

野菜(vegetable)を知って美味しく(Delicious)食べよう

ベジシャス

野菜ソムリエの旬ナビゲーション

第3号 2011.3



今月の特集 春キャベツ といえば、なんといってもビタミンU。

ビタミンUはキャベツの抽出液から発見されたビタミン様物質で、Ulcer(潰瘍)の頭文字から命名されました。細胞分裂の促進、胃酸分泌を抑制し傷ついた組織を治す働きなどがあり胃粘膜の新陳代謝を活性化させる効果が期待できるので胃潰瘍や胃もたれしやすい方にオススメです。

中心に近い黄色い部分により多く含まれています。

ビタミンCと同様、水に溶けやすく熱に弱いので加熱時間は短かめに！スープまで一緒に食べましょう。

春キャベツには、その他、美肌に必須のビタミンC、女性に大切な葉酸、便秘予防に必須の食物繊維も豊富です。



○産地潜入ルポ

2011年2月15日(火)神奈川県三浦市の伊藤さんの畑に伺いました。



「お客様の喜ぶ顔を思い浮かべながら種を撒く。一生懸命やれば、野菜が返してくれる。」
と話す伊藤さん(40歳)の目はキラキラ輝いています。



昔ながらの方法で作っている苗床。

ワラを何重にも重ねたうえに、土をかけ微生物によって発酵させることで苗床内部は冬場でも20度近くになります。

神奈川県三浦市で400年続く伊藤農園

～お客様の声に応えて、栽培品目は100種以上～

◆4月、三浦の春キャベツのシーズン到来！

気温の低い冬場に栽培するので農薬散布回数が少なくてすむのが、三浦野菜の強み。

一方で、天候の影響をまともにうける、露地栽培の厳しい現実…。

近年の激しい気象変動により、今までなかったような病害が発生するなど環境の変化にも敏感に対応していく必要を感じているそうです。

◆安全・安心はあたりまえ～売場作りも農業の楽しみ～

横浜市内のアンテナショップ「かながわ屋」での対面販売は6年ほど前から力を入れており、お客様からの要望で増えた栽培品種は100種を超えるといいます。

「売場作り」や「見せ方」などに工夫をし、お客様が喜ぶ姿を常にイメージしながら畑に出向くのが農業の魅力と伊藤さんは語ります。

店頭には住所と電話番号を記載した連絡カードを用意し、お客様の意見、要望は常にチェックしているとか。

そんな真面目な伊藤さんの人柄から、リピーターも急増中。

お客様の反応から、農業への期待をひしひしと肌で感じる日々だそうです。

◆シェフが来る畑～ミネラルを含んだ潮風が育てる三浦野菜の魅力～

ここ三浦は、アクセスの良さから横浜市内のシェフが直接、畑まで来るのも珍しくない光景。シェフ達も一緒に土づくりから学び、納得して野菜を購入していきます。伊藤農園の「強み」、それは豊かな土壌にも隠されています。

実は伊藤さんのお祖父さんは三浦にみかん栽培を広めた人。

先祖から引き継いだ“みかん山”の「腐葉土」と「苗床」が伊藤さんの宝です。

春キャベツの品種は三浦の風土に最も適している「金系201」。

春キャベツの間に残った大きいキャベツは冬キャベツ。



【シニア野菜ソムリエY's レポート】

キャベツもさることながら…実は「かぼちゃといえば、伊藤農園」

と言わしめるほど、野菜ソムリエの間では有名な存在！

「食育のために」と体験農園も管理・運営されている誠実さに脱帽。

冬

冬場に栽培しているキャベツ。
バラエティー豊かですね！
産地、季節によって栽培品種が移り
変わっていきます。

春

三浦の春キャベツはふわふわとして、見た目も鮮やか！

※ウェブサイトにはフォトクリップも掲載しています。

http://www.alio.go.jp/y-suishin/yajukyu01_000076.html



安心を、未来へつなぐ食料自給率1%アップ運動
FOOD ACTION NIPPON

レンジで簡単 & たっぷり野菜
～春キャベツの中華風～

【春キャベツたっぷり春雨】
レンジを使って栄養成分を損なわずに簡単に中華風の1品が完成。
春雨を戻さずそのまま使うことで、キャベツに含まれるビタミンCを余さず摂取！
適度な辛みが新陳代謝を活性化させ、美肌効果も期待できます。

