

福井県 嶺南地方

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)
12 若狭町	旧上中町 山内	やまうち 山内カブラ	かぶ	11月中旬 ～ 12月 中旬	腰高で、肩張りのよい円錐形をした白い中カブラです。やや緑色を帯び、肉質は緻密で硬めです。冬を越して春先に伸びてくるとう(花の茎)を利用した新葉の浅漬は絶品です。	品種の来歴は不明ですが、形質の特徴から青首の欧州系に和種系の白カブが交雑して生まれたという説があります。	漬け物など	
13 敦賀市	山集落	マナ	つけな	3月下旬～ 4月下旬	早春のとう(花の茎)を軟らかい上部の葉とともに食します。	来歴は明らかではありませんが、山集落で古くから栽培されてきました。	浅漬け 古漬け	
14 小浜市	谷田部	やたべ 谷田部ネギ	ねぎ	7月上旬～ 8月中旬	分けつ性の葉ねぎで、白根部分は短く、釣り針状に曲がっているのが特徴ですが、これは、伏せて植え替える伝統的な栽培法によるものです。	若狭地方は古くから京都とのつながりが強く、京都の九条から来たとの説が一般的です。	すき焼き 鍋物 天ぷら	
15 敦賀市	古田刈	こだかり 古田苧カブラ	かぶ	11～12月	腰高偏円の中型カブで、色は純白で光沢があり、肉質は軟らかく、甘みがあります。	三百年ほど前に僧により関西方面から伝えられたとの説がありますが、来歴は不明です。敦賀市古田苧集落で昔から伝わる伝統の野菜です。	漬物	