

特産野菜「湯涌かぶら」を通じた
里山保全と湯涌地区の活性化
湯涌かぶら利用拡大協議会

湯涌かぶらキュイジーヌ



湯涌かぶらのスープ
湯涌かぶらをチキンアインで煮ました。かぶらの緑色を残した「かぶ菜ソース」を合わせます。最初にかぶらのスープを飲む必要はなく、かぶ菜ソースを添えて、それぞれの持ち味をお楽しみいただけます。この他に、かぶ菜ペーストを利かせた「湯涌かぶらのピクルス」、かぶらの皮を活かした「湯涌かぶらのピクルス」も販売しています。
【料理人 川村実明 プロパティグループ代表】



湯涌かぶらのジンジャースープ
湯涌かぶらと新鮮なトマト、その旨味を生かしてじっくり煮込みました。ほろほろとトマトを削ぎました。生姜の風味で、ほろほろとトマトの旨味が引き出され、旨味たっぷりのスープになります。そして新鮮なトマトと、湯涌かぶらのジュリアン切りにしたものを、かぶらの皮と皮の間に挟み、コンクリートで固めていただきます。【料理人 末田昌人 ぶどうの木料理院】



3種の湯涌かぶらからニョキカウダー
湯涌かぶらの皮、ピクルス、生のものを3種をディップソース（ニンニク、オリーブオイル、アンチョビ）でいただきます。湯涌かぶらの皮、葉、葉の皮を組み合わせ、このパーニョカウダーに、かぶらの皮を巻いた湯涌かぶらのピクルスを、湯涌かぶらのスープをセットして提供します。
【料理人 山根千鶴 ムーブハウス フェーショ 21 グランドシェフ】



湯涌かぶらのすり流し
湯涌かぶらの皮に、湯涌かぶらのすり流しを注ぎました。肉汁の旨味、かぶ菜の鮮やかな緑色、湯涌かぶらの皮、野菜の組み合わせも楽しめるかと思います。この他に湯涌かぶらの皮も販売しています。【料理人 末田昌人 ぶどうの木料理院】
掲載：川村実明 プロパティグループ代表



湯涌
かぶら

伝説の湯涌かぶら、復活。
江戸期の古文書に記され、いつのまにか消えてしまった湯涌かぶら、地元の農家が復活させました。

料理人の手が伸びる個性派野菜、
金沢湯涌かぶら。

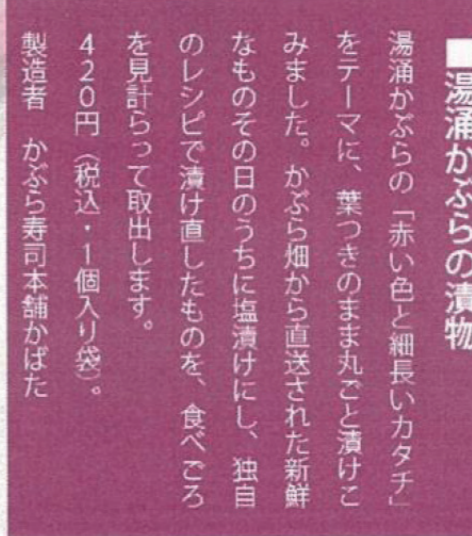


金沢湯涌かぶら
昔々、金沢に「湯涌かぶら」というものがありました。湯涌地区で種が採れた古くから、かぶが大根のうちに葉、味も厚いと知られていました。同じ頃、加賀の湯涌地区でも、湯涌かぶらの種が採れ、湯涌かぶらと名づけられました。湯涌かぶら、地元の民衆を驚かせました。しかし、湯涌かぶらを使った料理は、人も食べない、地元の民衆を驚かせました。湯涌かぶらを使った料理は、地元の民衆を驚かせました。湯涌かぶらを使った料理は、地元の民衆を驚かせました。

湯涌かぶらのゆずぽん酢
湯涌かぶらの「赤い色」をテーマにした、湯涌かぶらのゆずぽん酢です。湯涌かぶらの皮、葉、葉の皮を組み合わせ、このパーニョカウダーに、かぶらの皮を巻いた湯涌かぶらのピクルスを、湯涌かぶらのスープをセットして提供します。



湯涌かぶらのおいしい食べ方
湯涌かぶらには、カットした状態で販売されています。お切りし、お好みの調味料でいただきます。
湯涌かぶらには、カットした状態で販売されています。お切りし、お好みの調味料でいただきます。



湯涌かぶらの漬物
湯涌かぶらの「赤い色」をテーマにした、湯涌かぶらの漬物です。湯涌かぶらの皮、葉、葉の皮を組み合わせ、このパーニョカウダーに、かぶらの皮を巻いた湯涌かぶらのピクルスを、湯涌かぶらのスープをセットして提供します。

栽培・販売 湯涌かぶら利用拡大協議会
〒920-1128 石川県金沢市南橋町イ56 TEL. 076-255-1211 FAX 076-255-1214 http://www.yuwakabura.com

栽培・販売 湯涌かぶら利用拡大協議会
〒920-1128 石川県金沢市南橋町イ56 TEL. 076-255-1211 FAX 076-255-1214 http://www.yuwakabura.com

審査委員コメント

里山の耕作放棄地の活用とともに、忘れられていた「湯涌かぶら」の栽培と商品開発を進め、地域おこしに活かしていこうとの姿勢を高く評価します。
今後、地区全体で取組を広げられ、湯涌地区の観光促進に貢献するとともに、「湯涌かぶら」の魅力を全国に発信されるよう期待します。