

信州の伝統野菜を食べよう!

長野県は、全国有数の伝統野菜の宝庫。各地の気候や風土に適応して特徴的な味や形、香りなどを持った多種多様な野菜が、貴重な「食の文化財」として脈々と受け継がれてきました。

しかし、戦後の経済発展の中で、野菜の生産の主流は育てやすく見栄えのよい規格の揃った品種に移行し、その多くは衰退していきました。

その一方で、近年、伝統野菜の存在意義を見直し、復興させようという取り組みが各地に広がっています。

そこで、長野県では、県内各地に残る貴重な伝統野菜を次代につないでいこうと、平成18年に「信州伝統野菜認定制度」を創設しました。

県内で栽培されている野菜のうち、「来歴」「食文化」「品種特性」の3つの項目について一定の基準を満たしたものを「信州の伝統野菜」として選定しています。

伝統野菜には、小布施丸なす、八町きゅうり、開田蕪、ねずみ大根があります。

信州の食文化の一つ、伝統野菜をより多くの皆様に味わっていただけるよう、県内各地の飲食店等で信州の伝統野菜を使った料理を提供するフェア「信州の伝統野菜めぐり・信州ぐるっとグルメスタンプラリー」を開催中。

3店舗を食べて巡り、応募すると賞品が当たるスタンプラリーに是非ご参加ください!

おやきなど古くから親しまれている郷土料理の他、ナポリタンやピザ、カオソーイなど伝統野菜のイメージとはちょっと違う料理もお楽しみください。

店舗情報、提供料理の詳細に関しては下記の特設 web ページをご確認ください。

<https://www.oishii-shinshu.net/fair>