

福井県 福井市

市町村名	地区名	伝統野菜名 地方野菜名	野菜の種類	出荷時期	特徴	来歴	主な調理法	伝統野菜・地方野菜 ブランド (選定・認定・認証団 体)
1 福井市	河内	こうちあか 河内赤カブ	かぶ	10月下旬 ～ 3月中 旬	形は豊円から扁円球で全体に鮮紅色を呈し、果肉まで紅色の色素が入ります。	栽培の歴史は古く、平家の落人と結びついた言い伝えがあります。焼き畑栽培で継承されてきましたが、現在では平地での栽培が主体となっています。	酢付け やたら漬け 糠漬け 塩漬け みそ汁	
2 福井市	角折集落	しがつな 四月菜	なたね	3月下旬～ 5月中旬	葉は光沢よく濃緑で長蛇円形、葉柄は太く大阪シロナに近い白色多肉性を呈します。	明治初期に食用油の原料として導入された朝鮮系菜種が、野菜として定着したのと思われませんが、現在の栽培種は葉の形状等から大阪シロナとの自然交雑による系統と思われれます。	お葉漬 あげと煮物 おひたし 天ぷら	
3 福井市	東安居・高屋町	カワズウリ	しろうり		この漬物用のウリは果面が淡緑色の肌に、濃緑色のカエルの背中のような模様があります。	詳細はわかりませんが、市場に出回るようになったのは昭和20年代からです。	ぬか漬け 浅漬け	
4 福井市	木田地区	きた 木田チリメンジソ	赤しそ	6月中旬～ 7月上旬	本種は木田地区にあった在来種で、葉の縮れが強いのが特徴です。	木田ちりめんが出荷されるようになったのは明治末期～大正初期であろうと推定されます。	梅干し 赤シソジュ -ス	
5 福井市	板垣	いたがき 板垣ダイコン	だいこん		細根の中央がやや太めで、首部から尻部にかけて、すんなりとした形で、小指ほどの細いものでも首部の緑色が鮮明なのが特徴です。	江戸中期の諸国産物帳に記載がありますが、本格的な栽培は明治初期で、麻との輪作として始まったと思われれます。	糠の一夜漬 煮物 だいこんお るし	