

日本各地で受け継がれる伝統野菜 伝統野菜は、日本各地で昔から栽培されてきた地域特有の野菜です

八列とうもろこし



北海道
 実が大きくてかたく、実が1周に8列並んでいるのが特徴。焼いて食べるほか、粉にして使われます。

会津小菊かぼちゃ



福島県
 江戸時代からつくられていて、輪切りにすると菊のような形になるかぼちゃ。皮がかたく、冬まで保存できます。

三浦だいこん



神奈川県
 中央から下が太く、4kgくらいになるものもあります。煮ずれしにくく、おでんなどに使われます。

加賀太きゅうり



石川県
 重さが1kgのものもある、ずんぐりした大型のきゅうり。肉厚でかたいため、煮物などに適しています。

天王寺かぶら



大阪府
 江戸時代から親しまれている、白く平べったいかぶ。なめらかで甘みが強く、皮も葉もやわらかい。

岩国れんこん



山口県
 江戸時代、岩国の藩主の命を受けて栽培がはじまりました。独特のもっちりした粘りとしゃきしゃき感が特徴。

水前寺もやし



熊本県
 江津湖のわき水を利用して栽培される大型のもやし。縁起ものとして正月の料理に使われます。

地域の伝統野菜について調べて話そう

昔と今の生産地は同じかな？
 伝統野菜を食べると地産地消になるね！
 どんな歴史があるのかな？
 旬はいつ？
 なぜこの土地で長くつくられてきたの？
 給食にも使われていたよ！



日本各地で古くから栽培されている、特有の野菜を伝統野菜といいます。手間がかかるという理由から、生産は減少していましたが、最近では再び伝統野菜が見直されており農家や地域の人が生産に力を注いでいます。

伝統野菜を食べることは、地域で生産された食材を地域で消費する、地産地消にもつながります。