

金町コカブは明治末期、金町（現在の東金町）の農家の方が、4月に早採りできるように改良したといわれています。当時は、千住青物市場（現在の足立区にあった）に出荷され、高級料亭等に高値で取り引きされていたようです。青物が乏しい春先、霜や寒さで傷んでいない青々とした葉や、真っ白で光沢のあるカブは、春を告げる野菜として大変喜ばれました。



本校では、大蔵大根と同様に平成26年度から普通科作業学習園芸班の授業で、栽培に取り組んでいて、平成27年度からは播種、育苗、定食、はしゅ いくびょう ていしょく しゅうかく 収穫までを授業で行っています。

肉質はきめ細かく滑らかで甘みがあり、煮崩れもしずらいのが特徴です。食べ方としては、漬物、酢の物、サラダのほか、汁の実や煮物にしても美味しいです。

販売日、販売場所、在庫等の詳細につきましては下記にお問い合わせください。

東京都立足立特別支援学校 電話：03-3850-6066

担当：園芸班