

春キャベツ が旬だ！



仕入れ・販売のコツと トラブル対策

春キャベツは4～6月に神奈川や千葉、茨城など関東近在産地から入荷。巻きがゆるく、味は甘く、やわらかく、みずみずしい、季節感のある野菜として人気があります。サラダなど生食もおすすです。

この後、夏秋キャベツは7～10月に群馬、岩手から、11月～翌4月は寒玉系が千葉、愛知からというように、キャベツは、産地リレーにより周年供給されています。

(参照:東京都中央卸売市場キャベツのデータ)



この3点は三浦産
「グリーンスター」

三浦本春

～八百屋の匠、杉本晃章氏直伝～

春キャベツの仕入れと販売のコツ

- ・ 春キャベツは秋播き春採りが多く、新キャベツは今年タネを播いたもの
- ・ タネを播く時期、収穫する時期によって、味が変わる
- ・ 生育期間が長くなるにつれ、巻きが強くなり、甘みが出てくるが、ジューシーさは減る
- ・ 水分が多く生で食べるキャベツをすすめたいなら、新しい産地を追っていく
- ・ 三浦の後は横浜、埼玉が出て、群馬・高原キャベツに移る
- ・ 野菜は時期によって味が刻々と変化する。1年中三浦がいいわけではない
- ・ 野菜の旬は10日ぐらいしかない、と憶えておこう

～新鮮でおいしいキャベツを手に入れるには～

キャベツのトラブル、原因と対策

- ◆キャベツが腐る原因と対策
- ・ キャベツは細菌や菌類、カビに感染すると腐敗する
- ・ 過剰な湿度や高温状態で放置すると、腐敗しやすい
- ・ キャベツは、直射日光を避け、乾燥した場所で保管する
- ◆腐ったキャベツを買わないために
- 1. 購入する直前にキャベツをチェックし、病気や変色といった異常がある場合は、買わない
- 2. 購入する前に、キャベツが日光や熱源から離れたクールな場所にあるか、確認する
- 3. キャベツの茎の部分を見て外葉の質が良好なものを選ぶ



市場の動き

◆春キャベツ:3月から4月にかけて気温が平年を上回る日が多く、雨も程良く生育は順調 ◇神奈川産三浦市産が4月上旬に最盛期を迎え、多い日は日量8万ケースになるが、全体量は平年をわずかに上回る予想。需要が増え相場は引き締まっているが、潤沢な見込みから相場軟化の気配

■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

■キャベツの情報は八百屋塾ホームページで

◆講演:2011年1月16日(株)サカタのタネ 野菜統括部 吉田泰氏/2013年2月17日 神奈川農業技術センター 太田和宏氏 ◆商品解説:2013年2月17日 東京青果(株) 長掛雄治氏 ◆食べくらべ:2013年2月17日 キャベツなど

八百屋塾ホームページへは、こちらから→

動画ページへは、
こちらから→

