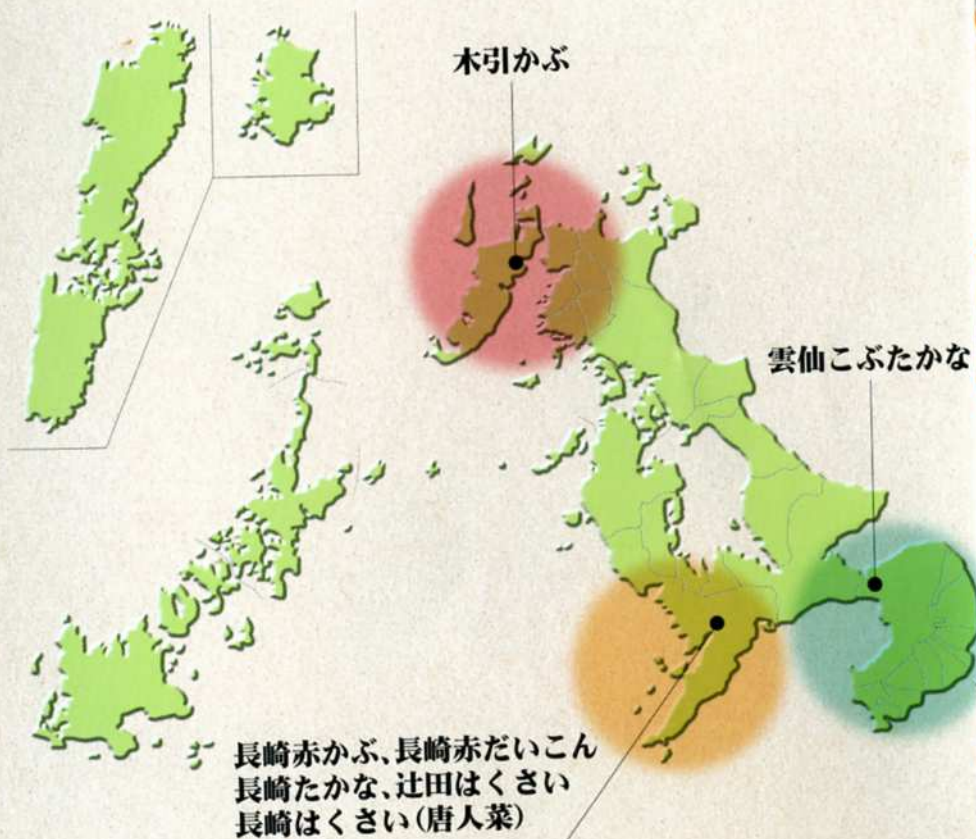


# ながさきの伝統野菜を知っていますか？

長崎県の食生活は、古くから外国の影響を受けていました。その地域で昔から食べられている食材の中にも、外国から伝わったものがたくさんあります。

しかし、形や大きさが揃っていて、流通販売に適した野菜へ取って代われ、姿を消してしまったものもあります。



## 長崎赤かぶ

【栽培地域】

長崎市周辺。  
江戸時代から長崎市周辺で栽培されていました。

【特徴】

肉質が柔らかく、赤(紫)色が鮮やか。

【用途】

三杯酢漬・漬物

【収穫時期】

11～1月



## 長崎赤だいこん

【栽培地域】

長崎市周辺。

【特徴】

鮮やかな赤。

【用途】

長崎では江戸時代より節分の祝いに赤だいこんとカナガシラの煮つけを食べる風習があります。

【収穫時期】

2月上旬



## 辻田はくさい

戦前、長与町高田郷の辻田氏が育成した白菜です。

【特徴】

葉が柔らかく、旨みがあります。

【用途】

煮物・漬物

【収穫時期】

11～12月



## 長崎たかな

【栽培地域】

長崎市周辺。

江戸時代から栽培されていました。

【特徴】

葉が柔らかく、香りが良いです。

【用途】

浅漬け・油炒め

【収穫時期】

11～2月



## 長崎はくさい(唐人菜)

【栽培地域】

長崎市周辺。

江戸時代から栽培されてきたはくさいの一種です。

【特徴】

葉が柔らかく、気温の低下とともに旨みが増します。

【用途】

浅漬け・鍋物・雑煮

【収穫時期】

11～12月



## 木引かぶ

平戸の殿様が旅の途中に種を持ち帰って栽培したのが始まりだと言われています。

【特徴】

牛の角のような形で鮮やかな紫色です。柔らかく、浅漬けなどに向いています。

【用途】

煮物・漬物



## 雲仙こぶたかな

昭和22年、峰真道氏が中国から持ち帰り、吾妻町で栽培されたのが始まりです。

【特徴】

親指大のこぶがで、このこぶが特に柔らかくて美味です。

【用途】

浅漬け・油炒め・サラダ

【収穫時期】

12～2月



葉の茎の根元にあるこぶが特徴です