

（とくりかぶ）【食べ方】 〔甘酢漬け〕

山形県直室川町川内地区のたたら車平の
農家でのみ栽培され続けているかぶで水分が
多く、食感が柔らかいのが特徴。このかぶを
栽培しているのは中川信夫さんで、中川さんの
母親が昔から矢豆くち、中央付近が赤おかにくち
る下膨れがちょうどとくりのようにみえたことから、そ
ういっている。



木質的なサイは15cm前後と矢豆くちと大きく不
膨れている。かぶの土から半
こい赤色になる。セブ（？）とみる。中は
白いが外皮の2mmぐらい内側から2mm
程度が帯状に紫がかっている。葉の部分はかなり
長く一般的な地かぶより緑色が鮮やか
な部分には紫色がみえ入る。
肉質はやわらかく、筋っぽくなく生でおいしく、
独特の辛みは少なく甘みが感じられる。



でんじや
やさしいはあ
しいもか
たくん!

クイズ!!



なせとくりかぶという名前になったのじゃ
かんたんたんたん!!

ここに
に
り
ん
を
ま
い
る

う
ら
い
な
さ
う
ら
い
な
さ
う
ら
い
な
さ



とくりかぶに
おちやた