

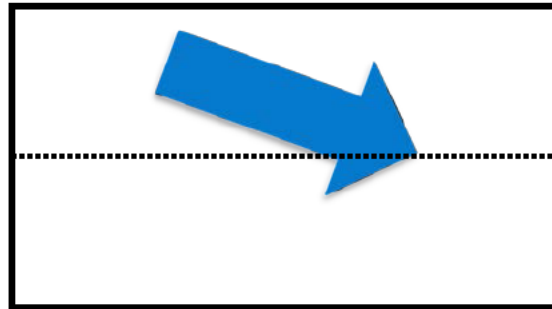
平成28年4月上中旬の「おすすめ野菜」

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。
4月上中旬の「おすすめ野菜」は、次のとおりです。

今後の卸売価格動向

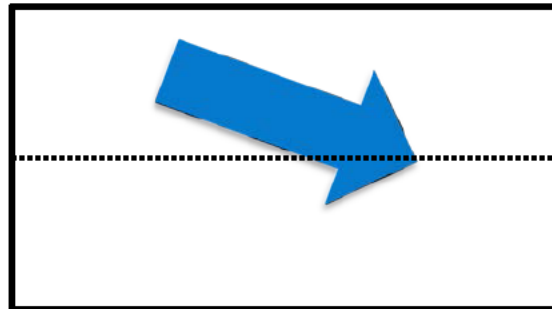
(点線は、平均価格)

ねぎ



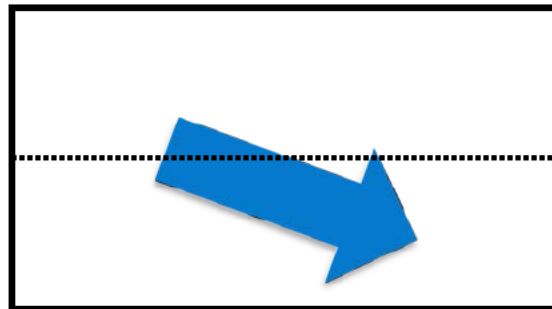
平年並みに推移

こまつな



平年並みに推移

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

～江戸時代から親しまれる野菜のひとつ～

こまつなとその仲間たち



こまつなは、ハウス栽培、トンネル栽培、露地栽培と1年を通して生産され、重要な野菜のひとつとなっています。東京、福岡、大阪などの都市近郊で栽培が盛んに行われています。



こまつな

東京での生産が多い野菜で、江戸庶民の重要な野菜のひとつでした。現在では、くせがなく柔らかい特徴を受け継いだ多くの仲間が存在しています。



大崎菜

湧水に恵まれた新潟県南魚沼市大崎で栽培されていた大崎菜。味が濃いのが特徴で、みそ汁の具にすると、独特の香りが楽しめます。



女池菜
めいけな

新潟市の女池地区で栽培されていたものです。雪の下で越冬させ、雪解けの後の春先に収穫します。シャキシャキした歯触りがあり、おひたしやみそ汁の具として利用されます。

こまつなの袴・・・？

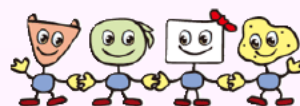


有袴型

無袴型

こまつなには葉の形に違いが存在し、茎の根元のほうまで、葉があるものを有袴型、ないものを無袴型と言います。最近では無袴型が多いようですが、こまつなを見かけた際にはどちらか確認してみましょう。

こまつな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_08.pdf)」(こまつな)へ
http://vegetable.alic.go.jp/yasaibook/pdf/c03_08.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>