

比企郡の伝統野菜

のらぼう菜

のらぼう菜そば

春野菜の天ぷら

蒸しパン

おひたし

お稲荷さん

のらぼう菜御膳
税込1,280円



のらぼう菜の
かき揚げ丼

税込 880円



春が旬の「のらぼう菜」
柔らかく、甘みが強い、
おいしい里山の旬の味を
お楽しみください。

スタッフ
益子さん



茎の部分は特に甘く
美味しいですよ！

かき揚げ付き
のらぼう菜そば
税込 880円

昭和レトロな温泉銭湯
玉川温泉



のらぼう菜とは

「のらぼう菜」は、比企地域の伝統野菜です。

冬を越して、2月中旬から4月中旬頃に成長してきた花茎を、折り取って収穫するアブラナ科野菜のなばなの一種です。甘みが強く、柔らかくてえぐみも無く、花茎を食べるおいしい野菜です。

江戸時代から栽培されている野菜

「のらぼう菜」が、いつ頃から栽培され始めたのかは不明ですが、江戸時代に代官が、旧都幾川村大野集落の農民に「のらぼう菜」の種とともに、栽培方法や食べ方などについて記した指南書を渡した記録が残っています。

「のらぼう菜」は、周辺の村々でも栽培されるようになり、江戸時代の天明・天保の飢饉で役立った野菜として有名になりました。



転載：埼玉県ホームページより

<https://www.pref.saitama.lg.jp/b0903/norabouma.html>

