

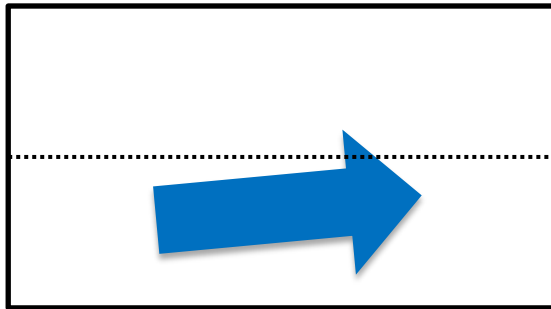
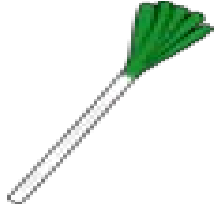
平成26年11月下旬の「おすすめ野菜」

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

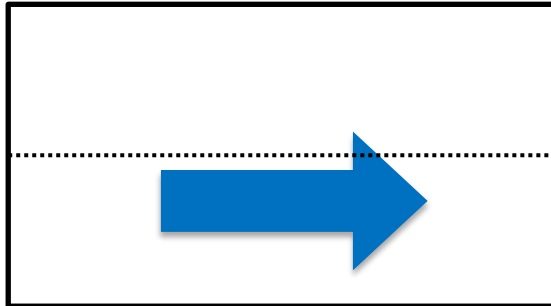
(点線は、平均価格)

ねぎ



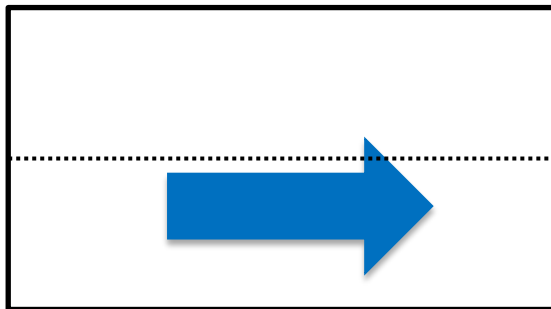
平年並みに近づく

はくさい



平年を下回って推移

だいこん

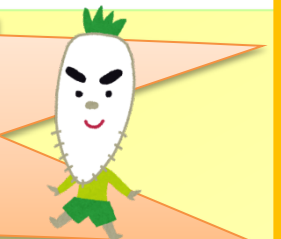


平年を下回って推移

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

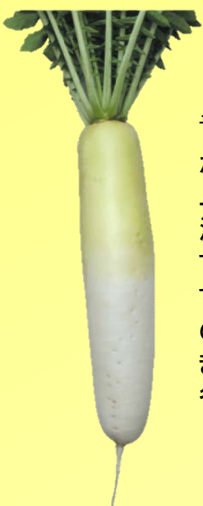


食べたことあるかな？ ～様々な変わり種だいこんの紹介～



おでんのおいしい季節になってきました。コンビニのおでんにもつつい手が伸びてしまいますよね。家庭の食卓におでんが並ぶことも多くなってきたのではないのでしょうか。そんなおでんがおいしい季節にぴったりのおすすめ野菜は『だいこん』。今回は珍しいものを含めて様々なだいこんを紹介したいと思います。

最もメジャーな 青首だいこん



青首だいこんは1970年代から流通の中心となり、地上に出ている根の上部が淡緑色になるのが特徴です。耐病性があるうえ、みずみずしくて甘みが強いため好まれ、収穫時に抜きやすい点もあって、全国各地で栽培されています。

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_19.pdf)」(だいこん)へ
http://vegetable.alic.go.jp/yasaibook/pdf/c03_19.pdf

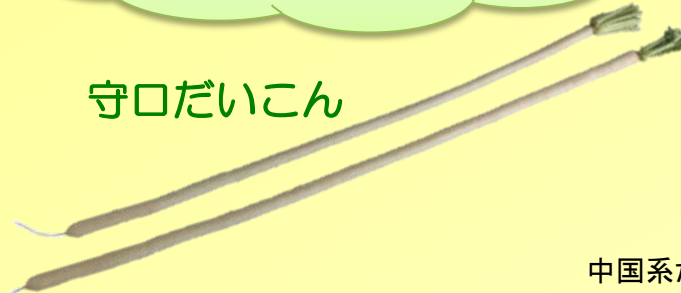
桜島だいこん



桜島大根は鹿児島県で栽培される世界最大のだいこんで、重さは15～30kgにもなり、煮崩れしにくいことから、煮物料理等に利用されています。

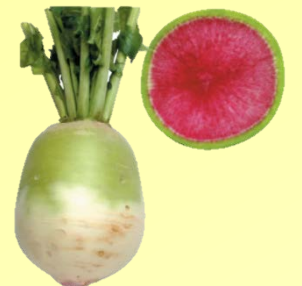
変わり種 だいこん

守口だいこん

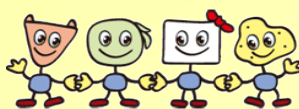


だいこんの品種の中で最も長いだいこんとなっており、根の直径は2～3cm、根の長さは1m前後と細長いというのが特徴です。生食には適さず、ほとんどが漬物(守口漬)として利用されています。

青皮紅芯 (あおかわこうしん)



中国系だいこんの青皮紅芯は、根の皮は青首で中が紅色なのが特徴です。中国では食べるだけでなく、料理の飾りにも利用されています。酢に浸すと赤い部分が赤紫色から鮮やかな赤色に変化します。甘酢漬けなどにするときれいです。また、辛味が少なく、ほんのり甘みと少し苦味がある大根なので、サラダにするのもおすすめです。



●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>