

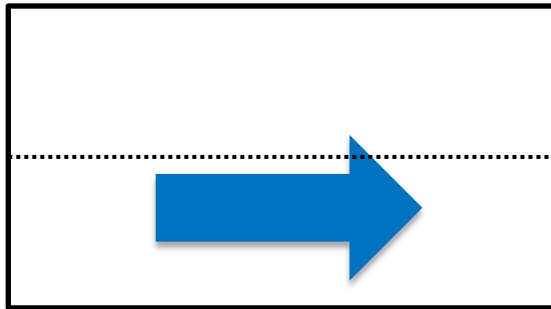
平成27年2月下旬～3月上旬の「おすすめ野菜」

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。
2月下旬～3月上旬の「おすすめ野菜」は、次のとおりです。

今後の卸売価格動向

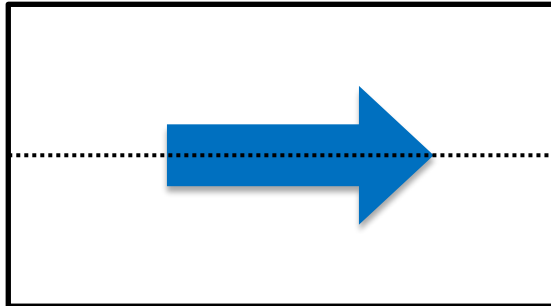
(点線は、平均価格)

はくさい



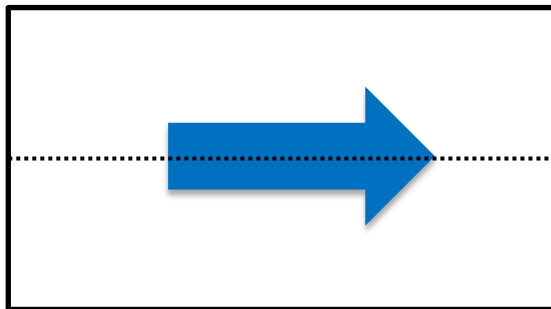
平年を下回って推移

レタス



平年並みに推移

ばれいしょ



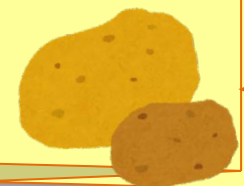
平年並みに推移

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



～府県産新じゃがの季節到来～

新じゃがを丸々使った簡単レシピの紹介



そろそろ、九州産の新じゃがが店頭に並ぶ時期となってきました。新じゃがは貯蔵されたじゃがいもに比べ、みずみずしく、皮が薄いため皮周辺に多く含まれるビタミン等の栄養素を無駄なく摂ることができるなどの特徴があります。今回のおすすめ野菜では、じゃがいもを丸々1個使った、新じゃがにピッタリのレシピを紹介します。

スウェーデンのおしゃれなポテト料理「ハッセルバックポテト」のレシピ



- 材料
- じゃがいも 適宜
 - オリーブオイル 適宜
 - すりおろしにんにく 適宜
 - 塩 適宜
 - こしょう 適宜
 - <以下お好みで>
 - ハーブ（ローズマリー等） 適宜
 - パルメザンチーズ 適宜

作り方

- ①じゃがいもは綺麗に洗って、芽を切り取っておく。
- ②じゃがいもの両側に割り箸等を置き（じゃがいもを完全に切らないようにするため）、2ミリぐらいの幅で切れ目を入れる。
- ③電子レンジでじゃがいもを3分ほど加熱する。
- ④オリーブオイル、すりおろしにんにく、塩、こしょう等をお好みでかける。
- ⑤220℃のオーブンで30分ほど焼いてできあがり。



②完全に切ってしまうのを防ぐために割り箸等を置く



⑤できあがり。トッピングはお好みで。

3月のじゃがいもの産地別入荷量 (H.25東京都中央卸売市場計)

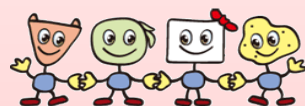
第1位

北海道 (56%)

第2位

鹿児島県 (40%)

ばれいしょ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_25.pdf)」(ばれいしょ)へ
http://vegetable.alic.go.jp/yasaibook/pdf/c03_25.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>