

## 「八戸食用菊」の情報発信について

### 1 情報発信用媒体

A 5判冊子（4頁）



### 2 配布場所

- ・朝市
- ・横丁
- ・その他

### 3 内容

#### ・八戸伝統野菜の定義

八戸市で古くから栽培され、地域の文化にも関わりながら世代を超えて利用され、後世へ残していくべき野菜

#### ・旬

秋（9月～11月）

#### ・来歴

◇八戸ぎく1号、八戸ぎく2号、十五夜

霜の降りる前に収穫できる品種の育成を目的に八戸市農業センター（現在の八戸市農業経営振興センター）で品種改良が行われ、八戸ぎく1号及び八戸ぎく2号は昭和46年、十五夜は昭和48年に八戸市が命名しました。

#### ◇阿房宮

次のとおりの諸説があります。

○江戸時代天保の頃、八戸の豪商七崎屋半兵衛氏が大阪から観賞菊として「黄宝珠」等の苗を移入し、この「黄宝珠」からの実生苗（種から育てられた菊）の中の1つが「阿房宮」であり、食用菊として利用されるようになった。

○南部藩主が、京都の九条家で観賞用として植えてあった菊の苗を分けてもらい、庭園に植え観賞していたが、芳香が良かったので試食したところ、甘

味もあって美味だったので、その後食用に供されるようになった。

○八戸市周辺は、昔から奥州菊の産地として知られ、200年以上前に中国から渡来したと言われる「黄宝珠」等の20種類以上の品種が栽培されていたが、「黄宝珠」を親とする実生苗（種から育てられた菊）の中の1つが色や香りが強く、花弁を煮て食べたら美味であり、食用菊として利用されるようになった。

○明治28年頃、八戸市下組町の島守勲氏が、時化で不漁のため、酒の肴がないので、試しに菊の一輪を摘み取って鉄瓶の熱湯に浸し、茹でて三杯酢で食べてみたところ、美味だったので、食用菊として利用されるようになった。

#### ・販売カレンダー

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
十五夜											
								○○			
八戸ぎく2号											
								○	○○		
八戸ぎく1号											
									○○		
阿房宮											
									○	○○	
干し菊											
○○○	○○○	○○○	○○○	○○○	○○○	○○○	○○○	○○○	○○○	○○○	○○○

#### ・概観

##### ◇十五夜

○花色：淡黄色

○花弁：半さじ弁

##### ◇八戸ぎく2号

○花色：黄色

○花卉：さじ弁

◇八戸ぎく1号

○花色：やや濃い黄色

○花卉：平弁、さじ弁

◇阿房宮

○花色：黄色

○花卉：平弁、さじ弁とその中間

・おいしい食べ方

◇おひたしにして酢醤油又はわさび醤油をつける

◇鍋物、味噌汁に入れる

◇菊巻漬