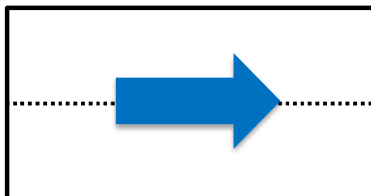


# 平成24年12月中下旬の「おすすめ野菜」

野菜の供給と価格は、季節や天候等によって大きく変化します。そうした中、現在比較的価格が落ち着いて推移し、食べごろである野菜のうちから数品目を、「おすすめ野菜」として紹介します。12月中下旬の「おすすめ野菜」は、次のとおりです。

## ＜今後の卸売価格動向＞ (点線は、平均価格)

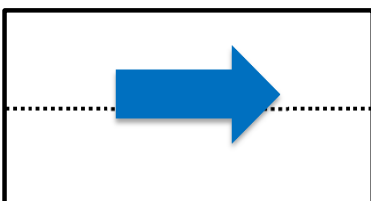
だいこん



**年末商材！**

平年並みに推移

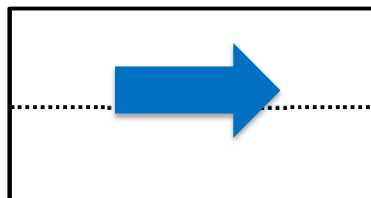
にんじん



**年末商材！**

平年をやや上回って推移

さといも



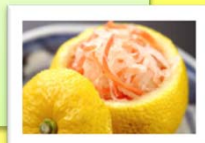
**年末商材！**

平年をやや上回って推移

なお、主要な野菜の需要・価格動向についての詳細はホームページ「[野菜の需給・価格動向レポート](http://vegetan.alic.go.jp/vegetable_report.html)」(平成24年12月17日版)に掲載しています。  
[http://vegetan.alic.go.jp/vegetable\\_report.html](http://vegetan.alic.go.jp/vegetable_report.html)

## 材料(4人分)

だいこん 10cm(400g)  
にんじん 1/2本(80g)  
ゆず 1個  
酢 1/2カップ  
砂糖 大さじ4  
塩 小さじ2



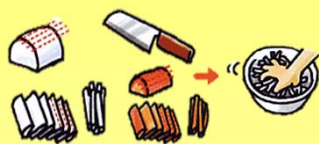
## おめでたい 正月料理 紅白なますの作り方

① だいこんとにんじんは皮をむき、長さ5cmの干切りにしてボウルに入れ、塩もみして10分置きます。

② しんなりしたら水気をしぼり、酢、砂糖、ゆずの果汁を加えてよく混ぜます。

③ 軽く水気をとり、器に盛り付けてゆずの皮を散らして出来上がり！

※ゆずをくりぬいて器にすると、香りもよく見た目も美しく仕上がります。



紅白なますは、縁起の良いとされる紅白の水引に見立てたもので、お節料理の定番です。以前は生の魚介、だいこん、にんじんと酢で作ったことから「なます」という名がつけられました。

だいこんの詳細は農畜産業振興機構ホームページ掲載の「[野菜ブック](http://vegetable.alic.go.jp/yasaibook/pdf/c03_12.pdf)」(だいこん)へ  
[http://vegetable.alic.go.jp/yasaibook/pdf/c03\\_12.pdf](http://vegetable.alic.go.jp/yasaibook/pdf/c03_12.pdf)

●この「おすすめ野菜」は、下記のURLに掲載しています。  
[http://vegetan.alic.go.jp/vegetable\\_osusume.html](http://vegetan.alic.go.jp/vegetable_osusume.html)

●ご意見・ご要望をこちらまでお寄せください。  
独立行政法人農畜産業振興機構野菜需給部需給業務課  
<https://www.alic.go.jp/form/vegetan.html>

