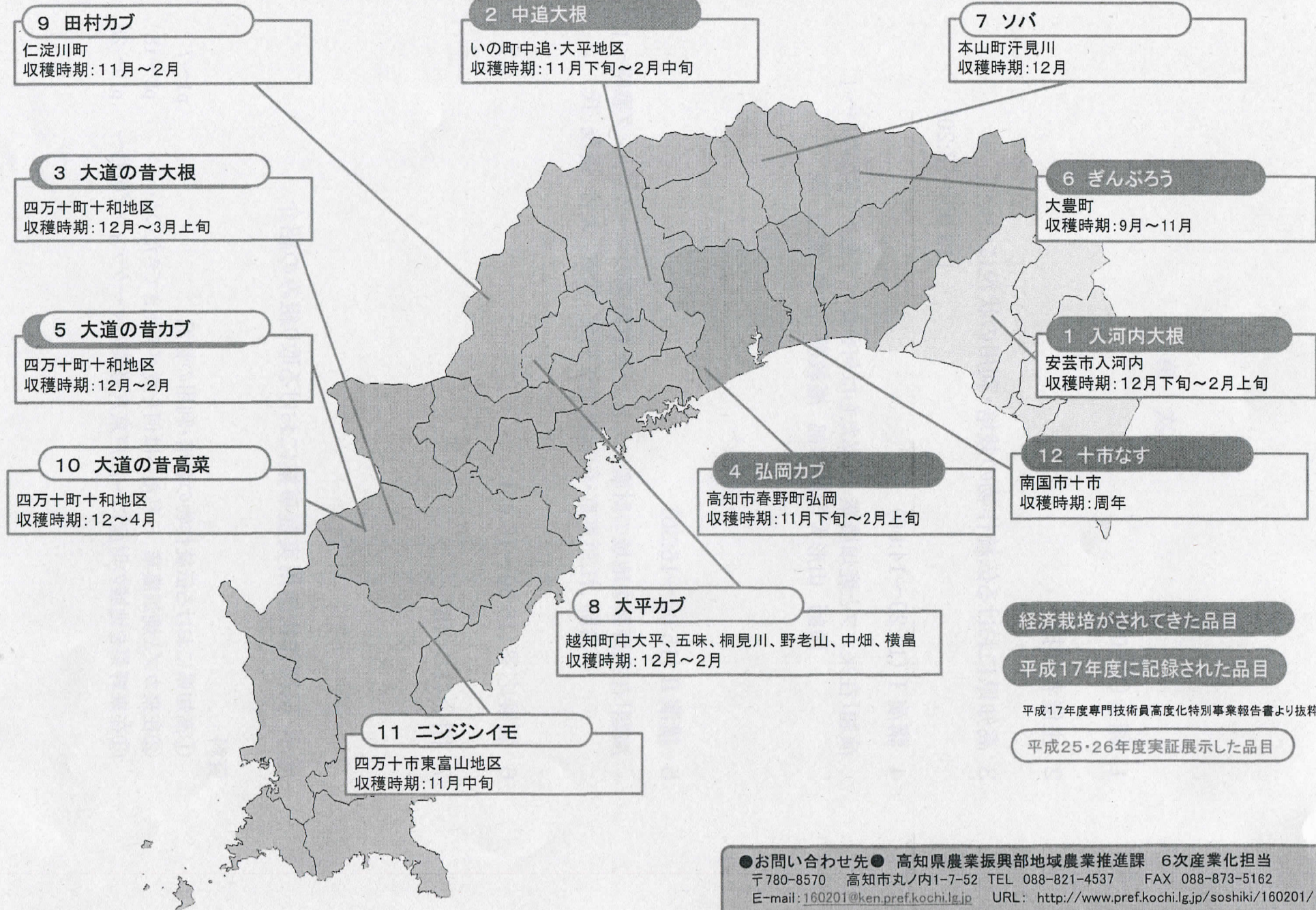


# 高知県の主な伝統作物(野菜等)の栽培状況





品 目	時 期	地 域	特 徴	入手方法
1 入河内大根	12月下旬～2月上旬	安芸市入河内	首の部分の皮が赤紫色で、通常4～5kg、大きいものでは10kgを超える。きめが細かく辛みが少ない。首の赤い部分は梨のように甘い。また、スが入りにくく、煮くずれしにくいいため、煮物に最適である。	直販所、地元量販店
2 中追大根	11月下旬～2月中旬	いの町中追・大平	首の部分の皮が赤色で、甘く独特の香りがある。苦みやくせはなく、生でそのまま食べることができる。酢大根、漬け物のほか、煮ても柔らかく、煮汁の味がよくしみこむ。	地元直販所
3 大道の昔大根	12月～3月上旬	四万十町十和地区	上部表面が赤色～赤紫色、内部は白色。通常2kg、大きいものは3.5kg程度。歯ごたえのある肉質で、トウ立ちは遅い。酢物・煮物に適する。	十和おかみさん市 (準備中)
4 弘岡カブ	11月下旬～2月上旬	高知市春野町弘岡	色が白く、きめ細やかな肉質が特徴。普通のカブより大きく、子どもの頭ほどの大きさになる。霜が降りて甘みの増す12月から2月にかけておいしい。煮くずれしないために煮物に使われるほか、漬物、酢カブ、寿司にも使われている。	直販所「はるの里」
5 大道の昔カブ	12月～2月	四万十町十和地区	上部表面が赤色～赤紫色、内部は白色。通常1～1.5kg、大きいものは2.2kg程度。肉質は軟らかく、香りがよい。酢物・煮物に適する。	十和おかみさん市 (準備中)
6 ぎんぶろう	9月～11月	大豊町	色は漆黒で艶があり、やや扁平で丸みを帯びた平行四辺形。皮は柔らかく、味がよくしみこみ煮豆として食するほか、五目ずしに混ぜて「ぎんぶろうずし」として知られている。	大豊町アンテナショップ
