

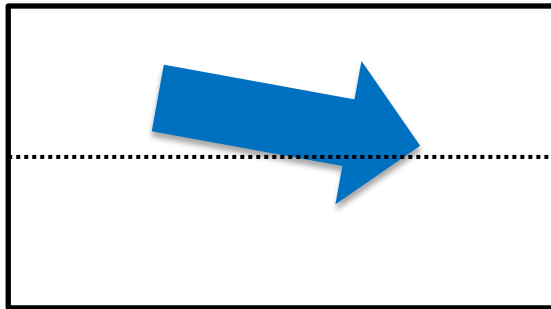
平成27年5月中下旬の「おすすめ野菜」

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。
5月中下旬の「おすすめ野菜」は、次のとおりです。

今後の卸売価格動向

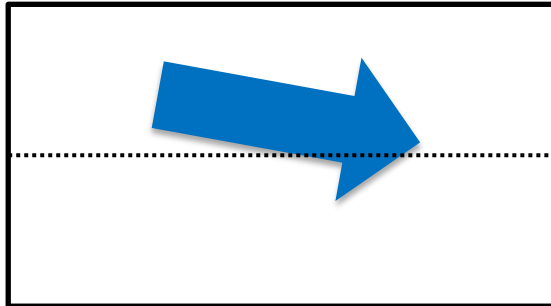
(点線は、平均価格)

キャベツ



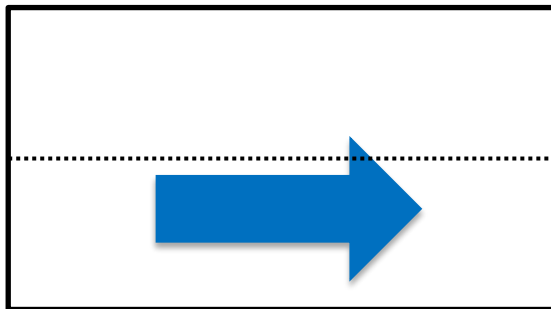
平年並みに近づく

ほうれんそう



平年並みに近づく

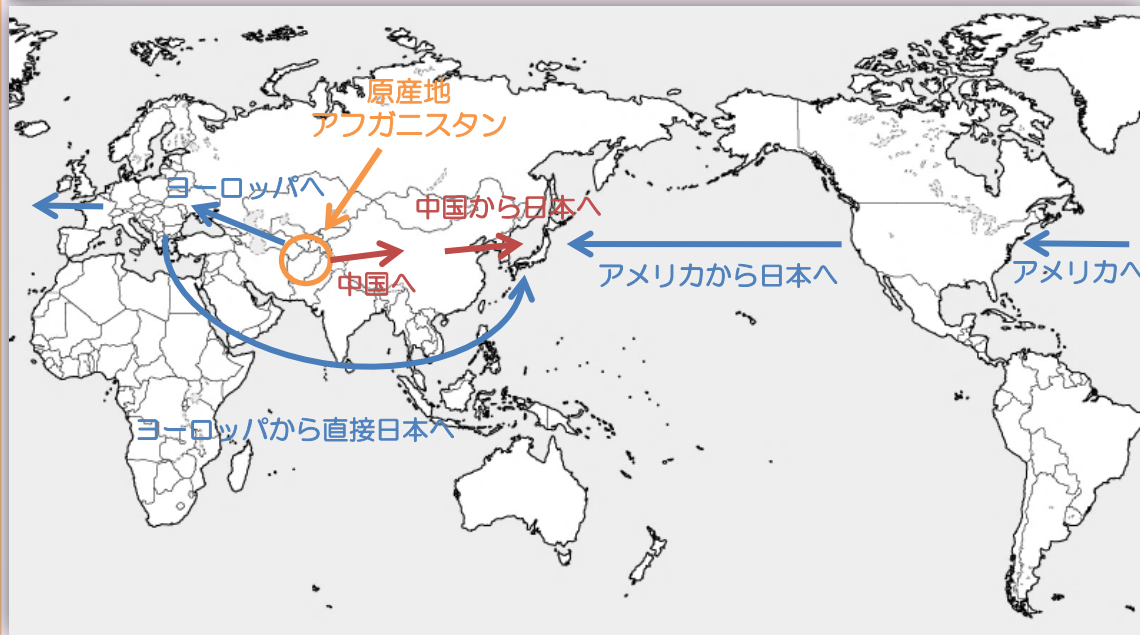
にんじん



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

～ルートは西ルートと東ルートの2つ存在した～ にんじんの原産地および起源について



西洋系

12～13世紀にヨーロッパに伝わり、江戸時代末期に長崎へ渡ってきたものと、アメリカ経由で19世紀に渡ってきたものがあります。右図は西洋種の「五寸にんじん」で、栽培期間が短く、収穫のしやすい短根であることから現在栽培されている主流のにんじんとなっています。



東洋系

13世紀に中国に広まり、16世紀末～17世紀に東ルートで日本に伝わりました。右図は、国内では少ない東洋種の中で一般的な「金時にんじん」です。長さは30cm程度でトマトに含まれる成分として有名なりコピンを含み、紅色をしています。



西ルート

西洋系

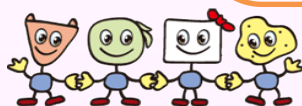
ヨーロッパに広まった西洋系にんじんは様々な色があったが、ヨーロッパで品種改良によりオレンジ色が主流になった。

東ルート

東洋系

江戸初期に中国から日本に入ってきた東洋系にんじんは、細長く色が多彩だったが、現在では紅色のみが残っている。

にんじ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_20.pdf)」(にんじん)へ
http://vegetable.alic.go.jp/yasaibook/pdf/c03_20.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>