材料(1人分)

豚ひき肉: 50g	春キャベツ: 大きめの葉1枚
A: 酒、しょうゆ 各小さじ1/2	にんじん: 15g
B	ピーマン: 1/2個
豆板醤: 小さじ1/4	春雨: 25g
鶏がらスープの素: 小さじ1/4	C: 葉味(みじん切り)
水: 3/2カップ	長ねぎ: 5cm
オイスターソース: 大さじ1/2	しょうが: 小さじ1/4
しょうゆ: 小さじ1/2	にんにく: 小さじ1/4
ごま油: 小さじ1/2	

作り方

- ① ビニール袋に豚肉とAを入れてもみ込む。
- ② ①の上に野菜類を乗せる。
- ③ ②の上に混ぜ合わせたBとCの葉味を回しかける。
- ④ ふんわりとラップをかけ、電子レンジ(600W)で4分加熱。ラップを外して一度混ぜ、再びラップをかけて3分再加熱。
- ⑤ 全体を混ぜ合わせて器に盛り付ける。



(3)

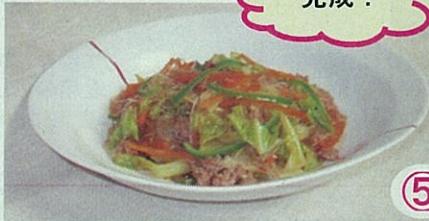
キャベツの芯はビタミンCを多く含むので、捨てずに使いましょう！
水分を吸わせるために、春雨を一番下に敷くのがポイントです。



【レシピ担当】
高松 京子

管理栄養士・調理師・製菓衛生士
中医業體指導員・野菜ソムリエ
ル・コルドン・ブルー グランディプロム取得

調味料メーカーでのメニュー開発を経て、
レシピカードなどの企画、編集の仕事を経験する。
現在はメニュー開発、冊子などのレシピ作成や
栄養コメント、料理講師など幅広く活躍中。



完成！



(4)

ラップはふんわり！
一度取り出し、春雨に水分を吸わせるように
混ぜ合わせ、再加熱します。

【シニア野菜ソムリエY's レポート】
調味料を計ったり面倒だな～と思われるかもしれませんが、
自分量でも、失敗しないので、ぜひ、トライしてみてくださいね！
柔らかくて甘い春キャベツの魅力を凝縮したお財布に優しい1品！
溶けだした旨みを春雨が吸ってくれるので、お弁当のおかずにもいいですよ。

ここで、少しYの本業のお話…

○春キャベツの生育は回復傾向です。

一年中出荷されるキャベツも、3月に入ると、春キャベツが出回り始めます。キャベツも、多くの野菜と同様に去年の夏の猛暑の影響が長引き、去年の10～12月は出荷が前年を大きく下回りました。

主産地の愛知は、気温の上昇、降雨により遅れていた生育が回復して前年並みの順調な出荷となっており、当面、千葉とともに順調な出荷が見込まれることから、価格は平年並みに近づく見込みです。

キャベツを含む野菜の需給はコチラをご覧ください。

【野菜需給・価格レポート】

<http://vegetan.alic.go.jp/>

○次号は「新玉ねぎ」特集です。

【野菜に関する疑問&質問にお答えします！】

Q: 鮮度のいいキャベツの見分け方ってありますか？(長崎県 Iさんからの質問)

A: 冬キャベツなら、ずつしり重いもの、春キャベツはふんわり軽いものを選びましょう。

カットされている場合は、芯の高さが鮮度を見極める決めてです！ 芯の高さが全体の1/3程度のものを選びましょう。

芯が高さの2/3よりも長いものは収穫後、時間が経過している可能性が高いので早めに使い切りましょう。

■編集後記

関東に10年ぶりの大雪警報発令！ 産地取材中止かと心配されるも当日は日本晴れ＆三浦の潮風(Y)

伊藤さんの魅力的なお話に引き込まれ、色々、伺ってしまいました。この春はキャベツをたくさんいただきます。(Y.L)
加熱によって溶け出てしまうキャベツの栄養分と旨みを、春雨に吸わせるなんて目からウロコのレシピでした！(M.L)

