

山内かぶら



地理的表示保護制度 (GI)
平成28年9月7日登録



山内かぶらは、若狭町鳥羽地区の山内集落で、明治時代から代々栽培を受け継がれてきた白カブです。

【特徴】

円錐形で窪みとひげ根が多く、葉も60～70cmと長いです。

一般的な白カブに比べて肉質は締まっていますが、やわらかく甘味があります。生食では独特の苦味を感じますが、漬物や加熱調理でうま味に変わります。

また、葉も長く大きいため漬物の他、煮物や汁物の具としても使用されています。

【収穫時期】

11月～2月

【生産概要】

生産団体：山内かぶらちゃんの会

生産者数：12名

代表者：代表 飛永悦子

栽培面積：60a

主な販売先：直売所「たいしたもん屋」

若狭町内の学校給食へ提供

福井市のレストラン、京都の料亭等



山内かぶらの漬物



山内かぶらの会メンバー