

守山矢島かぶら



市内の矢島地区で、古くから栽培され守り継がれてきた滋賀県ブランド「近江の伝統野菜」の守山矢島かぶらが旬を迎えています。

近江の伝統野菜に認定される条件とは

- ・ 原産地が県内でおおむね明治以前から栽培されている歴史がある
- ・ 外観、形状、味に特徴がある特産的な農作物である
- ・ 種子の保存が確実に行われている



守山矢島かぶらの畑(今浜町)

守山矢島かぶらの特徴

守山矢島かぶらは、矢島地区で古くから守り継がれてきた伝統野菜です。

太陽の当たる葉や茎、かぶの地表に出ている部分が紫色で、土に隠れた部分は白色という鮮やかなツートンカラーと少し平べったい形が特徴で、12月〜2月ごろまでが旬とされます。

矢島町では「昔むかし、通りかかった殿様が形のおもしろさと味の良さに感動して「矢島かぶら」と名付けた」という昔話が伝えられています。

守山矢島かぶらを味わおう

守山矢島かぶらは、
 ファーマーズ・マーケット
 かつみんちで販売されています。

12月23日(日・祝)に中山道一帯で開催される「もりやまいち」では、市内の中学生による商い体験ブースのメニューに使用されます。また、12月と1月には市内の小学校給食にも使用されます。



守山矢島かぶらの漬物

守山矢島かぶらのイベント

時 12月16日(日)

午前10時〜午後3時

所 ファーマーズ・マーケットかつみんち

内 守山矢島かぶらの試食販売会、日野菜加工品販売(日野町より出店)、近江の伝統野菜の紹介、ガラポン抽選会