

和歌山の旬のこだわり情報をお届けします

そのまま！

わかやまの春キャベツ！



まるい形と鮮やかなグリーンが特徴の春キャベツ

まるかじり初登場！



春キャベツとホタルイカの Pasta

～和歌山産は、^{なま}生が^{しゅんけい}美味しい春系キャベツ～

和歌山県北部に位置する和歌山市では、**春系キャベツ**の収穫が始まっています。水田裏作の品目として約 180 ヘクタールが栽培され、収穫のピークは5月上旬まで続きます。

キャベツには春を中心に回る春系キャベツ、球がしっかり締まっている寒玉（冬キャベツ）があり、和歌山市は**春系キャベツ**の大産地です。

春系キャベツは冬キャベツに比べて葉が柔らかくてみずみずしく、巻きが緩いのが特徴で、甘みがあり味は最高です。サラダなど生で食べるのがおすすめ。

外葉からこんもりとした球が見え、押さえると適度の弾力があれば収穫のタイミングで、地際から専用の鎌で一気に切り取ります。出荷先は主に京阪神なのですが、和歌山の**春系キャベツ**を見つけたら、ぜひ春の味覚をお楽しみ下さい。

～収穫に専用の台車が大活躍！～

キャベツの収穫に専用の台車が大活躍しているのはご存じですか？

この台車は右の写真のように^{うね}畝に沿って移動しながら収穫と運搬をします。また、傷みがないかキャベツ全体をチェックしながら箱に詰めていきます。キャベツやハクサイなど重量野菜を効率的に収穫するためにはなくてはならない農機具です。



畑で箱詰めもします。

～おいしく食べて胃腸も元気！～

とんかつに必ず添えられている千切りキャベツ、栄養面でもベストな食べ方というのはご存じでしょうか。

注目したいのは、キャベツに特有のビタミンUが多く含まれていることで、胃の粘膜を強くし、胃や十二指腸潰瘍を抑える働きがあります。市販されている胃薬にも主成分として使われるほど、胃腸にありがたい野菜なのです。

また春系キャベツは、胃潰瘍の修復にも優れていると言われています。

キャベツはサラダ、煮物、あえものなどいろいろな料理に使うことができる万能野菜。おいしく食べて健康にも配慮したいものです。



芯も柔らか、ぜひ生で

～和歌山食べもの豆知識～

「紀州てまり野菜」とは？

今回紹介しました春系キャベツもそうなのですが、わかやま農業協同組合が取り扱う野菜のブランドです。

和歌山市の生産者が愛情こめて育てた野菜は、紀州徳川藩にまつわる童謡「まりと殿様」のように物語が詰まっています。

他にもだいこん、ハクサイ、新しょうがなどがあり、和歌山の野菜のブランドとして注目されています。



このマークが目印！

～イベント情報～

和歌山県は、千葉県幕張メッセで開催されるアジア・環太平洋地域最大の食品・飲料の国際展示商談会”FOODEX JAPAN（フーデックス・ジャパン）2010”に県内23事業者と共同出展します。

3年連続自治体最大！



◇開催概要◇

日時：平成22年3月2日（火）～5日（金）

10:00～17:00（最終日は16:30まで）

場所：千葉県幕張メッセ 国際展示場7ホール

取組み：ブース内ステージでの事業者プレゼン

梅酒等の展示コーナー設置

プレミアム商品を組み合わせた食事提案

←和歌山ブースのイメージ

など

発行：和歌山県庁食品流通課内
TEL:073-441-2817 FAX:073-432-4161

まるかじりわかやまニューズレター編集部
ご意見はこちら→ e0717001@pref.wakayama.lg.jp

食品流通課のホームページ
わかやま喜集館
ふるさと和歌山わいわい市場

携帯はこちら→



和歌山	食品流通
わかやま喜集館	
わいわい市場	

検索	↖
検索	↗
検索	↘