

次年子かぶ

(アブラナ科)

大石田町次年子地区で栽培されている真紅の長かぶ。昔は山の斜面を焼いて無肥料で栽培されていたが、現在は普通畑で栽培。根部は大根の形状で、根部表面は全体が濃紅色、内部にも色素が入る。肉質は繊維質で硬い。辛みがある。



次年子かぶのみそ漬け

材料 ・次年子かぶ 3kg
 ・塩 70g
 ・水 1ℓ
 ・みそ 300g

- 作り方**
1. 次年子かぶのひげ根を皮むき等でとり、乱切りにし、茎は約3cmに切る。苦み、臭みを取る為にかぶと茎を、半日から一晩程水にさらしておく。
 2. 1の水を切り、塩を振り混ぜ合わせ2時間程なじませる。
 3. なべに水を入れ、火にかけ、みそこしでみそを入れ、沸騰したら火を止め冷ましておく。
 4. 2に3をかけ入れ、重石をして涼しいところに置く。1週間程で食べられる。

※漬かったら軽い重石にかえると次年子かぶの水分が抜け過ぎずおいしさが長持ちする。



次年子かぶの酢漬け

材料 ・次年子かぶ 3kg
 A 砂糖 300g
 塩 130g
 酢 400ml

- 作り方**
1. 次年子かぶのひげ根を皮むき等でとる。
 2. 1を乱切りにし、葉と茎も約3cmに切り、半日から一晩程水にさらしておく。
 3. 2の水を切り、Aを加え重石をする。1週間程で食べられる。

※漬かったら軽い重石にかえると次年子かぶの水分が抜け過ぎずおいしさが長持ちする。



次年子かぶのふすべ漬け

材料 ・次年子かぶ 700g
 ・水 800ml~1ℓ (好みによる)
 ・塩 大さじ1

- 作り方**
1. 次年子かぶのひげ根を皮むき等でとり、短冊の薄切りにしてふたつきの容器に入れる。
 2. 水を沸騰させ、2~3分冷ましてから1のかぶにかけ入れ、塩を入れよくかき混ぜる。
 3. ふたをして冷蔵庫に入れ、汁が冷たくなったら食べられる。

