

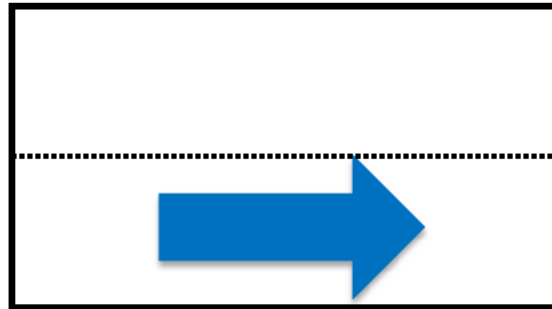
平成28年1月中旬の「おすすめ野菜」

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。
1月中旬の「おすすめ野菜」は、次のとおりです。

今後の卸売価格動向

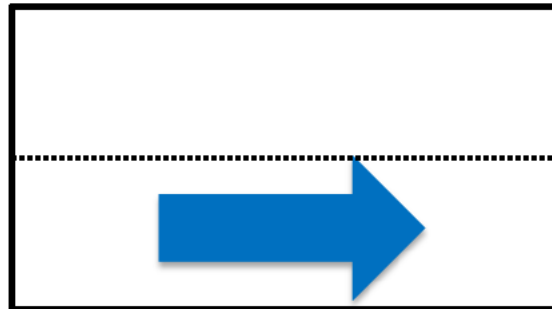
(点線は、平均価格)

キャベツ



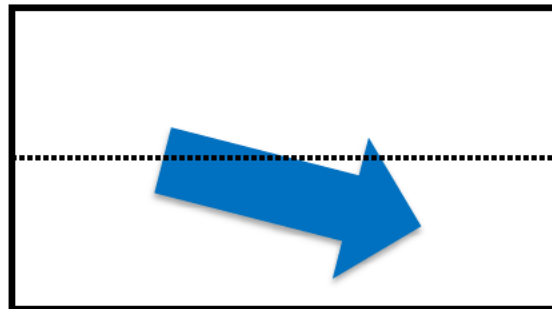
平年を下回って推移

はくさい



平年を下回って推移

かぶ



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

～地方特産の多種多様なかぶが栽培されています～

古くから親しまれているかぶの紹介

かぶはアブラナ科アブラナ属の野菜で、キャベツやはくさいと同じ仲間です。七草粥を作って食べた方もいらっしゃると思いますが、春の七草のひとつ、「すすな」とはかぶのことです。古くから重要な野菜として家庭に浸透し、地方特産の在来種が多く存在しているのもかぶの特徴です。



小かぶ

東京金町付近を原産地とするかぶで関東を中心に栽培されています。きめ細やかで真っ白な肌をし、肉質は柔らかく繊細な甘みがあります。



津田かぶ

島根県松江市津田町で古くから栽培されています。牛の角のように見えることから「牛角」とも言われます。地上部は赤紫色、地下部は白色です。主に漬物に用いられます。



聖護院かぶ

大型のかぶで大きいものは5kgほどにもなります。京都の伝統野菜のひとつであり、関西を中心に栽培されています。繊維が少なく甘みがあり、「千枚漬け」に用いられます。

日野菜かぶ



滋賀県特産で根の長さが25～30cmと細長く地上部が赤紫色です。肉質は固めで、主に漬物に用いられます。

かぶ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_22.pdf)」(かぶ)へ
http://vegetable.alic.go.jp/yasaibook/pdf/c03_22.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>

●この「おすすめ野菜」は、下記のURLに掲載しています。 http://vegetan.alic.go.jp/vegetable_osusume.html