

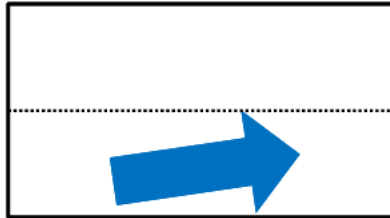
平成28年3月上中旬の「おすすめ野菜」

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。
3月上中旬の「おすすめ野菜」は、次のとおりです。

今後の卸売価格動向

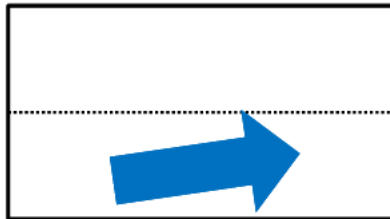
(点線は、平均価格)

キャベツ



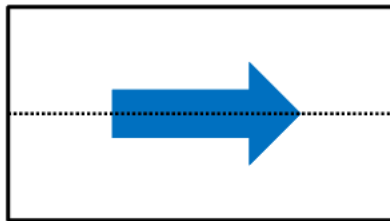
平年を下回って推移

にんじん



平年を下回って推移

たまねぎ



平年並みに推移

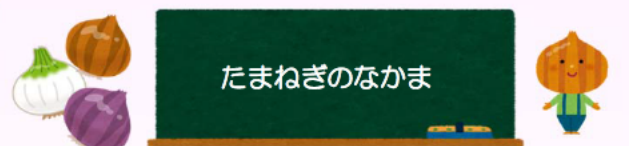
なお、主要な野菜の需要・価格動向についての詳細は農畜産業振興機構ホームページ「[野菜の需給・価格動向レポート](http://vegetan.alic.go.jp/vegetable_report.html)」に掲載しています。
http://vegetan.alic.go.jp/vegetable_report.html

～栽培の歴史は古い～

たまねぎの起源および種類について



たまねぎの原産地は中央アジアと推定されています。栽培の歴史は古く、古代エジプトやメソポタミア文明で始まったとされています。ヨーロッパには早くから伝わり、16世紀にはヨーロッパ各地に広まったそうです。日本にはオランダ人が持ち込んだのが最初ですが、あまり定着せず、アメリカから導入した品種が北海道で栽培に成功した明治時代以降に定着しました(諸説あり)。



たまねぎのなかま

↓ペコロス(小たまねぎ)
(写真左 *写真右は黄たまねぎ)
黄たまねぎの苗を密植すると、直径4cmほどの小さなたまねぎが収穫できます。これが「ペコロス」と呼ばれるたまねぎで、シチューやポトフ等煮込み料理を中心に使われています。北海道を中心に生産されています。



ペコロス 黄たまねぎ



↑葉たまねぎ

極早生種の白たまねぎを土寄せし、葉茎を大きくさせ、早取りしたものです。味噌汁の具やゆたなどに適しています。千葉県で多く生産されています。

たまねぎ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_02.pdf)」(たまねぎ)へ
http://vegetable.alic.go.jp/yasaibook/pdf/c03_02.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>