

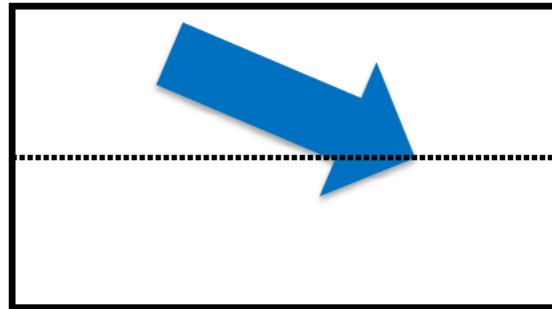
# 平成27年11月中旬の「おすすめ野菜」

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。その中で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。  
11月中旬の「おすすめ野菜」は、次のとおりです。

## 今後の卸売価格動向

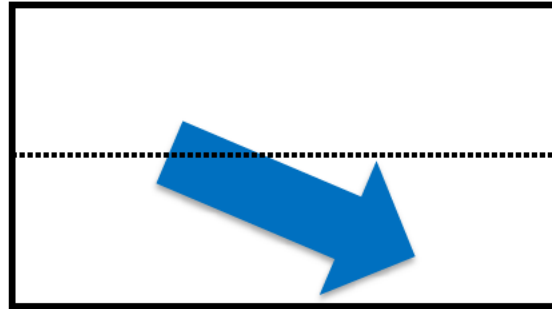
(点線は、平均価格)

さといも



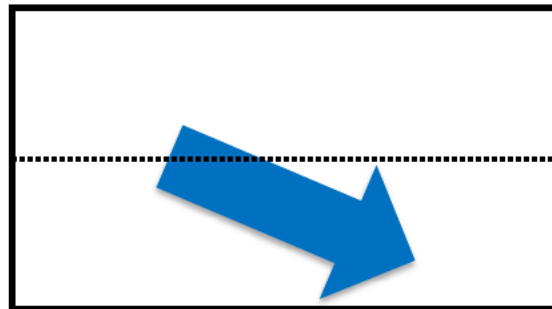
平年並みに推移

トマト



平年を下回って推移

ばれいしょ



平年を下回って推移

なお、主要な野菜の需要・価格動向についての詳細は農畜産業振興機構ホームページ「[野菜の需給・価格動向レポート](http://vegetan.alic.go.jp/vegetable_report.html)」に掲載しています。  
[http://vegetan.alic.go.jp/vegetable\\_report.html](http://vegetan.alic.go.jp/vegetable_report.html)

~いよいよさといもの季節ですね!~

## さといもの種類について



気温も下がり、冬の足音が近づいてきましたね。これからの時期に美味しい野菜のひとつが「さといも」です。そこで今回はさといもの種類を紹介します。さといもにはそれぞれ子いもを食べる品種、親いもを食べる品種、親いもと子いもの両方を食べる品種に分類されています。このほかにズイキと呼ばれる葉柄を食べる葉柄専用品種もあります。

**子いも品種**

**どだれ 土垂**  
楕円形で煮くすれしにくくホクホクとした食感が好まれます。

**石川早生**  
土垂よりも小ぶりで丸形です。ぬめりが強いのが特徴です。

**親・子いも兼用品種**

**唐のいも (えびいも)**

**八つ頭**  
親芋と子芋が分かれずに塊状になったさといもで、1つの親芋から八方に子芋がつくのが名前の由来です。

土寄せによりえび型にしたさといもで、独特の甘みと風味で親しまれています。

**親いも品種**

**たけのこいも**

大型のさといもで半分が地上に出ており、たけのこに似ているのが名前の由来です。ホクホクして煮くすれしないのが特徴です。

さといも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_24.pdf)」(さといも)へ  
[http://vegetable.alic.go.jp/yasaibook/pdf/c03\\_24.pdf](http://vegetable.alic.go.jp/yasaibook/pdf/c03_24.pdf)



●ご意見・ご要望をこちらまでお寄せください。  
◎発行元 独立行政法人農畜産業振興機構 野菜需給部需給業務課  
TEL 03-3583-9483 <https://www.alic.go.jp/form/vegetan.html>