

産地レポート ～野辺地葉つきこかぶ～

みずみずしく、甘く、やわらかいため、フルーツのように生で食べられるのが特徴。



○おすすめの食べ方

- ・ 白い部分：サラダ、天ぷら、ステーキ
- ・ 葉の部分：塩漬け→おにぎり、チャーハン



○産地の情報

やませの影響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「葉つきこかぶ」の出荷を始め、今年で40周年。



○産地化に向けた取組

- ・ 平成19年 商標登録を取得「偏東風と大地の恵み野辺地葉つきこかぶ」
- ・ 平成29年 地域団体商標を取得「野辺地葉つきこかぶ」



○鮮度保持に向けた取組

水分により葉がシャキッとする夜に収穫し、予冷库で余計な水分・品温を落とすことで、葉の傷みを防止。

