

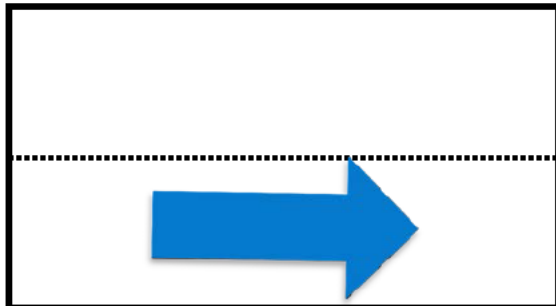
平成29年1月中下旬の「おすすめ野菜」

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。
この時期の「おすすめ野菜」は、次のとおりです。

今後の卸売価格動向

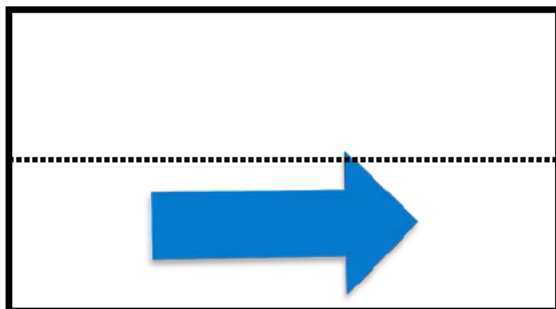
(点線は、平均価格)

ピーマン



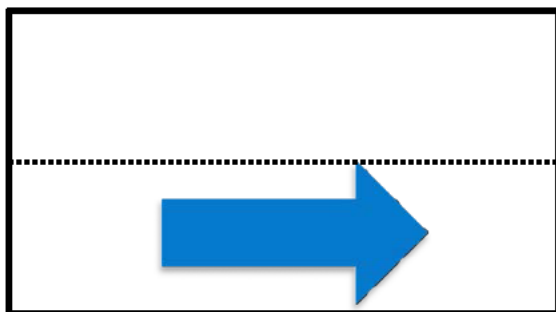
平年を下回っている価格は引き続き
平年を下回って推移

ダイコン



平年を下回っている価格は引き続き
平年を下回って推移

ブロッコリー



平年を下回っている価格は引き続き
平年を下回って推移



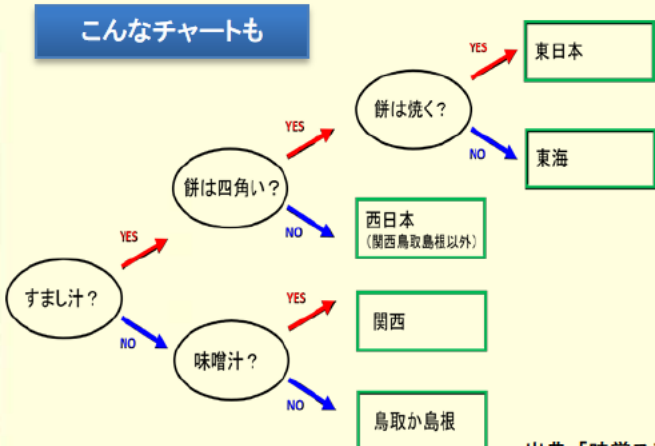
我が家の雑煮はどのタイプ？ 全国の雑煮文化



地域によって様々な雑煮

今年のお正月は雑煮を食べましたか？

雑煮はもともと、新年に幸いをもたらしてくれる年神様に供える餅や地域の産物を、ひとつの鍋で煮て「神様と一緒に食べる料理」とされています。餅の形や汁の味、具材の違いなどによって、全国には非常に個性豊かな雑煮が存在します。



出典:「味覚ステーション」



雑煮用だいこん「祝だいこん」

奈良県を中心に関西の雑煮に使われる細くて小さい雑煮用のだいこんがあります。「祝だいこん」という大和の伝統野菜のひとつです。

雑煮に入れる餅は、丸餅文化の関西は「角が立たず円満に過ごせるように」という願いを込めて他の具材も丸く切りますが、一般的なだいこんでは輪切りでは大き過ぎて椀に入らないため、輪切りにした時ちょうどいい大きさになるだいこんとして、祝だいこんが作られています。

ハレの日に神様と食べる料理には、だいこんひとつにもこだわり、それが大切に受け継がれています。



祝だいこん

●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 03-3583-9482 <http://vegetan.alic.go.jp/index.html>

●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
●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(だいこん)へ https://vegetable.alic.go.jp/yasaibook/pdf/c03_19.pdf
●この「おすすめ野菜」は http://vegetan.alic.go.jp/vegetable_osusume.html に掲載しています。