7 ソバ	12月	本山町汗見川	本山町の山間部で栽培されてきた在来品種。小粒でソバ本来の粘りや味・香りが強いのが特徴。	イベント時のみ
8 大平カブ	11月～2月	越知町中大平、五味、桐見川、野老山、中畑、横畠	表面は鮮やかな赤紫色、中は白く肉質は柔らか。煮物、サラダ、酢漬け、味噌汁の具などに利用されている。 以前は歳越しの料理「かぶと鯨の煮物」に欠かせない野菜であった。	観光物産館おち駅
9 田村カブ	11月～2月	仁淀川町全域	表面は鮮やかな赤紫色、中は白く肉質は柔らか。大きいもので2kgにもなる。煮物、サラダ、酢漬け、味噌汁の具などに利用されている。	日曜市、良心市、地元直販所など
10 大道の昔高菜	12月～4月	四万十町十和地区	葉の中央をはしる中肋は細い。最大葉長35cm、最大葉幅25cm、葉重20g程度。適度な辛みがあり、順次かき取って春まで利用できる。漬物・炒め物・白和え等用途は広い。	十和おかみさん市 (準備中)
11 ニンジンイモ	11月中旬	県内全域 (県西部)	ほしいものこを「ひがしやま(干菓子山)」と呼び、県西部を中心に広く作られてきた。 原材料となるサツマイモは、肉食がオレンジ色の「ニンジンイモ」と呼ばれ、生イモで販売されることは少なく、ひがしやまの原材料として利用される事が多い。	日曜市、良心市、地元直販所など
12 十市なす	周年	南国市十市 四万十市 津野町、梶原町	一口サイズの大きさと収穫される小ナスの仲間。果実の大きさは25～30gで、小さく締まった光沢が特徴である。ハウス栽培と雨よけ及び露地栽培で周年出荷されている。天ぷら、浅漬け、塩もみ、煮物に適している。	高知県園芸農業協同組合 連合会特産営業課