

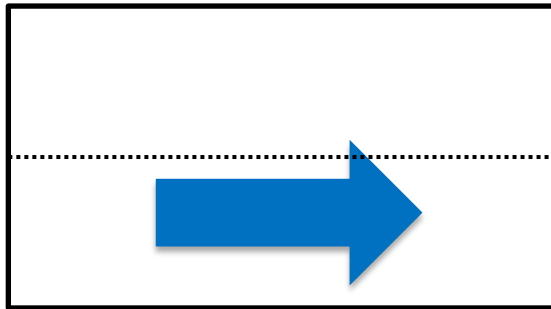
平成27年3月下旬の「おすすめ野菜」

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。
3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

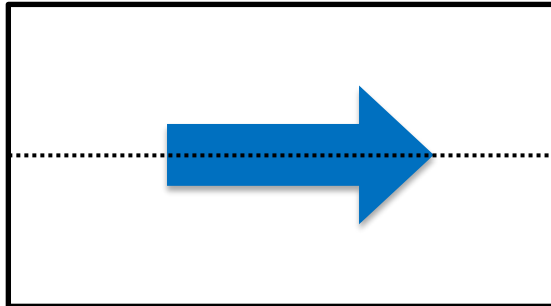
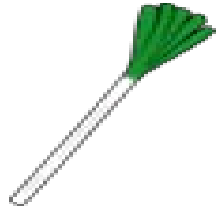
(点線は、平均価格)

キャベツ



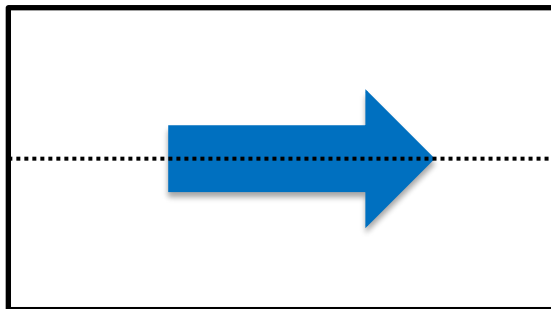
平年を下回って推移

ねぎ



平年並みに推移

ピーマン



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

～地域特産野菜を探してみよう～

北陸地方の地域特産野菜の紹介



少しずつ暖かくなり始め、野菜の生育も旺盛になる時期となってきました。また、3月14日には北陸新幹線が開通し、北陸地方に注目が集まっています。そこで、今回のおすすめ野菜では、北陸地方の地域特産野菜の中から、この時期に流通している野菜の一部を紹介します。これからお出かけする機会も増えてくると思います。北陸地方に限らず、お出かけ先でその地域特産の野菜を味わってみるのはいかがでしょうか。

五郎島金時



通気性、保水性に富む五郎島の砂丘の土壌によりおいしい「五郎島金時」ができます。食物繊維が豊富で、便秘解消に効果があります。
おすすめの料理法：電子レンジで簡単焼き芋、コロッケ等

加賀れんこん

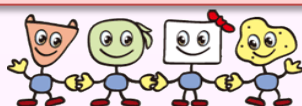


「加賀れんこん」は節と節の間が短く、穴が小さいれんこんです。したがって、同じ大きさのれんこんでも「加賀れんこん」は中身が詰まっており、重くなります。
おすすめの料理法：煮物、天ぷら、すりおろしてハンバーグ等

のとてまり



「のとてまり」は非常に肉厚な椎茸で、直径8cm、厚さ3cm、巻き込みが1cm以上のもので定義されており、この基準をクリアしなければのとてまりとして認められません。
おすすめの料理法：ステーキ、煮物等



●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>