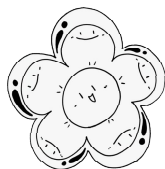


八百屋塾通信 Vol.35

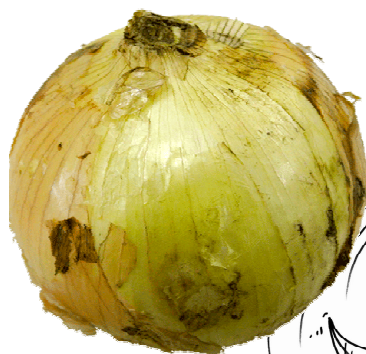
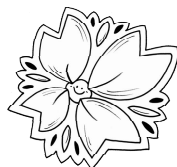
八百屋塾ホームページをごらんください
▼「八百屋へ行こう」で検索
<http://www.shoukumi.or.jp/index.htm>

新物野菜の春が来た!



これから春にかけて登場する新物野菜。春に収穫し、貯蔵せずに出荷される野菜のことです。新物は、貯蔵後に出回るものよりも水分を多く

含み、皮が薄く、特有の甘みがあります。長期保存には向きません。お客さまには、保存法や食べ方のアドバイスを添えておすすめください。



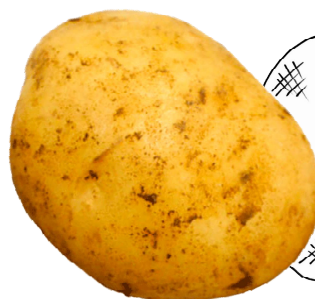
↑ 新たまねぎ・佐賀

収穫後、貯蔵・乾燥をせずに出荷。水分が多く、やわらかく、辛みが少ないので、水にさらさずにシャキシャキ食べられる



↑ 新にんじん・徳島

寒い冬を越えて育ち、収穫後は貯蔵せず新鮮なうちに出荷される。日持ちはしない。新聞紙にくるんで、冷蔵庫や冷暗所で保存し、早めに食べる。やわらかく、甘く、みずみずしいので、生でサラダやキャロットラペに



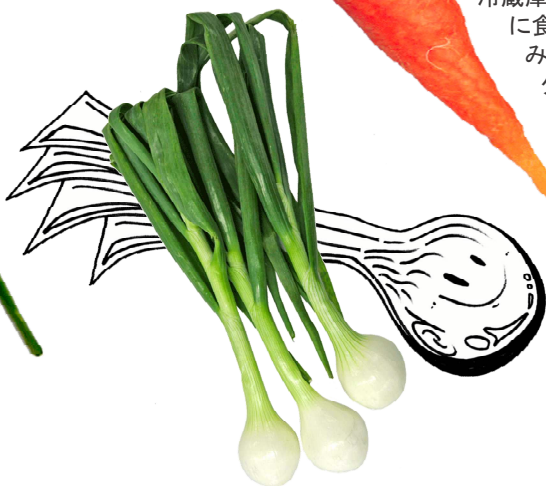
↑ 新じゃがいも・長崎

冬に植えて春に収穫し、新鮮なうちに出荷。みずみずしく香りがあり、栄養素やうま味が多い皮をむかずに食べられる



↑ オニオンヌーボー・静岡

静岡県浜松市篠原町の在来種から選抜されたという。「世界で一番早く収穫されるたまねぎ」としてブランド化。市場にはほとんど出まわらず、レストランなどで使われている



↑ 葉たまねぎ・千葉

たまねぎの玉の部分が大きく育つ前に葉つきのまま収穫したもの。甘みが強く、葉の部分も使え、たまねぎと青ねぎの両方が楽しめる。主な産地は千葉、静岡



↑ 新しょうが・高知

早採りまたは収穫したての根しょうがのこと。色は白く、さわやかな香りとみずみずしさが特徴。繊維が少なくやわらかいので、そのまま甘酢漬(ガリ)にすることが多い

市場の動き

【新じゃが】 鹿児島徳之島産:天候不良で出荷が遅れているが、作柄は良好。2月中・下旬まで

【新たまねぎ】 静岡トピア浜松産:降雨の影響で収穫遅れたが、平年並み出回り。2月中・下旬ピーク

■ 動画コーナーをご覧ください

実行委員長ほか取材陣の産地視察が掲載されています

■ 新物野菜の情報は八百屋塾ホームページで

◆商品解説: 2014年4月20日 東京青果(株) 富田雅之氏
2012年4月15日 東京青果(株) 野原秀司氏
2010年4月18日 東京青果(株) 澤田勇治氏

動画ページへは、
こちらから→



八百屋塾ホームページへは、
こちらから→

