



柏崎
野菜





柏崎伝統野菜



柏崎地域の風土をもとに、先人の努力により育てられた伝統野菜。時代の流れから生産者が減少し、現在限られた地域でのみ栽培・生産されている希少価値の高い6品目です。

現在流通している野菜より、甘みや苦味、香りが強く、野菜本来の濃い味が楽しめます。



刈羽節成きゅうり

(かりわふしなりきゅうり)

種の存続・選別に力を注いだ現在のきゅうりの原点。

- 収穫時期 6月～8月
- 食べ方 歯切れが良いので漬け物に適しています。生でも食べられるので、サラダなどにもおすすめです。



鯖石川の下流域、肥沃な河川畑が広がる西中通地域の橋場地区で古くから栽培、改良されていたきゅうりで、つるの節ごとに成るので「節成」といわれています。

早生で果形は長く、色が良くて、寒地に向いているのが特徴。

大正から戦前にかけて、種採り用として栽培の最盛期を迎えました。中国やアメリカまで種の輸出をしていたので、全国的にも有名です。

保存されていた種を元に、40年ぶりに地域の農家が栽培を再開しています。

緑なす

(みどりなす)

皮が薄く、肉質なめらか。甘く美味なる緑なす。

- 収穫時期 7月～10月
- 食べ方 加工品にも向いており、用途は多彩。

南鯖石地域の宮之下地区を中心として昔から栽培されていた在来原種。地域として栽培組合を組織し、栽培面積を増やす取組を開始。

一般的に、緑なすは、丸なすと長なすの2種類あるようですが、この地域のなすは丸なす系統。

通常のなす独特の紫色はアクの元であるアントシアニンの色。緑なすはアントシアニンが少ないのが特徴です。



与板菜

(よいたな)

与板地区の名称がつけられた野沢菜の一種。

- 収穫時期 11月
- 食べ方 野沢菜なので、基本的には漬物として食します。

柏崎で野沢菜を栽培してもおいしく育ちません。ところが、中鯖石地域与板地区の漆山(うるしやま)と麻畑(おぼたけ)では本場の野沢菜に負けない大株でやわらかい菜が生産されています。

その昔、青苧(あおそ)を栽培し、焼畑等による土作りで肥沃な土壌となった畑で、地域の適した気象条件と相まって、後作として栽培された野沢菜が好評を博し、「与板菜」「与板蕪」と呼ばれたと伝えられています。

根は薄紫の蕪で、茎葉と共に漬物にされました。市内の旅館では冬場の漬物として軒先で加工する風景が見られたものです。現在でも、住民の間で少しずつ栽培されています。



仙人菊

(せんになぎく)

極めて珍しい、白色の花弁が目を引く、食用菊。

■ 収穫時期 10月～11月

■ 食べ方 味噌漬け、天ぷら、酢の物などに最適。

南鯨石地域の西之入地区で昔から栽培されてきた白色の花弁を持つ食用菊で、県内産地の紫色、黄色の系統種とは異なった特徴を持ちます。仙人の髭のように、白く細やかな花弁をたくさんつけることから、「仙人菊」と名付けました。地元の人たちの手によって小規模エリアで栽培されていたものを、集落共同の畑で栽培をスタートしました。



黒姫人参

(くろひめにんじん)

鮮やかな色合いと長さ、歯ざわりの良さで人気。

- 収穫時期 10月～12月
- 食べ方 炒め物、煮物、サラダ、漬物。

黒姫山の山麓、高柳町磯之辺^(いそのべ)地区の国分系長人参。黒姫山の堆積土壌で耕土が深く、排水の良い条件の畑、標高の高いところで栽培されています。昔から高柳町の土質に適した作物として、戦後名声をあげたもののひとつです。柏崎を中心に、最盛期には約4000～5000貫(1貫＝3.75kg)が出荷されたともいわれています。

「黒姫人参は、輪切りにすると芯まで赤い」と喜ばれ、その等級札は八百屋で奪い合うほどでした。

現在、鮮やかな紅色で味の良い長人参が観光土産として人気を集めています。栽培面積は少ないながら適地条件を生かした生産を強化しています。



新道いも

(しんどういも)

里いもの風味が生きる、希少性の高い伝統野菜。

- 収穫時期 10月
- 食べ方 おでん等煮物・蒸物。1つが大きいので、四つ切にして少し蒸してから、食べやすい大きさに切り調理した方がよい。

俗に言う「唐(とう)いも」のこと。

里いもと言えば通常は子いもを食しますが、新道いもは親いもを食します。

里いもより大きく、八つ頭のようにコブがなく、丸型で料理しやすいのが特徴です。

食感は里いもと八つ頭の間で、祝い事料理などで大いに食されました。

鵜川流域の河川畑で柏崎市南部地域(新道、黒滝など)を中心に作付けされていたため、集落名がそのまま付けられたとされています。

現在は、柏崎やつがしら生産組合が中心となり栽培拡大を行っています。

