

タネのタキイ

カブ



カブはダイコンとは、まったく別のもので、肉質はやわらかく、甘味と特有の香りを誇ります。原産地は北欧といわれ、栽培も2~3千年前に始まったとされています。しかし、現在の品種はそれほど古いものではなく、せいぜい2~3百年前から栽培されているものです。一般のカブは球形をしていて白く、小カブ、中カブ、大カブに分けられます。

小カブは直径3センチくらいで、もっとも若いうちにとることもあり、葉もやわらかくて美味しい。キュウリ、ナスにつづく漬物の主役で、葉とともにヌカ漬けや即席漬けにします。葉にはビタミン類が多く含まれています。肉質が緻密で煮くずれしにくいので、煮ものや蒸しものに最適します。

口にして  
カブをあげる!?

タネのタキイ

カブ

口にして  
カブをあげる!?

カブはダイコンとは、まったく別のもので、肉質はやわらかく、甘味と特有の香りを誇ります。原産地は北欧といわれ、栽培も2~3千年前に始まったとされています。しかし、現在の品種はそれほど古いものではなく、せいぜい2~3百年前から栽培されているものです。一般のカブは球形をしていて白く、小カブ、中カブ、大カブに分けられます。

小カブは直径3センチくらいで、もっとも若いうちにとることもあり、葉もやわらかくて美味しい。キュウリ、ナスにつづく漬物の主役で、葉とともにヌカ漬けや即席漬けにします。葉にはビタミン類が多く含まれています。肉質が緻密で煮くずれしにくいので、煮ものや蒸しものに最適します。

タネのタキイ

カブ



口にして  
カブをあげる!?