

福井百歳やさい

谷田部ねぎ

「産地」小浜市
「旬の時期」12〜1月

2度目の植え替え作業、伏せ替えは主に手作業で行います。9〜10月中旬頃に播種、翌年3月頃に苗になったものを5〜6本ずつまとめて植え替え（1度目の伏せ替え）。さらに8月中旬頃に1本ずつ斜めに植え替え（2度目の伏せ替え）、11月頃から収穫が始まります。

※「味の箱舟」とはイタリアのスローフード協会による伝統的な食品や食材を守るためのプロジェクトです。



曲がった根元が目印、若狭の福井百歳やさい。

食の世界遺産と呼ばれる「味の箱舟」にも認定。根の部分が釣針状にキュッと曲がり、独特の甘みを感じられるのが特長。明治初期には栽培され、販売もされていたと言われています。

谷田部ねぎは播種から収穫の間に2度、別の畑に植え替え（伏せ替え）をします。しかも2度目はネギを斜めにし、深めに植えます。そうすることで、土に入っている根部分が大きくなろうと努力し、釣針状にも曲がるのです。世界で認められた味は、ネギの本来の美味しさを発見させてくれます。



福井百歳やさい

勝山水菜

雪国に春の訪れを告げる独特な「とう」の味。

「産地」勝山市
「旬の時期」2〜4月

栽培は、冬の期間の水田を有効に使うと、江戸時代頃から始まったと言われています。奇祭として知られる「勝山左義長まつり」（2月下旬頃）に出荷するため、1月頃には雪を融かしビニールトンネルをかけて早出しをします。寒さに強く、害虫などの被害はほとんどないため、寒い季節の貴重な

野菜として重宝されています。甘さの中にもほろ苦さがある特有の味わいは、茎の部分に詰まっております「勝山水菜は、とうを味わうんです」とは地元の人言葉。火を通すと太い茎が驚くほど柔らかくなるので、おひたしや味噌汁、鍋物などで食すのがおすすめです。



水田の裏作として、稲刈りが終わった9月頃に種を蒔き、11月頃ともなれば、勝山水菜を栽培している地区は、一面が緑色になります。勝山水菜は、食物繊維が豊富で、抗酸化物質をバランスよく含み、各物質の総合効果が期待できる食材としても注目を集めています。

