



【雲仙こぶ高菜漬け】  
/100g 350円～

ジャガイモ産地雲仙で作られる「ジャガイモのだご汁」。こういう郷土食も馬場さんは伝えています。



【雲仙人】「ものづくり」や「ことおこし」を通じて、雲仙市の良さを引き出している人を雲仙人（くもせんじん）と呼んで紹介しています。



郷土食作り体験できます！  
詳しくはお問い合わせください。

世界が認めたい貴重な野菜を、  
守り伝えたいんです。

雲仙こぶ高菜加工所

- 長崎県雲仙市吾妻町平江名 240
- TEL・FAX 0957-38-3282

雲仙こぶ高菜加工所

馬場節枝さん

ばば せつえ



馬場さんの料理講座では、古漬けをパン生地に混ぜて「グリッシーニ」に。ワインにあいます。チーズとの相性も良いので「ライスピザ」の具にも。



雲

仙こぶ高菜はこぶのある珍しい高菜です。一度



途絶えましたが復活し、二〇〇六年にイタリアのスローフード協会が未来に残したい味として認定しました。「雲仙市伝統野菜を守り育む会」の厳しい規定に則って作ったものを「雲仙こぶ高菜」とし、地道に活動をしています。漬け物にしていますが、実は生でもシャキシャキと美味しいんですよ。

雲仙こぶ高菜は古漬けにしても食感が柔らかいので、漬物というより発酵食品として料理の食材に活躍します。

