

福井県 嶺北地方

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)
6 大野市	旧和泉村	あなま 穴馬カブラ	かぶ	10月下旬 ～ 12月 下旬	上部が赤紫色、下部が白色となるのが特徴です。系統的には赤カブと野沢菜が交雑してできたと言われていますが、定かではありません。	従来より村で作られていたカブラの特産化を図って、昭和61年～63年にかけて地元で系統選抜を行い、色と形の良い物を選抜し、合併前の旧村名「穴馬」を頭につけて穴馬カブラと命名しました。	丸漬 和風サラダ かぶ飯 かぶざし みそ汁	
7 勝山市	高島地区	かつやまみずな 勝山水菜	なたね	2月中旬～ 4月上旬	他の菜類に比べてアクがなく、みずみずしいことから水菜と名付けられたと言われています。	明治以前から地方野菜として受け継がれています。	お浸 磯辺巻き お葉漬け 煮びたし	
8 鯖江市	旧吉川村	よしかわ 吉川ナス	なす	6月下旬～ 10月下旬	偏円から巾着型の丸なすで、果色は黒紫食で光沢がよく、外皮は薄く、肉質はよくしまっています。	旧吉川村で在来種として栽培されてきましたが、来歴は定かではありません。	煮物 田楽 漬物	
9 坂井市	旧春江町 木部西方寺	えちぜんしろくき 越前白茎ゴボウ	ごぼう		茎や葉を主体に食べる葉ゴボウの代表品種です。現在は、種子採り栽培が主体で、関西方面で栽培されています。	名前の由来は、大陸から渡来した後に主に越前に土着したためと思われるが、いつごろから栽培されていたかは定かではありません。	油炒め お浸し	
10 坂井市	旧三国町 三里浜砂丘	はな 花らっきょう	らっきょう	6月中旬～ 8月上旬	花らっきょうは、らっきょう中最高級品で、植え付けてから足かけ3年目で掘り取る三年子栽培のため分球が多く、1株40～60球で、1球2～3gの小球となります。	取り入れられたのは明治の始め、大正時代には土付きらっきょうとして関西に販売するようになり、昭和になって塩漬け加工から味付加工まで手広く取り扱い、販路も全国各地に広がるようになりました。	甘酢漬け 天ぷら タルタル ソース サンドイッチの具材	
11 大野市	大野市・勝山市	おおの 大野さといも	さといも	9月下旬～ 11月下旬	大野在来は子いも用種です。肉質が非常に緻密で固くしまっており、煮くずれしにくく、食べると、もちもちした独特の歯触りをもっています。	当地のさといもは、古くから栽培され、各農家に受け継がれてきた「大野在来」種です。現在は、そのなかから優良系統が栽培されています。	ころ煮 田楽 おでん用 雑煮	