



鬼首菜



松山せり



高城ごぼう



小瀬菜大根



伊場野芋

「大崎耕土」に息づく特色ある野菜

- 鬼首菜（おにこうべな）大崎市鬼首地区で古くから栽培され、地元では「すなっこ」と呼ばれています。鬼首で栽培しないと特徴である独特の辛味と風味が出ないと言われていいます。お浸しのほか漬物として翌春まで食べます。現在、2～3戸が自家用で数a栽培するだけですが、地元のNPO法人が「すなっこ」の復活に取り組んでいます。
- 小瀬菜大根（こぜなだいこん）加美町小瀬地区で古くから栽培されています。根は大きくなりませんが、葉は70cmから1mほどになります。葉を食べる珍しい大根です。主に漬物に加工して食べますが、小瀬地区で作らないと葉が硬くなり美味しい漬物にならないと言われていいます。自家用でわずかししか栽培されていない貴重な食材です。
- 高城ごぼう（たかぎごぼう）色麻町高城地区で栽培されています。高城地区は水害が多かった反面、肥沃で根菜類に適した土壌になりました。戦後～昭和40年代まで盛んに栽培され、品質の良さから「高城ごぼう」として大阪方面にも出荷されました。その後栽培が途絶えましたが、集落営農組合の発足を機に復活し、現在40～50aほど栽培されています。豊かな香りと柔らかな食感が特徴です。
- 伊場野芋（いばのいも）大崎市三本木の上伊場野地区のみで生産される幻の里いもです。粘りが強くねっとりとした食感が特徴で、煮ころがしや芋煮、様々な料理でそのおいしさを味わうことができます。この地域での栽培でしか味わえない貴重な伝統野菜です。現在は、数件の農家のみで栽培されています。
- 松山せり（まつやませり）独特の香りとシャキッとした歯ざわりが好まれ、せりは千年もの栽培歴をもつ古い野菜です。きれいな水に競り合って育つので「せり」の名がついたと言われていいます。大崎市松山地区のせりは、春先（3月～5月）に出荷され、主におひたしや漬物として食べられています。現在は、1.8aほど栽培されています。