

まつもとちいきの「信州の伝統野菜」



しんしゅう でんとうやさい
信州の伝統野菜ってなんだろう？



しんしゅう でんとうやさい けんない さいばい
信州の伝統野菜は、県内で栽培
される野菜のうち、古くから作られ
てきた歴史や由来、特徴的な性質、
地域の人の食に根付いているかな
どが、長野県が決める基準を満たす
ものを、有識者からなる信州伝統
野菜認定委員会が選定したもので、
令和2年4月現在で77種類ありま
す。さらに一定の基準を満たした、
伝統野菜は伝承地栽培認定を
受けることができます。



にんてい う まつもとちいき でんとうやさい しゅるい
認定を受けている松本地域の伝統野菜は6種類あるよ！

した なまえ やさい うえ しゃしん
下の名前の野菜が上の写真のどれかわかるかな？

～松本地域の「信州の伝統野菜」～

- ①松本一本ねぎ (まつもといっぽんねぎ)
- ②牧大根 (まきだいこん)
- ③羽淵キウリ (はぶちきゅうり)
- ④番所きゅうり (ばんどころきゅうり)
- ⑤稲刻菜 (いねこきな)
- ⑥保平蕪 (ほだいらかぶ)

裏面を見て、答え合わせをしてみよう！



なまえ まつもといつぼん
名前：松本一本ねぎ

えどじだい かんとう ちゅうきょうほうめん ぞうとうひん
江戸時代より関東・中京方面への贈答品として
珍重されました。曲がったねぎほど甘みが増して
います。

なまえ ばんどころ
名前：番所きゅうり

ずんぐりむっくりでごつごつとした見た目と、み
ずみずしく、種のプチプチした食感と甘みが
特徴です。



なまえ まきだいこん
名前：牧大根

めいじじだい さいばい
明治時代から栽培されています。肉質は硬く、た
くあん漬けや味噌漬けに利用します。

なまえ いねこきな
名前：稲刻菜

のざわな たけ みじか せんいしつ おお
野沢菜よりも丈が短く、繊維質が多いのが特徴
です。歯ごたえがあり、独特な味があります。ま
たカブ漬けも美味しいです。



なまえ はぶち
名前：羽淵キウリ

たいしょうじだい さいばい
大正時代から栽培しています。ずんぐりとして
生食、漬物のほか、種子の部分をスプーンで
かき出し酒粕に和えて利用します。

なまえ ほ だいらかぶ
名前：保平無

ふる まつもとしながわ しゅうらく さいばい
古くから松本市奈川の集落で栽培しています。根
は円錐形で鮮やかな紅色です。肉質は軟らかく
緻密で、甘みが強く食味が良いです。