



しんしゅう でんとうやさい
信州の伝統野菜

12 月きゅうしよくゆうびん
松本市学校給食センター

ほ だいら 保 平 か ぶ



まつもとしながわ ほ だいらちく ふる
松本市奈川の保平地区で古く
さいばい
から栽培されていたため「保平
かぶ」と呼ばれています。おいし
く、あざやかなあかいろ とくちょう
赤色が特徴で、
あます づ かこう
甘酢漬けに加工されることが多
いのです。せいさんしゃ たなか
生産者の田中さんが
がっこうきゅうしょく じもと こ
「学校給食で地元の子もた
ちに食べてもらえてうれしいで
す。」とお話ししてくれました。
ひょうこう はたけ
(標高1200mの畑です)



ほ だいら はんぶん き
保平かぶを半分に切ってみました。



さとう す しお つ す あかいろ
砂糖、酢、塩で漬けたもの。酢をたらすと、赤色が
ぜんたい そ いろ
全体に染まってピンク色になります。