

# 津田かぶ

江戸時代に津田村で生まれた、漬物で知られる  
伝統野菜



江戸時代末期に津田村（現在の松江市津田地区）で立原紋兵衛によって品種改良され、当初は「紋兵衛かぶ」といわれていたが、その後に栽培地名から「津田かぶ」という名称に変わったとされている。肉質は柔らかく甘みがあり、形状は勾玉型で、地上部は赤紫、地下部は白。おもに漬物用として利用され、収穫後1週間ほど「はで干し」する光景は、冬の風物詩にもなっている。



J A し ま ね  
く に び き 地 区 本 部  
ほ か

【お問い合わせ先】  
JAしまね くにびき地区本部 営農指導課  
TEL / 0852-5513031  
FAX / 0852-3217782

## 【生産情報】

生産地 / 朝酌地区、川津地区、玉湯町、中海干拓揖屋工区ほか  
供給可能時期 / 12月～2月

## 【販売情報】

販売者名 / JAしまね くにびき地区本部ほか  
販売場所 / おもに漬物業者との契約栽培による販売。その他は小売店、産直売場等。  
規格 / 市内外業者への相対取引のため、サイズ、ロット、仕様（生・乾燥）はお問い合わせください。  
価格（税込） / 市内外業者への相対取引のため、価格はお問い合わせください。  
保管方法 / 常温  
販売方法 / おもに漬物業者との契約栽培による販売。その他は小売、産直等。  
流通エリア / おもに市内

「おすすめメニュー」  
ぬか漬、浅漬、サラダ

