

# かぶ



## 1 どうやって作られているの？



釧路で作られているのは「小かぶ」で、2月から種まきが始まり、春から秋にかけて収穫されています。

ビニールハウスでの栽培が中心で、釧路町で多く作られています。

かぶは、生育日数が短い野菜です。暖かいときで60日、寒いときで90日くらいで収穫できます。

冬に種をまくときは、ハウス内で暖房機を動かし、ハウス内を暖かくして栽培しています。

春のかぶは、ピカピカ輝いていて「芸術品」のようです。



拡大すると



下の方は、こんな風に育っています。土の中と言うよりは、土の上で育っている感じです。

## 2 どこで売られているの？



箱詰めされたかぶ

4月中旬頃から、釧路市内のスーパーなどで売られています。

農家の直売所でも、買うことができます。

### 3 どうやって食べるの？

浅漬あさづけにしたり、さつと炒めいたたり、スープにしたり、くせがないのでいろんな食べ方ができます。

また、春のかぶは、根はもちろん葉も柔やわらかく、味噌汁みそじるの具などにしてもおいしいです。



つけもの  
かぶの漬物



ぶたにく いためもの  
かぶと豚肉の炒め物

#### 《原産地》（どこからきたの？）

アフガニスタン周げんさんち辺しゅうへんと南西ヨーロッパの2ヶ所が原産地といわれています。日本には、弥生時代やよいに大たいりく陸つたから伝わったといわれています。

かぶは、野菜の中では特とくに品ひん種しゅ改かい良りょうが進んでいます。

日本でも、赤かぶ・白かぶ・大きいかぶ・小さいかぶ等、たくさんの種しゅるい類が各地かくちで作られています。

#### 「かぶ」と「てんさい」って似てる？

