

# シャキッと県内最大産地



# キャベツ



## セールスポイント

ジューシーでやわらかく、味のよい「味春」、シャキシャキとした歯ごたえでみずみずしい「若女将」などの春キャベツは、サラダなど生食や浅漬けに向き、市内のスーパーや産地直売所などで販売されています。

煮物や炒め物に向く「松波」などの冬キャベツは、加熱しても崩れず、甘味が増し風味がでるため、人気の「津ぎょうざ」の具材としても注目されています。また、お好み焼きやたこ焼きに欠かせない材料で、大阪でも人気を博しています。

## 地域との関連性

ナタネや小麦に代わる水田裏作として導入され、水稻と春キャベツの輪作がマッチし、栽培面積が広がりました。

## 主な産地

津市の久居、一志、白山、芸濃地域など広範囲にわたって生産されていますが、特に久居地域は、県下でも有数の産地で、「キャベツの郷」としてPRされています。

## こだわりの生産者

### 有限会社 土夢パワーファーム

一志地域で、肉牛堆肥による土づくりを行い、環境にやさしい農業を行っています。

[詳しくはここをクリック](#)

### ベジマル生産組合

一志・白山地域で、環境に配慮した安心・安全なキャベツ栽培に取り組んでいます。

[詳しくはここをクリック](#)

### 若林 隆

美里地域の恵まれた環境のもと、安全でおいしいキャベツ栽培に取り組んでいます。

[詳しくはここをクリック](#)



## 旬のレシピ

### キャベツ

#### ●キャベツ津ぎょうざ(10個分)

豚すね肉240g、ニラ80g、にんにく3g、キャベツ200g、干しエビ15g、しょうが3g、醤油小さじ2、ゴマ油大さじ1、塩4gを直径15cmの皮で包み、約140℃の低い温度の油で揚げる。

#### ●キャベツのお好み揚げ

お好み焼き粉にキャベツ、干しエビ、天カスなどを入れて油で揚げる。

