

社会保険にいがた

一般財団法人新潟県社会保険協会

11

2025
NO.951

11

- 賞与等を支払ったときは届出が必要です
- 社会保険の手続きはオンラインサービスをご利用ください
- 令和8年1月から各種給付金の電子申請がスタート
- 年末年始の給付金のお支払いについて

Contents ●<募集>「施設利用助成券」または「代金助成チケット」を配付します など



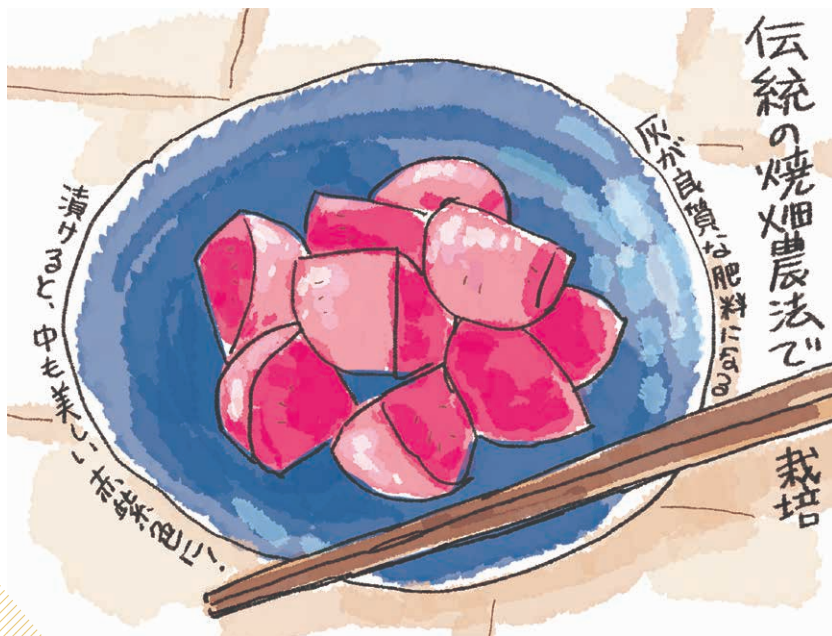
赤かぶ漬け



村上市山北地域



AKAKABUDUKE



色

鮮やかな見た目と、味わたったときの絶妙な歯ごたえと甘酸っぱさがクセになる「赤かぶ漬け」。山形県境に位置する村上市山北地域の冬の常備菜として親しまれている。

赤かぶは原始的な農法である焼畑(やきはた)農法で栽培される。林業が盛んな山北地域では杉林の伐

採跡を利用し、8月中旬ごろに焼畑が行われ、そこで赤かぶを栽培する。草木の灰が良質な肥料になることに加え、土壌が殺菌されて雑草が根絶されるという利点もある。現在では全国的にもこの農法を行っている地域は少なくなったが、山北地域で栽培される赤かぶの品種「温海(あつみ)かぶ」が伝統野菜となっている山形県鶴岡市温海地域でも焼畑農法で栽培している。この2つの地域の焼畑で栽培された赤かぶは、色が濃くて形もよく、歯ごたえもいいといわれている。さらに焼畑農法により栽培された作物はビタミンCを多く含み糖度が高く、えぐみ成分も少なくなるという。

11月ごろに収穫された赤かぶは長期保存を目的に漬物にする。漬け方にはさまざまあり、6～8等分のくし型にカットしてから漬ける方法や、小さいものは丸ごと漬ける。塩をまぶして重石をして塩漬けし、水が上がってきたら水を捨てて水洗いし、砂糖と酢と焼酎をよく混ぜた液に赤かぶを入れて重石をする。色が均等になるようにときどきかき混ぜる。くし型は5～6日、丸ごととは3週間くらいで食べごろになる。漬けると、中の白い身まできれいな色に染まる。

お茶請けや酒のつまみに、冬の食卓には欠かせない逸品は、土産物として道の駅や直売所などでも人気だ。