

長かぶ（上野原市秋山地区）

1 地域の概要・栽培の歴史

秋山地区東部地域では、古くから長かぶが栽培されており、昭和58年から特産品として漬物用に加工している。

2 セールスポイント

長かぶの漬物は、村に伝わる”雛鶴姫”にちなんで「ひなづる漬」（長かぶしょうゆ漬け）と命名されている。この「ひなづる漬」は、甘辛い風味や歯切れの良さがある。



3 出荷時期

11月上旬～12月下旬