

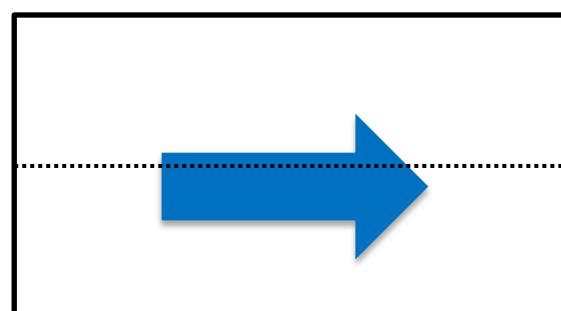
# 平成27年5月下旬～6月上旬の「おすすめ野菜」

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。  
5月下旬～6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

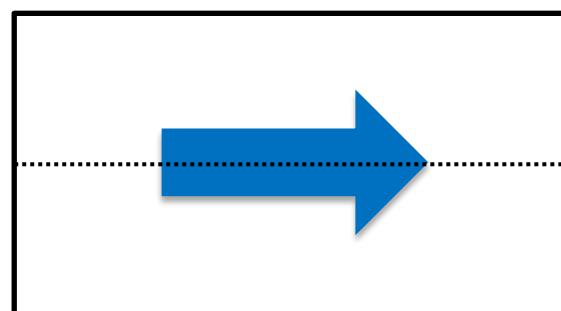
(点線は、平均価格)

ほうれんそう



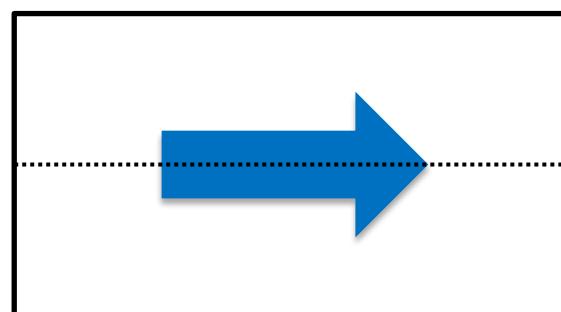
平年並みか下回って推移

レタス



平年並みに推移

ピーマン

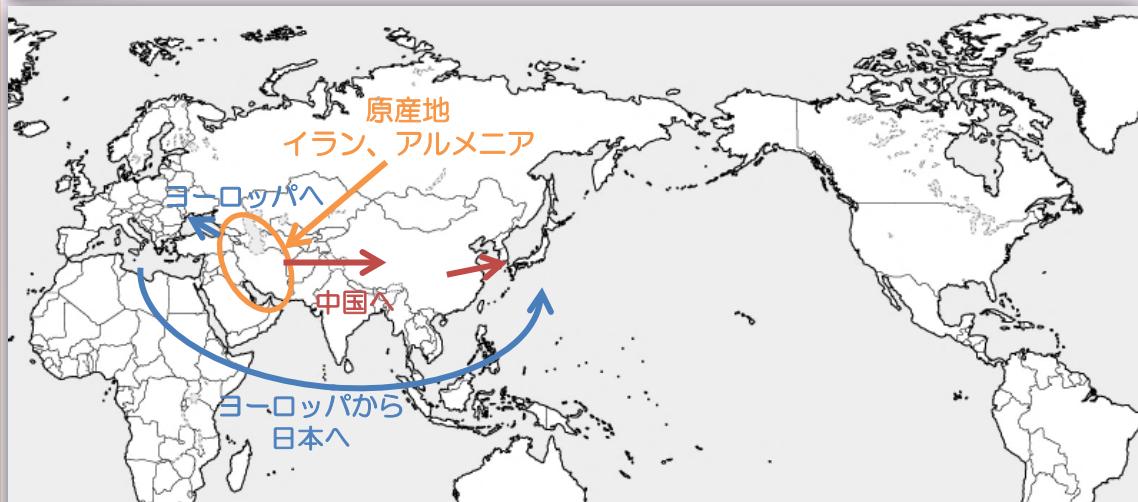


平年並みに推移

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](#)」に掲載しています。  
[http://vegetan.alic.go.jp/vegetable\\_report.html](http://vegetan.alic.go.jp/vegetable_report.html)

～現在主流のほうれんそうはいいとこ取り～

## ほうれんそうの起源について



ほうれんそうの原産地は西アジア（イラン、アルメニア付近）とされ、そこから東洋種と西洋種の大きく2種類に分かれました。

西洋種

ほうれんそうの原産地とされる西アジアからヨーロッパに広まり、品種改良が行われました。その後、明治初期に日本に導入され、日本各地で栽培されるようになりました。

東洋種

西アジアから中国に伝わり、品種改良が行われ、東洋種が作り出されました。その後、17世紀ごろに日本に渡しました。

現在主流のほうれんそうの正体とは？



西洋種  
葉肉に厚みがあり、葉は丸みを帯びています。葉肉が厚いため、くずれにくく、炒めものに向いています。

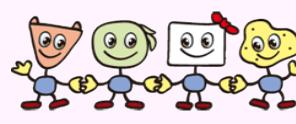


東洋種  
葉肉が薄く、葉に細く深い切れ込みがあります。あくが少なく淡白な味で、おひたしに向いています。



一代雑種  
現在では交配により東洋種と西洋種のそれぞれ優れた点を持つ一代雑種が作られ、主流のほうれんそうとなっています。形も東洋種と西洋種の中間的な形をしています。

ほうれんそう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](#)（ほうれんそう）」へ  
[http://vegetable.alic.go.jp/yasaibook/pdf/c03\\_05.pdf](http://vegetable.alic.go.jp/yasaibook/pdf/c03_05.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>