

# 嵐 かぶら

嵐かぶらは大野市上打波の嵐集落の特産で、山の斜面を利用した焼畑で栽培されています。

かぶは小ぶりで、外側の色は上部が赤紫色、下部が白色で、内部は白色であることが特徴です。

## 1 生産概況

### ①生産地

大野市上打波は福井県の北東部に位置し、打波川支流をさかのぼったところにあります。地区の生産者が減少していますが、古くから交流のあった南六呂師にも種が受け継がれ、栽培されています。

### ②栽培の概要

作 型：8月中旬に播種し、11月に収穫  
その他：7月下旬から8月上旬にかけて圃場の草を刈り乾燥させ、天気の良い日に焼きます。



## 2 加工品

主に漬物として販売される他、生鮮物として販売しています。



焼畑の様子



漬物