

こんな野菜、知っていますか？

『産直だから買える』あいち尾東の秋冬新野菜

JAあいち尾東 管内直売所で新野菜の出荷が続々と始まります！産直ならではの野菜を、より多くの皆様に提供できる栽培に力を入れ取り組んでいます。

【プチヴェール®】当JA特産品

ケールと芽キャベツを掛け合わせた新野菜として誕生しました。ビタミンやカロテン、鉄分、カルシウム等のミネラルを多く含みます。サッと茹でるだけで鮮やかな緑色になり、オリーブオイルを使った炒め物や、サラダにも相性抜群です。

●収穫・出荷時期

12月～3月（最盛期1～2月）

●栽培地域

瀬戸・尾張旭・長久手・日進・東郷・豊明地域

●加工品

酢、バウムクーヘン、カステラ、プリンなど
洋菓子ブランド「モンシェール」や管内豊明市の老舗和菓子屋と協力し加工品を作っています。



【アレッタ】

ブロッコリーとケールを掛け合わせから生まれた野菜です。苦みが少なく、茎の部分には甘みがあります。つぼみにはブロッコリーの約3倍のカロテンやビタミンKが含まれており、体にもうれしい野菜です。おひたしやサラダ、スムージーなど。



●収穫・出荷時期

12月～4月頃

●栽培地域

瀬戸・尾張旭・長久手・日進・東郷・豊明地域

【カリフローレ】

長く伸びた花梗部分を主に食べ、コリコリとした歯触りと食感が楽しめ、生でも食べることができます。花束のような見た目と食感で近年女性を中心に注目されており、レストラン等でも提供されています。



●収穫・出荷時期

11月中旬～2月（最盛期12月～1月）

●栽培地域

瀬戸・尾張旭・長久手・日進・東郷・豊明地域

【桃かぶ】当JA特産品

一般のかぶにはない独特の食感をもちます。肉質は極めて柔らかで、甘みがある多重質のサラダ専用かぶです。皮を手で簡単にむくことができます。

●収穫・出荷時期

11月中旬～2月上旬まで

●栽培地域

瀬戸・尾張旭・長久手・日進・東郷・豊明地域



【カーボロネロ】

イタリア・トスカーナ地方の伝統野菜です。寒さに強く、霜が降りても生育し収穫し続けられます。葉は細長でまっすぐ伸び、濃緑色、凸凹のちりめん状。縮れた葉はやわらかくて甘みがあり、煮崩れしにくく煮込み料理にも向いています。

●収穫・出荷時期

12月～4月頃

●栽培地域

日進・東郷地域



【ロマネスコ】

つぼみの部分が、黄緑色の円錐形でフラクタルの配列になっているカリフラワーの一種。珊瑚のように粒々が集まって作られる、おもしろい見た目の野菜です。ブロッコリーの味に近く、歯ごたえがよいため、炒めものやパスタ、スープの具材にと幅広いレシピに活用できます。クリスマスシーズンにはモミの木に見立てたレシピが人気です。

●収穫・出荷時期

12月～3月頃まで

●栽培地域

豊明地域



【カーリーノケール】

サニーレタスを少し厚くしたような葉で、苦みや青臭さはありません。管内カフェではキッシュなどに使用されており、好評いただいています。ボリューム感が出ることから、パワーサラダやチョップドサラダなど、生食で楽しめます。

●収穫・出荷時期

12月～2月頃まで

(12月から随時出荷)

●栽培地域

日進・豊明地域



【サボイキャベツ】(ちりめんキャベツ)

葉面が縮れ、糖度10以上ある『シューフリーゼ』という品種を育てています。葉は繊維が固く、少し苦みがあるため煮込み料理やスープに向いています。ロールキャベツにするとより強い甘みと見た目華やかに。

●収穫・出荷時期

12月中旬～2月末まで

●栽培地域

瀬戸・尾張旭

長久手地域



※産直所によって出荷されていない野菜もあります。詳しくはご連絡ください。

<お問い合わせ先>

瀬戸グリーンセンター TEL : 0561-21-1181

尾張旭グリーンセンター TEL : 0561-53-2715

長久手グリーンセンター TEL : 0561-63-1210

日進園芸センター TEL : 0561-72-0016

東郷グリーンセンター TEL : 0561-39-0010

豊明フレッシュセンター TEL : 0562-92-0135