



## 八百熊川

YAO-KUMAGAWA



そんな山内かぶらちゃんの会から粒マスタードのレシピをわたしたち八百熊川が受け継ぎ、鯖街道「熊川宿」内にある食品加工施設にてひとつひとつ手作りで丁寧につくっています。どなたも安心して召し上がりのための添加物は一切使用していません。材料はともシンプルで、「山内かぶら」のタネ、梅酢、ぶどう酢、はちみつ。梅酢は、若狭町の特産品である梅干しを漬けるときにできるものを使っています。

山内かぶらちゃんの会とは、伝統野菜「山内かぶら」の生産、商品の加工・販売などを行う山内集落のお母さんたちで構成された会で、長年、普及に貢献されています。現在六十五歳〜八十九歳の女性12名で構成されており、集落の中の畑を活用し「山内かぶら」を共同で栽培、地元で直売所だけでなく京都の料亭「菊乃井」にも出荷しています。また、漬物や干しかぶら、コロッケ・餃子など様々な加工品の製造にも取り組んでおり、二〇二二年夏、かぶらを通年で食べることの出来る福井ふるさと茶屋「いっぶく処」かぶらちゃんをオープンさせました。栽培だけでなくカフェや加工作業などをメンバーで手分けをして作業しています。その作業風景は絶えずおしゃべりが続き、笑い声の響く賑やかな雰囲気です。伝統野菜である「山内かぶら」これからも引き継いでいくことはもちろん、山内かぶらちゃんの会の活動は集落のお年寄りの生きがいとなっています。

百年以上前から福井県若狭町山内集落で細々と栽培されてきた在来品種。その一時は栽培者の高齢化により栽培が途絶えていました。ひげ根がしっかりと生え、肌もゴツゴツしており、現代の品種改良されたカブと比べると調理のしにくさなどもあり廃れていったと考えられています。しかし、やさしい甘みとしっかりとした旨味や香りがあり、煮崩れしにくいのに柔らかい、他にはない味わいです。そういった特徴は、山内集落の土壌や気象条件のもとで栽培されることで生まれるため、近隣の他の集落で山内かぶらの種を譲り受けて栽培しても同様のかぶらを収穫することはできません。そんな若狭町の風土や食文化を象徴する山内かぶらをと次世代に繋ぎたいという思いから、一九九六年、飛永悦子さん（山内かぶらちゃんの会代表）が福井県農業試験場で保管されていた種子を譲り受けて栽培を再開。五年後には集落の有志六名と山内かぶらちゃんの会を結成し、五十年ぶりとなる出荷を再開。現在は徐々に栽培面積を増やしています。

## 山内かぶら

### 葉

新鮮なうちに熱湯でさっと茹でておくのがおすすめ。煮物やお浸しにする他、シチューやお味噌汁の具材としても、根元の繊維質な部分は細かく刻んで、浅漬けやふりかけにも。



### 根

お味噌汁やシンプルな味付けであっさりとした煮物にしていただくのがおすすめ。苦味と甘味のバランスがよく、煮崩れしにくい。



山内かぶらちゃんの会



### 種

雪下でじっと耐えたかぶらは、春、再び成長をはじめます。黄色い花を咲かせ、たくさんの種を残します。「和食に合う粒マスタード」は、その種から作られています。

### 乾燥かぶらもおすすめ

山内かぶらちゃんの会が作る乾燥かぶらは、そのままでも食べられます。干すことで水分が抜けて味がより濃厚に。苦味の後からじわっと甘みを感じることができます。ドライフルーツ感覚で、空腹時のおやつにも。お料理にした場合は、味をよく吸い込み、歯ごたえも楽しめます。お浸し、煮物、酢の物、サラダなどいつものお料理に。特におすすめなのは、お味噌汁と炊き込みご飯。

添えるだけ、和えるだけ。簡単にお料理の美味しさを引き立て、個性をプラス

## 和食に合う粒マスタードのお召し上がり方

福井県若狭町の山内集落のみで栽培される伝統野菜「山内かぶら」のタネで粒マスタードを作りました。梅酢のさわやかな味わいと粒がプチプチと口の中で弾ける楽しい食感が特徴。本来の風味を引き出せるよう梅酢とはちみつでシンプルに仕上げたやさしい辛さの粒マスタードです。

