

キャベツ栽培の歴史

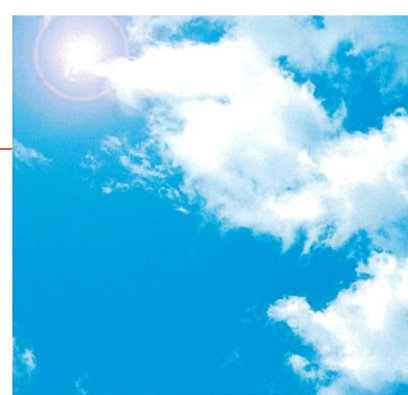
キャベツは明治末期に村に試験導入され、昭和初期には関西を中心に共同出荷が始まりました。現在は自他ともに認めるブランド産地になりました。

■主な経緯

- 明治末・本村にキャベツが試験導入される
- 昭和4年・田代地区の有志がキャベツの共同栽培を行う(昭和恐慌)
- 昭和9年・農会が中心になり、キャベツの共同出荷を始める
- 昭和16年・農会の斡旋により、共同出荷から統制出荷となる
- 昭和23年・村内四農協ができる…「田代農協」・「嬬恋農協」・「嬬恋開拓農協」・「仙ノ入開拓農協」
- 昭和38年・村内四農協が合併され、「嬬恋村農業協同組合」が発足する
- 昭和41年・国の野菜指定産地となる
- 昭和48年・東京都と嬬恋村農協がキャベツの「安定供給契約」を結び
- 昭和54年・予冷施設の設置が始まる
- 平成5年・キャベツダンボール平箱全面切替え
- 平成7年・嬬恋村環境保全型農業推進協議会設立
- 平成15年・通いコンテナ出荷の導入
- 平成17年・トレーサビリティシステム導入
- 平成18年・ポジティブリスト制度施行
- 平成20年・基礎GAPへの取組み・「嬬恋高原キャベツ」商標登録
- 平成22年・嬬恋村環境保全型農業推進協議会奨励賞受賞
- 平成26年・キャベツダンボール箱等デザインを刷新
- 平成29年・野菜出荷ダンボール県統一ロゴマーク印刷



嬬恋村のキャベツ



豊かな大地が育んだ
嬬恋高原キャベツ

つまごいむら 嬬恋村のキャベツ

キャベツには体に良いたくさんの成分が含まれています

美味しい

ビタミンC・ビタミンU
ビタミンK・イソチオシアネート



キャベツ料理レシピ

JA嬬恋村女性部

キャベツロールカツ



■材料(4人前)
キャベツ……………4枚 小麦粉……………適量
豚ロース肉薄切り…4枚 たまご……………適量
大葉……………4枚 揚げ油……………適量
塩コショウ……………適量 水……………適量
プロセスチーズ…適量 パン粉……………適量

■作り方
①湯がいたキャベツの葉にチーズを入れて、ロール状に巻く。
②ロール状に巻いたものを、大葉・塩こしょうをふった豚ロース肉で巻く。
③衣をつけて、油で揚げる。

キャベツのおやき

■材料
おやきの生地(14個分) おやきの具
強力粉……………200g キャベツ……………200g
薄力粉……………200g おから……………1カップ
塩……………3g ごま油……………大1
熱湯……………300cc しょう油……………大1
みそ……………大2.5
砂糖……………大2

■作り方
おやきの具
①キャベツを、3~4mm幅、長さ5cmのザク切りにする。
②ごま油・しょう油で和え、しんなりしたら水分をしぼる。
③砂糖・みそ・おからを加えて混ぜ合わせる。
おやきの生地
①強力粉・薄力粉に熱湯を2~3回に分けて加え、よくこねる。
②生地がまとまったら、30分くらい寝かせる。
③生地を手の平に伸ばし、上記で作った具をスプーン2杯分詰める。
④焼き目を付け、10分間蒸し器で蒸す。



キャベツシュウマイ



■材料(4人前)
豚ひき肉……………100g しょうが……………適量
玉ねぎ……………50g しょう油……………適量
キャベツの葉…5~6枚 中華の素……………適量
しいたけ……………50g 片栗粉……………適量

■作り方
①キャベツの葉を湯がく。(シュウマイの皮用)
②玉ねぎ、しいたけ、しょうがをみじん切りにし、豚ひき肉と混ぜ合わせる。
③しょう油・中華の素で下味を付ける。
④キャベツの葉に、片栗粉を付け、肉だねを乗せて包む。
⑤蒸し器で13分くらい蒸す。



●JA全農ぐんま

JA 嬬恋村

〒377-1693 群馬県吾妻郡嬬恋村大字大前767-2
TEL(0279)-80-6100 FAX(0279)-80-6161
2019.07(7)



グッドぐんまの新鮮野菜

JA 嬬恋村

JA全農ぐんま