

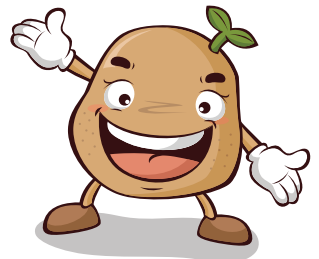
HPにて順次公表してまいります！

野菜ブックを リニューアル！



☆野菜ブックって??

「野菜図鑑」等これまでの刊行物の内容を刷新、集大成したもので、今回5年ぶりに改訂しました。最新の野菜の品種から保存方法、調理の豆知識等に関する情報まで幅広く紹介！さらに写真や図を豊富に掲載し、より見やすくなりました。野菜に関する参考書としてどなたでもご利用いただける内容となっています。



URLはこちら↓

<http://vegetable.alic.go.jp/yasaibook/index.html>

または

野菜ブック

検索



《変更点は…》

- 野菜の最新の品種を加えて内容をさらに充実！
- 各種統計情報が最新版に！
- 日本食品標準成分表を2010年版に改訂！



《今後の予定》

- ・新たな品目を順次 HP にて公表します♪
- ・レシピを加えたリーフレットを作成します♡
- ・冊子にして、年内に発行予定です！

★野菜ブックの中身をちょっとご紹介★

唐いも(えびいも)

「土寄せ」という特別な栽培方法により、えび型にしたさといもで、関西では「えびいも」と呼ばれる高級京野菜のひとつです。肉質が柔らかい上、煮くずれしない特徴があり、独特の甘みと風味で親しまれています。
※ 唐(とう)のいも



△つ腫

親いもと子いもが分かれずに塊状になったさといもで、一つの親いもから八方に子いもがつくのが名前の由来です。粘質でほっくりして味もよく、縁起物としてお正月のおせち料理で使われます。また、孫いもは小さく、「八つ子」という名称で出荷されています。



他にどんな種類があるのかな？



野菜ブック以外の魅力的なコンテンツはこちら！！

野菜産地の「物語・魅力・不思議」を、1人分にこだわった旬の野菜レシピとともにご紹介するコンテンツ「ベジシャス」

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