

お届けする野菜一覧 2022年秋冬

固定在来種の野菜

カルフォルニアワンダー
果肉は厚く柔らかい大型のピーマン。クセもなく生食ができるほど。
炒め物、生食、サラダ等。



クリームピーマン
めずらしいクリーム色のピーマン。果肉はやわらかく甘い。
生食、炒め物、サラダ等。



四角まめ
実の断面が四角形という特徴からこの名がついた。くせがなくあっさりとした食味で食べやすい。さっと湯がいておひたし、炒め物、てんぷら等。



空芯菜
熱帯原産の野菜。葉の中が中空なことからこの名前がついた。ビタミンやミネラルが豊富。
炒め物、おひたし等。



ハンサムグリーン
通常のリーフレタスと比べて葉肉が厚く、葉先のフリルが強いのが特徴。生食、サラダ、トッピングなど。



京水菜
鮮やかな赤紫色の水菜。アントシアニンを多く含む機能性水菜とも呼ばれる。
やわらかな食感で生食、サラダ等に。



京壬生菜
鮮やかな赤紫色の水菜。アントシアニンを多く含む機能性水菜とも呼ばれる。
やわらかな食感で生食、サラダ等に。



サラダミックス
数種類のレタス類を中心に、クレソン、ルッコラ、わさび菜、水菜、ビーツ、ケールなどを贅沢にミックスしたサラダミックスです。



でじま（じゃがいも）
暖地での栽培にも向く品種で表皮が薄く滑らか。肉色は黄白色で、煮崩れしにくい。肉じゃが、カレー、煮物等。



タワラアルマイル彦栗
やや黄色がかった褐色の皮にとこるところ赤いまだら模様がはいった外観。果肉は黄色で、ホクホクとした食感で、煮くずれおしにくい。



タワラマゼラン
濃い茶色の外観が特徴。果肉は淡い黄色で、味は、さつまいもと栗を足したような食感で、甘さがあります。



グランドベチカ
味が濃く濃厚で栗のような甘さが特徴。火を通して煮崩れしにくい。



クレソン
ヨーロッパからアジアの温帯にかけて広く分布する毎年育つ多年草。ピリッとした味わいが特徴的。サラダやスープ、炒め物、おひたしや和え物にも。



九条ねぎ
京都で古くから栽培されている伝統野菜。口当たりがやわらかで甘味があり、葉の内部にぬめりがあり美味。



黒田五寸にんじん
長崎県の大村市で古くから作られている固定種。肉質は柔らかくカロチン豊富。
にんじん料理全般、生食でも。



デトロイトダークレッド
地中海沿岸が原産とされる根菜。砂糖の原料に使われる甜菜と同じ仲間。ロシアのボルシチの材料としても有名。茹でて下処理したのちビクルスやボルシチに。



お届けする野菜一覧 2022年秋冬

固定在来種の野菜

べんり菜

小松菜とチンゲンサイを掛け合わせた品種。味もクセがなく美味しい。
お浸し、お味噌汁、など。



四月しろな

江戸時代から大阪で作られてきたことから大阪しろなとも呼ばれ、明治初期に天神橋付近で栽培されたことから天満菜とも呼ばれる。
お浸し、お味噌汁など。



山東菜

中国の山東省が原産の半結球タイプの白菜。小さいころに収穫したものは関東ではべか菜とも呼ばれる。
お浸し、お味噌汁、鍋物等。



パクチョイ

中国原産のアブラナ科の野菜で、青梗菜と同じタイサイの一種。青梗菜が青軸なのに対し、白軸のものを「パクチョイ」と呼ぶ。



みやま小かぶ

金町系小かぶの最高品種。生でかじっても柔らかくおいしい。サラダ、浅漬、味噌汁の実、和え物、煮物などに。



ゆるぎかぶ

滋賀県の万木（ゆるぎ）地区に伝わる在来の赤かぶ。表面のつやのある紅色と中の白色が綺麗なコントラストを醸し出します。



松本冬菜

晩生の小松菜を改良し、信州松本地方の気候に合わせた固定種です。



あぶら菜

古くから三重県桑名市長島町で栽培されてきたあぶら菜です。



バターナッツかぼちゃ

バターナッツという名前の由来になっているナッツのような風味とねっとりとした果肉が美味。繊維質が少なく、ポタージュにするとおいしい。



ヤーコン

フラクトオリゴ糖をたっぷりと含み「畑のナン」とも呼ばれます。ほのかな甘みとサクサクした歯ざわりが特徴。生食、きんぴら、煮物、炒め物など。



伊予美人

やわらかく、粘りも強く旨みがあり、白くきめ細やかな肉質。丸々として形が揃っている。



セレベス

セレベスや大吉とも呼ばれる。インドネシアのセレベス島から伝来し、それが名前の由来。



紅芯大根

中国から伝わった中が鮮やかな赤色の大根。お酢につけると鮮やかな真紅にかわることから浅漬などに最適。浅漬、サラダ等。



三陸つぼみ菜

寒さに強く主に三陸地方で広く栽培されてきたつぼみ菜。さつと茹でるとさわやかな春の味。炒め物、おひたしや和え物にも。



紅菜苔（コウサイタイ）

名前のとおり葉の根元やトウは赤紫色。苦味やクセもなく、葉はほんのりとアスパラの様な甘味があり美味。
おひたし、炒め物、天ぷら等



紅乙女

すらりとした芋の形が特徴のホクホク系のさつまいもです。焼き芋はもちろん蒸し芋・天ぷらでも。



お届けする野菜一覧 2022年秋冬

固定在来種の野菜

カーボロネロ
イタリアのトスカナ地方でよく食べられているキャベツの仲間。ビタミン・ミネラルなどの栄養も豊富で、キャベツと同じように煮込み料理や炒め物で楽しめます。



カーリーケール
苦みやエグミがほとんどなく、葉も柔らかい。また緑黄色野菜の中でもトップクラスの栄養価で、生食でも加熱調理でも美味しくいただけます。



赤すじ大根
赤筋大根は福島県会津地方を中心に東北地方で古くから作られてきた地大根で、その名の通り、大根の表面に赤い筋が入るのが特徴です。



大蔵大根
東京都世田谷区近辺で古くから栽培されてきた大根です。根の上部から先まで同じ太さの円筒形で、肉付きが良いのが特徴。



フローレンスフェネル
セリ科ウイキョウ属の多年生で、別名「イタリアンフェネル」と呼ばれています。根や葉の全草が食用になります。



トップゴールド玉ねぎ
春一番に収穫できる極早生の固定種玉ねぎです。水分が多く瑞々しいので生食がおすすめ。



笨人瓜
大正時代に鹿児島で栽培され始める。サクサクとした食感とくせのない味わいで漬物、炒め物、スープなどに。



サボイキャベツ
フランスのサボイ地方が産地。一般的なキャベツに比べ水分が少なく繊維質ですが煮崩れがないので煮込み料理などに。



交配種 (F1) の野菜

無双白菜



新藍キャベツ



紅くるり大根



総太り大根



ハイツブロッコリー



あやめ雪かぶ



スワンかぶ



ズッキーニ



韓国がぼちゃ



ホワイトスターねぎ

