

水かけ菜（都留市十日市場・夏狩地区）

1 地域の概要・栽培の歴史

富士北麓地域では、明治の末期から水田の裏作として、冬場でも水温が10～12度を保っている富士山のきれいな湧水を畝間にかけて流して水かけ菜を栽培しており、当地域における貴重な冬野菜となっている。



2 セールスポイント

淡い緑色で柔らかく、アクがほとんどないのが特徴で、正月のお雑煮に欠かせない食材である。また、さっと茹でた時には、何とも言えない独特の香りがし、おひたしにも最適である。

3 出荷時期

12月中旬～2月末

4 問い合わせ先

問い合わせ：都留市産業観光課【Tel：0554-43-1111（代）】