

# 穴馬かぶら

穴馬かぶらは、大野市和泉地区で古くから栽培されている伝統野菜です。かぶらの上半分が赤、下半分が白という色合いが特徴的で、茎の部分も長いので、漬物には最適です。

近年、生産が減少し、貴重な野菜になっていますが、和泉地区で毎年10月第4週に行われる「九頭竜紅葉まつり」でもお買い求めいただけます。



## 1 生産概況

### ①生産地

大野市和泉地区（旧和泉村）のみで約0.5ha栽培されています。この地区で古くから栽培されてきた伝統野菜です。

### ②栽培の概要

品 種：穴馬かぶら（在来種）

作 型：8月下旬頃から播種し、11月頃に収穫

その他：霜が降りる12月頃から気温が下がり甘みが増し、味が良くなります。

## 2 販 売（時期による）

### ①道の駅「九頭竜」で販売しています

<http://www.kuzuryu2300.com/>

### ②通信販売で購入できます。加工品もあります。

・株式会社 昇竜

[http://www.kuzuryu-maitake.jp/item\\_detail.php?ic=20151105-100001&icc=18](http://www.kuzuryu-maitake.jp/item_detail.php?ic=20151105-100001&icc=18)

### ③情報はこちらでどうぞ

・一般財団法人 越前おおの農林楽舎

<http://www.ono-gakusya.jp/farm/detail.php?cd=51>