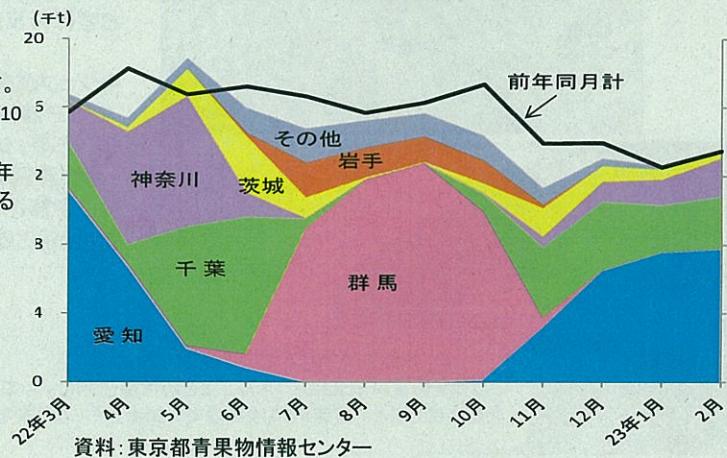
■取材協力

伊藤農園（神奈川県三浦市初声）

■当誌面におけるすべてのコンテンツは、当機構が著作権その他の一切の権利を有します。

■転載、引用する場合は右記、事務局までご連絡下さい。

東京都中央卸売市場におけるキャベツの入荷量の推移



資料: 東京都青果物情報センター

■発行元:

独立行政法人農畜産業振興機構 野菜需給部 需給推進課

東京都港区麻布台2-2-1 麻布台ビル

電話: 03-3583-9478

FAX: 03-3583-9484

alic
独立行政法人農畜産業振興機構

■野菜の疑問、質問、解決します！

疑問、質問を募集しております！

こちらまでご連絡下さい！

vegeious@alic.go.jp

野菜(vegetable)を知って美味しく(Delicious)食べよう

ベジシャス

野菜ソムリエの旬ナビゲーション

第2号 2011.2

今回の特集は**ほうれんそう！**ほうれんそうといえば、なんといつても**鉄分！**

鉄分は持久力の維持に欠かせない成分としてアスリートにも注目されています。

冬のほうれんそうは夏場に比べてカロテンは1.6倍以上、ビタミンCは3倍以上と栄養満点です。

なんといっても、寒さに耐えて甘さを凝縮したほうれんそうは冬が一番美味しい季節です！

また、女性にとって大切な葉酸、カロテン、カルシウム、ビタミン類がバランスよく含まれています。

植物由来の非ヘム鉄はビタミンCにより吸収が促進されるのでデザートにみかんを合わせるなど工夫しましょう。

生鮮ほうれんそう100g(店頭の1把は約200g)に含まれる鉄分は2.0mgです。【日本食品標準成分表2010】

(成人が1日に摂取が必要な鉄分の量は男性7.5mg、女性10mgといわれています。「日本人の食事摂取基準」)



○産地潜入ルポ

2011年1月18日(火)埼玉県深谷市の橋本さんの畠に伺いました。

橋本さん(中央)は深谷生まれ、深谷育ちの農家の7代目！
埼玉産直センターの創業メンバーである山口さん(左)とともに。



寒さと霜に耐えて育った露地
ほうれんそうの収穫された甘
味をぜひ味わって！(山口さ
ん談)

今年は雨が多かった影響で播種が遅れ11月24日に
クロノス(右:早生種)とサプライズ7(左:晚生種)を播種。
同じ日に播種しても生育速度がちがうので出荷をずらせます。
長年の経験と勘が農業経営を支えます。



