

山内かぶら



生産地：福井県三方上中郡若狭町山内

登録団体：山内かぶらちゃんの会

農林水産大臣登録第16号



特性

円錐形で肌に窪みとヒゲ根が多い。肉質は緻密で硬く、煮ても煮崩れせず、漬けると歯ごたえがある漬物に仕上がる。葉もカブ菜としての利用に適している。

地域との結び付き

「山内かぶら」は古くから若狭町山内で栽培されてきた在来品種。種子の採取を一括管理することにより他のカブとの交配を避け、特徴を継承し続けている。