

11月は・・・

羽広かぶ



羽広かぶってなあ～に？

長野県伊那市の特産品！！

肉質は柔らかく甘さがあり、水分も豊富で生で食べても美味しい♪
伊那市西箕輪の羽広地区で原種に近い状態で栽培されていて、信州の
漬物伝統野菜に選定されているよ！

羽広かぶの歴史

仲仙寺の僧が中国の渡った時に種子を持ち帰ったという言い伝えもあり
古くから栽培されてます！また、江戸時代には羽広菜の種を戸板の
上に並べて売っていたという古文書の記載が残っているよ！

みはらしファームで 羽広かぶを食べてみよう！

☆トマトの木☆
カブと生ハムサラダ

☆名人亭☆
お漬物

☆麦の家☆
ただいま思案中・・・
☆やってみらっし☆

ごめんなさい 今回はお休みです。