こちらは保温のためにネットをかけたほうれんそう。
1枚でも温度が上がるるので、上の露地のものと比較すると
葉がふんわり上に伸びているのがわかりますか？



「日本資本主義の父・渋沢栄一」を育てた深谷の熱い思い ～段ボールを使わず、規格も簡素化で効率アップ～

◆多品目栽培でリスクコントロール

深谷といえば、かつては日本の養蚕業を支える重要な産地で、渋沢栄一の生まれ育った家も養蚕と藍玉(木綿の染料)の生産・販売を主業とする富裕な農家でした。

橋本さん(50歳)の先祖も桑や果樹を栽培していましたが、現在は、母親と橋本さんご夫妻の3人で、トマト、ほうれんそう、きゅうりを栽培しています。

◆葉が厚く、黒光りした緑の濃い「露地」ものを選んで！

深谷のほうれんそうの出荷は11月末から2月頃まで続きます。

「寒さと霜にあたって、しっかり甘味が乗る今の時期が特に美味しい！

さっと湯がいてシンプルに醤油で食べるが一番美味しいよ。」(橋本さん談)
地面にへばりつき、寒さに耐えた甘味の乗ったほうれんそうは冬だけの贅沢です。

<埼玉産直センターの野菜栽培の特徴>

①独自の堆肥工場による安全性の確保、②段ボール箱を使用しないコンテナ流通によるコスト削減、③規格が細かくないので作業効率が良い

深谷というと「ねぎ」が有名ですが、平らな土地で通年栽培ができる野菜の大産地で、実はブロッコリーの生産量は日本一です。

◆ほうれんそうは生産量を伸ばしにくい品目

～シニアの力が発揮される丁寧な作業が力～

他の野菜と違い、弱酸性土壤を好むという特性からpH調整が難しく、どこでも栽培できる品目ではありません。

また、収穫直後のほうれんそうは茎は細くて折れやすいので、少し時間をおいて水分を抜いてから袋詰めします。同じ葉物でもチンゲンサイなどとは違い格段に気を使います。手作業による収穫や繊細で丁寧な洗浄・袋詰めはベテランのおじいちゃん、おばあちゃん達が支えています。



環境に配慮した食品残さを使った
堆肥センターも運営しています。

【野菜ソムリエY's レポート】

深谷のほうれんそう産地では70代、80代の方が現役で働いている事に驚きました。丁寧で根気のいる作業をもくもくとこなす姿に元気をもらいました！

※ウェブサイトにはフォトクリップも掲載しています。

http://www.alic.go.jp/y-suishin/yajukyu01_000076.html



安心を、未来へつなぐ食料自給率1%アップ運動
FOOD ACTION NIPPON

ホワイトソースって難しそう…
そんな方にオススメ！

【熟々・とろ~り ポパイ・グラタン】

自宅にある材料で、パパッと簡単、失敗なしのホワイトソース！
野菜・お肉・乳製品を一つのフライパンでバランスよくクッキング♪

材料(1人分)

ほうれんそう 1把(約100g)	生クリーム 大さじ1
たまねぎ 1/8(約25g)	白ワイン 大さじ1(あれば)
鶏肉 60g	とろけるチーズ(お好み)
バター 5g	オリーブオイル 少々
小麦粉 大さじ1/2	パルメザンチーズ(お好み)
牛乳 150cc	塩・コショウ 少々

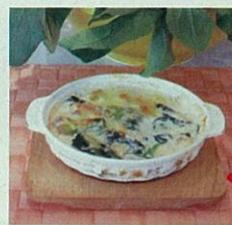
ホワイトソースとほうれんそうを別々に
冷凍しておけば朝食やお弁当にも使え
ますね！



作り方

- ①ほうれんそうを茹でる
・茹でる際には1~2%の塩を加えて、色鮮やかに仕上がります。
- ②ほうれんそうをバターで炒める。
・塩胡椒で調味し、いったん取り出します。
- ③簡単ホワイトソース作り
・②のフライパンにバター、オリーブオイルを熱し、玉ねぎと鶏肉を入れて炒めワインを加え一煮立ち。
・小麦粉を加え、粉っぽさがなくなるまでよく炒めます。
・牛乳を加え5分煮、生クリームを加えて塩・コショウで味を調えます。
- ④グラタンを焼く
☆焼き時間は目安です。
・耐熱皿に③の半量を敷き、②のほうれんそうを入れ残りの③を乗せます。
・チーズを乗せて200°Cオーブン又はトースターで10分ほど焼きます。

ほうれんそうの根元に十字に切り込みをいれておくと泥を落としやすく、ゆで時間も短縮できますよ。



【レシピ担当】



つるさき ひろみ(レシピクリエイター)

日本野菜ソムリエ協会講師／料理教室主宰
シンガポールに4年間居住。在新中に中国家庭料理を学ぶ。
野菜ソムリエやワイン・エキスパートなど様々な資格をもつ。

農産物を通した地域活性にも精力的に関わっており、
各地の名物料理などのレシピ開発に多数携わる。
これまで企画・開発した「レシピ」は500件を超える。

公式サイト:<http://hiromi-tsurusaki.com/>

ここで、少しYの本業のお話…

○ほうれんそうの出荷は低温・少雨の影響で減少傾向。

一年中店頭に並んでいるイメージのあるほうれんそうも、本来の旬は冬。
去年は夏の猛暑の影響が長引いて11月頃まで出荷量が大きく減少してしまいました。

12月は順調に出荷されていましたが、低温・少雨の影響で主産地の群馬や茨城、埼玉を始め、出荷量は減少傾向にあります。

当面は、出荷量が平年より少なめで、このため価格は平年より高めで推移する見込みで、現在店頭では一袋200円程度ですが、旬を迎えて栄養豊富で美味しいほうれんそうを是非ご賞味ください。

