

幻の地域野菜「湯涌かぶら」の復活に向けた取り組み

県央農林総合事務所農業振興部



系統選別された湯涌かぶら



お披露目された湯涌かぶら関連商品

「湯涌かぶら」は、藩政期の文献に「長く大根のようで風味も良く、湯涌かぶらと呼ばれる」と記述が残っており、戦前まで炭焼小屋の周辺で灰を使って栽培されていたようですが、種子が存在しないことから現在は幻の地域野菜となっています。

こうした中、湯涌かぶらをもう一度見てみたいという地元温泉関係者や地元生産者の熱い思いもあり、当事務所では、平成18年に金沢市湯涌地区の生産者や地元観光業者等で設立された「湯涌かぶら復興プロジェクトチーム」の取組を支援し、この幻の野菜の復活に取り組んできました。

「湯涌かぶら」の種子は、現存していないことから、生産者と協力しながら、現存する品種同士の自然交配により得られた種子を採種し、栽培・系統選抜を繰り返して、言い伝えられている特徴（細長く、上部の色が赤い）を示すものを選びました。また、栽培面積の拡大にも取り組み、平成23年度は10アール、1.5トンの収穫を見込んでいます。

一方、湯涌かぶら復興プロジェクトチームでは、広報活動としてロゴマークの作成、商標登録の申請、市内食品業者との連携で商品開発等を進め、昨年12月5日、地元温泉旅館において「金沢湯涌かぶら」のお披露目式も開かれました。

当日は、以下のような湯涌かぶらの特徴が紹介され、湯涌かぶらを使った漬物やポン酢の発売、金沢市内のレストランにおける、湯涌かぶら入りスープやパスタ等の提供に関する発表がありました。

<湯涌かぶらの特徴>

- ①形状は、だいこんに似ていて一般的ななかぶと比べて細長い。
- ②色は、赤紫色と赤色の2種類がある。
- ③抗酸化作用を持つポリフェノールの含有量が、一般的ななかぶの約6倍。
- ④食感は、一般的ななかぶと比べて硬い。
- ⑤縦切り(スライス)の方が、輪切りより食感が良い。

当事務所では、今後も優良系統の維持や、安定供給に向けた栽培技術支援を行い、引き続き、湯涌かぶらの生産拡大を支援することとしています。

問い合わせ先：県央農林総合事務所農業振興部（076-204-2101）