基本のお召し上がり方  
醤油、味噌、米酢、出汁など、日本の伝統的な調味との相性が抜群によく、肉じゃがや焼き魚、おでん、おひたし、冷奴、豚の角煮など、普段の和食に添えてお召し上がりください。



## recipe アレンジレシピ

レシピ内の「マスタード」はすべて本商品「和食に合う粒マスタード」を指します

### ポテトサラダ

かんたん



材料 | 2~3人分

- じゃがいも 中2個
- ベーコン 1~2枚
- マヨネーズ 大さじ3
- マスタード 大さじ1
- 青のりなど 適量
- 塩胡椒 少々

1. じゃがいもは皮をむいて適当な大きさに切って、やわらかくなるまで茹でます。
  2. 湯切りしたじゃがいもを鍋にもどして中火で30秒~1分程度加熱して水分をとばします。塩胡椒してじゃがいもをマッシュし、冷まします。
  3. ベーコンを適当な大きさに切り、フライパンに軽く油(分量外)を入れてカリッとするまで炒めます。
  4. 2に3とマヨネーズ、マスタードを加え混ぜます。
  5. 皿に盛り付け、青のりなどを上から振りかけます。
- ※写真では、わさび菜を使っています

### トマトの和マリネ

ひと手間



材料 | 2~3人分

- ミニトマト 8個
- なす 1本またはオクラ
- 玉ねぎ お好みで
- 塩ボン酢 100mL
- オリーブオイル 大さじ2
- マスタード 小さじ1
- 塩胡椒 適量

1. なすまたはオクラを適当な大きさに切って茹でます。(玉ねぎを入れる場合は、薄くスライスし水にさらします)
  2. ミニトマトのヘタを取り食べやすく切ります。
  3. 塩ボン酢、オリーブオイル、マスタード、塩胡椒を合わる。
  4. 1,2を入れて全体をよく混ぜます。
  5. 30分程度おいて味を馴染ませます。
- ※塩ボン酢の代わりに、白だし、酢、かぼすやゆずの搾り汁を入れても

### 和ピクルス

ひと手間



材料 | 1回分

- 酢 100mL
- 水 200mL
- 砂糖 大さじ4
- 塩 大さじ1/2
- マスタード 小さじ1
- 鷹の爪
- 昆布 3cm角
- 季節の野菜

1. 鍋に酢、水、砂糖、塩を入れて中火にかけます。
  2. 一煮立ちしたら火を止め、マスタードを入れ混ぜます。
  3. お好みの大きさに切った季節の野菜と、昆布、鷹の爪を瓶に詰め、1を流し入れます。
- ※瓶の代わりにジップロックなどの保存袋でもOK
3. 冷蔵庫で6時間~1週間漬けます。
- 6時間：浅漬けのようなあっさりした味に  
1週間：ピクルスらしい酸味が感じられます

### 甘辛牛しぐれのマスタード寿司

かんたん



材料 | 1人分

- 牛のしぐれ煮 50g程度
- ごはん 茶碗1杯
- マスタード 小さじ1
- 枝豆や大葉、カブの葉 など 適量

- ※牛しぐれ煮がないときは、牛肉を醤油、砂糖、生姜で甘辛く炒めたものをご準備ください
1. ごはんに牛しぐれ煮、マスタードを入れ混ぜ合わせます。
  2. ごはんが冷めたところに(すぐ食べる場合はあたたかいまでもOK)、下処理した枝豆や大葉、カブの葉などを加えて混ぜます。
- ※下処理 大葉：千切りして水にさらす | 枝豆：茹でてさやから出す | カブの葉：さっと塩ゆでする

レシピや商品についてのご質問は当店公式LINEよりお気軽にお問い合わせください。皆さまからのご意見・ご感想もお待ちしております。

YOKUMAGAWA 八百熊川  
福井県三方上中郡若狭町熊川 30-6-1 <https://yao-kumagawa.com> Instagram @yao\_kumagawa



八百熊川公式LINE

お茶漬けにわさびの代わりにそえたり、ワインや日本酒のあてにも...