ほうれんそうを含む野菜の需給はコチラをご覧ください。

【野菜需給・価格レポート】

<http://vegetan.alic.go.jp/>

○次号は「春キャベツ」特集です。

【野菜に関する疑問＆質問にお答えします！】

Q: 野菜は絶対に"朝どり"がいいのでしょうか？(神奈川県 Kさんからの質問)

A: イチゴやトマト、きゅうりといった果菜類では、光合成によって昼間につくった養分を夜の間に果実に貯蔵するので、朝取りがおすすめです。

一方、ほうれんそうやコマツナなどの葉物類は、光合成でつくった糖類やビタミンCは葉に蓄えられて夜間には呼吸で消耗されてしまうので、昼どりのほうが甘味も成分も豊富です。ただし、保存方法でも成分が変化しますので鮮度のいい、旬の野菜を選ぶようにしましょう！

■編集後記

万年貧血気味の私にぴったりのほうれんそう！ビタミンCも一緒にとっても美肌効果も期待！(Y)

料理下手な私でも簡単に美味しく作れました。みなさんも、チャレンジしてみてください！(K)

冬のほうれんそうの栄養ってサプリ並ですね！！土曜の午後はポパイ・グラタンでほっこりしたい(W)

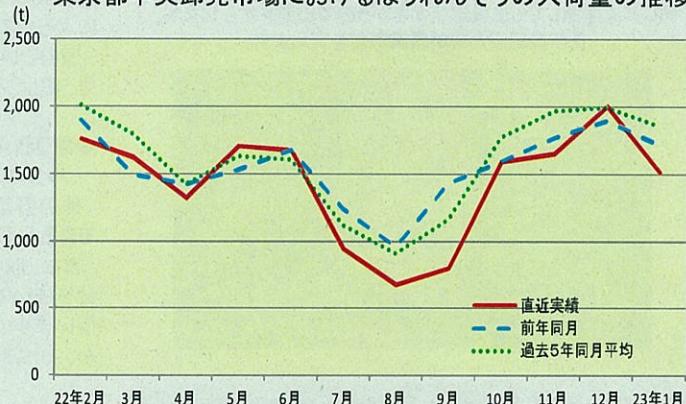
■取材協力

農事組合法人 埼玉県直センター <http://www.sanchoku.or.jp/>

■当誌面におけるすべてのコンテンツは、当機構が著作権その他の一切の権利を有します。

■転載、引用する場合は右記、事務局までご連絡下さい。

東京都中央卸売市場におけるほうれんそうの入荷量の推移



資料: 東京都青果物情報センター

■発行元:

独立行政法人農畜産業振興機構 野菜需給部 需給推進課

東京都港区麻布台2-2-1 麻布台ビル

電話: 03-3583-9478

FAX: 03-3583-9484



■野菜の疑問、質問、解決します！

疑問、質問を募集しております！

こちらまでご連絡下さい！ vege@alic.go.jp

野菜(vegetable)を知って美味しく(Delicious)食べよう

ベジシャス

野菜ソムリエの旬ナビゲーション

第1号 2011.1

■ご挨拶 ~野菜を愛する皆様にお届けします!~

農畜産業振興機構 野菜需給部に所属するシニア野菜ソムリエYが産地に潜入!

