

岩国赤大根

生産地：岩国市錦見
 特徴：表皮が鮮やかな赤色で、中が純白の丸ダイコン。冬の寒さに遭うと、甘みが増し、まるやかな味になる。昔から酢の物など正月の縁起物として利用。



笹川錦帯白菜

生産地：岩国市錦見
 特徴：一般種に比べて葉の表面の毛が少なく、柔らかいのが特徴。調理の時の加熱時間が短く、サラダなど生でもおいしい。



武久蕪

生産地：(原産は下関市武久地区)
 特徴：小型のカブで色は純白、肉質が緻密で甘みが強いのが特徴。漬物や煮食のほか、サラダなどの生食にも利用できる。



とっくり大根



生産地：新南陽市
 特徴：とっくりの形をした小型のダイコンで、辛みがやや強く、主に沢庵漬けに利用。収穫後、柿の木につるして乾かす風景が地域の風物詩に。

あざみな

生産地：美和町、徳地町、むつみ村他県全域
 特徴：県内30以上の市町村に分布。寒さに大変強く、厳寒期でも収穫できる葉もの野菜。カラシナ的一种で、葉にピリッとした辛みがあり、サラダなどに利用。



わさび



生産地：錦町、鹿野町
 特徴：150年以上前から県内で栽培。鹿野町で確認された在来系は、「がに芽」が多いのが特徴で、甘み、辛み、香りが優れている。

彦島春菜

生産地：下関市
 特徴：葉の色が濃く、葉に独特のちぢれが入っているのが特徴で、高菜に比べてクセのない味。漬物に用いられるが、油との相性もよく、炒め物にも適する。



萩ごぼう

生産地：(原産は萩市)
 特徴：短いゴボウで、柔らかく、アクが少ないのが特徴。葉ゴボウとして、葉柄と根の両方を食べることができ、サラダなどにも利用。



つくねいも

生産地：徳地町、阿東町
 特徴：一般のヤマノイモに比べて粘りが強く、掌を広げたような独特の形から、別名、仏掌薯(ぶっしょういも)ともいわれる。生のまま食べても消化が良く、とろろ汁やサラダなどに利用。



ふるさと山口の伝統野菜

～山口の歴史と大地に育まれた野菜～

山口県には、栽培方法や形、味などに一般に流通するものとは異なる特徴をもち、県内で古くから栽培されている伝統野菜があります。今でも山口の大地にはぐくまれ、人から人へと受け継がれています。



徳佐うり



生産地：阿東町徳佐
 特徴：俵型で淡い緑色の地に縞の入ったやや小型のシロウリ。果肉が厚く、歯ごたえがよく、主に粕漬けに利用。

田屋なす

生産地：萩市霧口
 (原産は長門市田屋)
 特徴：一般種に比べ、実がとても大きく、重さが1kgにもなることがある。果肉は柔らかく食感が優れており、焼きなすからイタリア料理まで幅広く利用できる。



白おくら



生産地：三隅町ほか
 特徴：淡緑色で、肥大してもあまり硬くならず、粘りも強いなどの特徴を持つ。オクラ独特のアクも強くないため、生食に向く。