

新野菜の紹介

JAあいち経済連 営農支援センター

はじめに

近年、消費者の食の多様化、健康意識の高まり、産直等で行なわれている少量多品目栽培など、新たな品目や付加価値の高い農産物が求められています。そこで、営農支援センターでは、愛知県営農指導員協議会新野菜・新作物研究会の協力を得て、新野菜の栽培展示を行いました。今回営農支援センターで平成20年度秋冬期から平成21年度春夏期にかけて栽培した新野菜の品種特性について紹介します。

1. 品種特性



アーティチョーク

地中海原産のチョウセンアザミ属に属する多年草。花卉が出る前の若い蕾のがくの根元と、つぼみの内側の部分を食べます。ユリ根のような食感で蕾をゆでサラダ等に使われます。



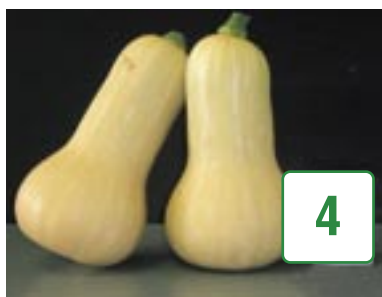
グリーンマスタード

種子は、粉末にしてからし粉として使われるカラシナの一種。最初は切れ込みの少ない板葉ですが、大きくなるにつれて切れ込みが入ります。ピリッとした辛みがあり、サラダに入れると味が引き立ちます。



ステムレタス

茎と若い葉を食べる茎チシャで、レタスの一種。非結球で、茎の長さが30cmぐらいになります。茎は、乾燥したものが山くらげの名前で販売されています。



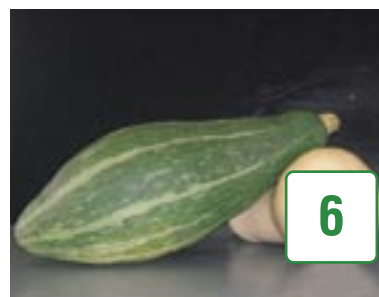
バターナッツ

イタリアの野菜で、果重は約800gあり、果肉は濃い黄色、粘質でスープ等の料理に適しています。また他のかぼちゃと異なり長期保存(6ヶ月)も可能。種は下部の膨らみの部分に集中しています。開花後30日前後で収穫できます。



宿儺(すくな)かぼちゃ

飛騨高山の特産野菜で、長さは50cm、果重は約2.5kgあります。果肉は鮮やかな黄色であり、ホクホクした食感とその甘みが特徴です。開花後60日前後で収穫できます。



ながちゃん

長さ40cm、果重は2～3kgあり、ホクホクした甘みが特徴。果皮は濃緑色で、淡緑の条が入りやすく切りやすく、果肉は均等に果皮につきます。開花後45日で収穫できます。

<http://www.yasaiyasai.com/>参照