旬の野菜に隠された「物語・魅力・不思議」を発掘し、専門家によるレシピとともに季節感あふれる内容でお届けします。

双方向性のあるコミュニケーションを目指してwebとも連携してお届けしてまいります。

どうぞ、よろしくお願いします。

記念すべき第1号は おでん、ぶり大根、漬物と万能な冬野菜 だいこん 特集

保存の際は葉を落とし、ラップで切り口をしっかりと乾燥防止を。

辛みのある下部は漬物に、上部はサラダ、だいこんおろし、煮物などに使いましょう。

だいこん100g(およそ、おでんのだいこん1切くらいのサイズ)にはビタミンCが約10mg含まれます。

(成人男女が1日に摂取が必要なビタミンCの量は100mgといわれています。「日本人の食事摂取基準」(2010年版))

また、デンプン分解酵素ジアスターが豊富なので食物の消化を助け、食物繊維の整腸作用で胃の弱い人や便秘の人へ効果的です。



○産地潜入ルポ

2010年12月16日(木)千葉県香取市の土方さんの畑に伺いました。

栽培しているのはこの2品種



右:T424
長細いタイプ。煮崩れしにくく
漬物に向く品種。

左:越夏37号
肉質が硬めで大根おろしやサラダに

「農」は金儲けの手段ではなく生命線 信頼関係を大切に「新しい時代の地域農業」を確立

◆だいこん生産者 土方さん(38歳)は就農10年目のホープ!

祖父の代は養豚農家だったという土方さん。

農業資材を扱う企業で活躍された後、Uターン就農。

親子2代で佐原の農業を支えています。

火山灰土で水はけがいい畑では、ブロッコリーの収穫も最盛期。

「生協向けのだいこんは保存性のいい土付きがメイン。

だいこんの表面の「甘皮」にうま味がある! 保存性もいいのでチャンスがあれば土付きを是非、選んでみて。」(土方さん談)

◆「農業」から「農」へ~幸せこそが「農」の役割~

「農業は単なる「生業」ではなく、生命を預かる仕事。」

という言葉を常務理事の香取さんは強調します。

香取さんは元教師で女性のパワーを引き出すことにも積極的に取り組んでいます。佐原農産物供給センターの社員数は男性よりも女性の方が多いのです。

また、産地を担う次世代に「農」という職業に誇りをもってほしいという思いを様々な形で伝えています。

そんな香取さんを慕って集まる生産者もやる気のある生産者ばかり!

◆「農め~くらぶ」で女性イキイキ

~自分自身をもっと向上させる場にしよう!~

メンバーの奥さんを中心に女性40名がレシピ考案や交流会などを企画・運営しています。

近年は、特に「食育」に力を入れており、消費者を親子で産地に招き播まきから収穫作業まで体験してもらう交流会を定期的に開催しています。

また、どれだけ野菜や規格外の野菜をむだなく利用しようという試みから、ジャムや味噌、漬物といった加工品の開発にも力を入れています。

産地ならではの原材料にこだわった商品のなかでも、特に焼肉のたれは大好評!



【野菜ソムリエY's レポート】

銚子行きの高速バスに揺られ、指定場所の「大栄」で下車。

取材日は関東地方でも雪がちらつくほど寒い1月…。

バス停で震えながら立ち尽くす私たちを迎えてくれたのは

予想外にも(!)小泉孝太郎によく似た青年Tさん。

次々と出てくる農業に対する熱い思いと今後の展望。

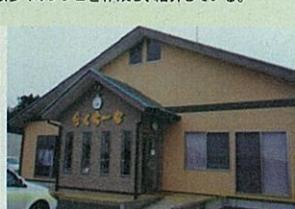
若者がイキイキ活躍する産地に嫁不足は心配ないみたいですね!

ザ・ン・ネ・ン!!

キッチンスタジオ併設!

生協会員を中心とした体験会を実施。

野菜を使ったお菓子など、数多くのレシピを作成し、紹介している。



※ウェブサイトにはフォトクリップと農め~くらぶのレシピも掲載しています。

http://www.alic.go.jp/y-suishin/yajukyu01_000076.html



安心を、未来へつなぐ食料自給率1%アップ運動
FOOD ACTION NIPPON

【だいこんのスープ煮 バターソテー】

「和」の素材という印象の“だいこん”ですが、バター醤油風味でお肉がなくても満足感のあるメイン料理に仕上げました。
だいこんを煮たスープには溶き卵とほうれんそうを加えて、一石二鳥のレシピです。1人で食べても大満足！？

材料(1人分)

ダイコン 1/4
ニンニク 1片
ブロッコリースプラウト ひとつかみ
(かいわれだいこんでも可)
かつお節 適量
スープの素 1個
バター 10g
しょうゆ 適量
塩・コショウ 適量

