

八百屋塾通信 Vol.9

八百屋塾ホームページをごらんください

▼「八百屋へ行こう」で検索

<http://www.shoukumi.or.jp/index.htm>

カリフラワー ブロccoli はなな カリブロ花菜

カリフラワーもブロッコリーも、食べる部分はつぼみ。花やつぼみを食べる「花菜」の仲間です。

カリフラワーとブロッコリーの原産地は地中海沿岸です。明治時代初期に日本に導入されましたが、栽培が本格化したのは食の洋風化が進んだ第二次世界大戦後です。どちらも旬は10月から3月頃まで。輸入されて通年出まわっています。

カリフラワー



栽培に手間がかかることなどからブロッコリーに逆転されたが、独特の食感と味で、西洋料理や中華料理の食材として根強い人気がある

ブロッコリー



1980年代ごろから低温流通が本格化し、栄養価の高い緑黄色野菜として急速に普及。品種改良が進み、端境期も解消されつつある

オレンジカリフラワー



スティックセニョール



中国野菜「カイラン」とブロッコリーとの交配種で、花茎を食べる。夏場に安定収穫

イタリアで誕生。円錐形をした花蕾の形が特徴的。植物学的にはカリフラワーに近い

ロマネスコ



紫カリフラワー



ブロッコリーとケールとの交配種。三重県の種苗会社が開発

アレッタ



はなっこりー

山口県で開発。ハクサイの仲間「サイシン」とブロッコリーとの交配種

カリフローレ

トキタ種苗育成。カリフラワーよりも花軸が長くて食味がよく、スティック状に収穫できる



ブロッコリー
スプラウト



ブロッコリーの種を発芽させたもの。機能性成分スルフォラファンを含むことから注目されている

市場の動き

- 野菜全般が安値基調だが、気温低下・生育停滞による入荷減少も。コロナ禍で宴会需要が大幅に落ち込む一方、鍋やX'mas需要により相場が上向くことも予想される
- ブロッコリー：香川三豊・愛知田原などの産地を中心に潤沢な量が出回り、品質も良好。需要拡大で値上がりか
- カリフラワー：福岡宗像・熊本北新地・埼玉本庄・徳島川内各産地ともに、急な気温低下による入荷減でやや高値傾向

■カリフラワー、ブロッコリーの情報は 八百屋塾ホームページで

◇2016年1月17日 農研機構 野菜茶業研究所 石田正彦氏

◇2011年1月16日 (株)サカタのタネ 野菜統括部 吉田泰氏