

産地レポート ～野辺地葉つきこかぶ～ のへじ

野辺地町では、やませによる夏季冷涼な気候に適した作物として、昭和60年からこかぶの出荷を始め、今年で40周年を迎えました。

「みずみずしく、甘く、やわらかい」のが特徴の「野辺地葉つきこかぶ」の魅力や産地の取組を取材してきました！



「野辺地葉つきこかぶ」のおいしさの秘密はココ！

○フルーツのような甘みが特徴です

夜間、寒さに当たることで甘みが増し、フルーツのように生で食べられるのが最大の魅力です！



○出荷間際まで徹底して取り組んでいます

水分で葉がシャキッとする夜にライトで照らしながら収穫しています！さらに、予冷库で品温を落とすことで、葉の傷みを防いでいます。新鮮な状態でお届けするため、努力や工夫を惜しみません。



(予冷库の様子)

野辺地葉つきこかぶの産地化への取組

○お買い求めやすい個包装にも積極的に取り組んでいます

消費者の皆様に葉の部分まで余すことなく楽しんでもらえるように、個包装での出荷にも取り組んでいます。

白い部分はサラダや天ぷら、ステーキ、葉の部分は塩漬けにして、おにぎりやチャーハンに混ぜて食べるのがおすすめです！



○「野辺地葉つきこかぶ」はいかがですか？

平成19年に「偏東風と大地の恵み野辺地葉つきこかぶ」を商標登録しました。また、平成24年には「野辺地葉つきこかぶ」で地域団体商標も取得し、全国各地にお届けしています。見かけましたら是非お買い求めください。