だいこんをスープごと冷蔵庫に保存しておけば好きな時にいただけますよ！



だいこんのシャキシャキ感がいいですね。

作り方

- ①だいこんは4~5cmの厚さに切り、皮をむく。ニンニクはスライスする。
- ②鍋に①のだいこんを入れて水をかぶるくらいまで注ぎ、スープの素を入れて沸騰させる。アグが出てきたら丁寧に取り、弱火にしてだいこんが柔らかくなるまでコトコト煮る。
- ③フライパンを中火にかけてバターを溶かし、ニンニクを炒める。②のだいこんを中火にかけてバターを溶かし、にんにくを炒める。
- 一②のだいこんの表面にしっかりと焼き目をつけ、塩・コショウして味を調える。
- ④皿に盛りつけ、2のニンニク、ブロッコリースプラウト、かつお節を盛り、お好みでしょうゆをかけていただく。

※②の火を止めた後に一晩寝かせると、味がしみておいしいです。

※下煮が面倒な場合は、大根を5mmくらいにスライスし、じっくり炒めるだけでもOK！



【野菜ソムリエY's レポート】

写真撮影の間はにんにくの香りにお腹が鳴りっぱなし…
試食ではだいこんを3切れ食べてしまいました。
だいこんだけで1日分の野菜摂取量クリアー！



【レシピ担当】

中山晴奈 (NEXT KITCHEN代表)

ソーシャルベンチャースタートアップマーケットの1期生です！
農業支援とまなびをつなげる活動をしています。



<産地潜入レポート> ピニール袋1枚でもう1品☆

だいこん生産者 土方さんおすすめ

【飯に合う！簡単 つまり漬け】

いちょう切りにした“だいこん”を醤油液に漬けるだけ。

ピニール袋1枚でできるご飯にぴったりの1品

<調味液の作り方 だいこん1本分>

みりん・砂糖・しょうゆ 各2分の1カップを鍋にいれて沸騰させます。
さましたら調味液の出来上がり♪

ここで、少しYの本業のお話……

○だいこんの生育は順調です。

だいこんの産地で今が旬と言えば千葉県と神奈川県。

去年の夏の猛暑の影響で種蒔きが遅れた千葉県では、当初例年よりも出荷が遅れましたが、その後は順調に出荷されています。

神奈川県では、天候に恵まれてやはり順調に出荷されています。

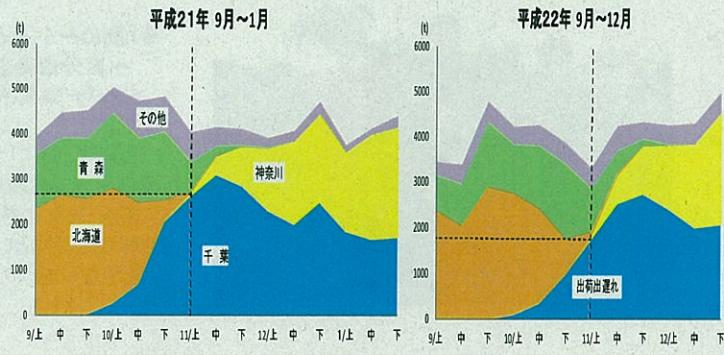
当面は、千葉県、神奈川県での生育が順調なことから、出荷量は平年並みで、価格は平年並みかやや低めで推移する見込みです。

だいこんを含む野菜の需給はコチラをご覧ください。

【野菜需給・価格レポート】

<http://vegetan.alic.go.jp/>

東京都中央卸売市場におけるだいこんの産地別入荷量の推移



資料: 東京都青果物情報センター

■編集後記

「ベジシャス」を今後ともよろしくお願いします！(Y)

見て！食べて！「野菜」をもっと知ろう！(K)

このレシピなら、夕食やパーティー料理のメインにもなり簡単に1本食べられそう！(S)

■取材協力

農事組合法人 佐原農産物供給センター <http://www9.ocn.ne.jp/~sawara/>

■当誌面におけるすべてのコンテンツは、当機構が著作権その他の一切の権利を有します。

■転載、引用する場合は右記、事務局までご連絡下さい。

■発行元:

独立行政法人農畜産業振興機構 野菜需給部 需給推進課

東京都港区麻布台2-2-1 麻布台ビル

電話: 03-3583-9478

FAX: 03-3583-9484



■野菜の疑問、質問、解決します！

疑問、質問を募集しております！

こちらまでご連絡下さい！

vege@alic.go.jp