごと煮」。こちらは上記のグループが昨年より販売を開始した新商品です。



歴史との関わり

いつ誰がこの地に伝えたのか不明であり、平安時代には既に栽培されていたとの言い伝えが残っています。別の説では、彦根城内の庭園「玄宮園」で、庭師が発見した新種の赤かぶを持ち帰り栽培を広め、そのかぶを漬物にして代々藩主に献上していたという史実をもとに、このかぶを米原の地に譲受・改良して「入江かぶ」に、さらに農家の間で改良され現在の「赤丸かぶ」になったとの説があります。

Q みなさん、「地域特産物マイスター」

「地域特産物マイスター」
って知ってますか？

A 地域特産物の栽培、加工等の分野で長年の経験と卓越した技術能力を有し、産地育成の指導者ともなる人材と認定された方が「地域特産物マイスター」です。

これは(財)日本特産農産物協会が毎年度認定・登録する制度で、今回お話を伺った藤本さんは昨年度、「伝統野菜(赤丸かぶ)」分野においてマイスターに認定されています。

米原小学校とのつながり



米原小学校では、3年生が総合的な学習の時間に「赤かぶ作り」を体験。収穫後には赤かぶ漬けを作って全校児童にふるまい、自然の恵みや生産者のみなさんへの感謝の気持ちを学んでいます。

季節の風物詩 天日干し



毎年11月から翌年1月頃に、米原地域の琵琶湖岸一帯で赤丸かぶが天日干しされています。1週間ほど寒風にさらすことで甘みが増すそうです。