

畑菜って・・・？



出典：写真AC

「畑菜」はアブラナ科・アブラナ属で、採油向けに古くから栽培されて在来種が食用に改良され、春先の若菜として食べられるようになりました。

江戸時代にはすでに作られていたとされ、現在京都の伝統野菜の1つとして認定されています。

冬期の12月～2月頃旬を迎える京野菜で、昔は伏見区久我地区が名産だったため「久我菜」とも呼ばれています。

柔らかくクセがないので、いろんな食材に合う葉物野菜となります。

京都では2月の初午（はつうま）の日にいなり寿司と畑菜をからし和えなどにして食べるという風習があります。初午（はつうま）の日は「伏見稻荷大社の神が降りた日」とされ、大祭が催されます。

和え物やおひたしにはもちろん、油揚げと炊いて京都のおばんざいの定番「お揚げと炊いたん」など、小松菜やほうれん草など同様使い勝手の良い緑黄色野菜です。

