

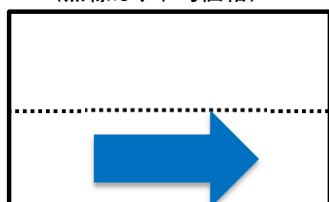
# 平成24年10月上中旬の「おすすめ野菜」

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。

10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)

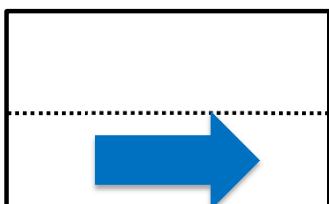
キャベツ



かない 安い

平年をかなり下回って推移

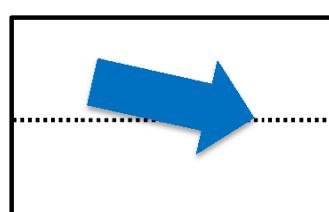
レタス



かない 安い

平年をかなり下回って推移

たまねぎ



平年並みに近づく

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」\(平成24年10月1日版\)](#)に掲載しています。

[http://vegetan.alic.go.jp/vegetable\\_report.html](http://vegetan.alic.go.jp/vegetable_report.html)



実は葉だった!!  
たまねぎの秘密



←葉

私たちが食べているたまねぎは、根、茎、葉のどこでどうか。実は「葉」なのです。葉の下の葉鞘とよばれるところが成長するにしたがって厚みを増し、重なり合って球体に太ったものです。この部分を1枚ずつはがすと魚のうろこ(鱗)のようになるので、鱗茎とよびます。

たまねぎの語源(onion)は、ラテン語(unio)(真珠)からくるそうです。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いわれており、ピラミッドを築く労働者にはにんにくとたまねぎを食べさせたという記録もあります。

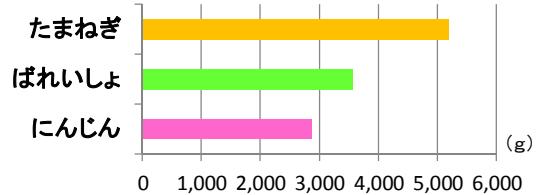
たまねぎの詳細はホームページ掲載の  
[「野菜ブック」\(たまねぎ\)へ](#)

[http://vegetable.alic.go.jp/yasaibook/pdf/c03\\_02.pdf](http://vegetable.alic.go.jp/yasaibook/pdf/c03_02.pdf)

たまねぎ

食卓の常連

煮物、炒め物、揚げ物等何にでも使えるたまねぎは、2011年の一人当たりの年間購入数量が5,181グラムと、比較的日持ちのする他の野菜を抑えて堂々の一位！1か月当たり平均432g食べている食卓の常連野菜です。(総務省「家計調査」より)



●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。  
<https://www.alic.go.jp/form/vegetan.html>

