

🌿 世界一美しい野菜 🌿

# ロマネスコが収穫最盛期を迎えます！

JAあいち尾東<sup>ひとう</sup>（日進市／組合長：石黒秀一）で、“世界一美しい野菜”と称されるロマネスコが、収穫最盛期を迎えます。JAあいち尾東では、特産化を目指して当JA全域（瀬戸市・尾張旭市・長久手市・日進市・東郷町・豊明市）で栽培しており、12月中旬からクリスマス・年末年始を最盛期に出荷します。

## ロマネスコの特徴

ブロッコリーやキャベツと同じアブラナ科のロマネスコは、イタリアやドイツで16世紀から作られていたとされている歴史のある野菜です。その特徴的な姿から『悪魔の野菜』と言われていたとも伝わっています。ヨーロッパでは昔から冬の定番野菜として親しまれています。



## クリスマス・正月料理に

円錐形の大きな一つの房になっていますが、小さな房を切り離していくと、小房一つひとつも同じ形をしたフラクタル構造になっています。

クリスマスツリーにも似た華やかな形のロマネスコは、クリスマス料理や正月のおもてなし料理にピッタリです！クセがなく甘みがあり、加熱すると鮮やかな黄緑色になるので、料理に彩りを添えてくれます。



## クリスマスシーズンに合わせて生産・出荷強化

クリスマス年末・年始商戦に向け、JAあいち尾東では今年、生産者を12名に増やして栽培に取り組んでいます。

また、瀬戸グリーンセンターとれたてれすとらんでは、冬の特別メニューとして『ロマネスコのカレー味フリッター』などをバイキングで提供します。

### ＜出荷先＞

JAあいち尾東各グリーンセンター、瀬戸グリーンセンターとれたてれすとらん、管内スーパーのインショップ、マルエイガレリア

12月中旬から収穫・出荷の様子や、とれたてれすとらん（瀬戸市）のバイキングに並びロマネスコ料理の取材をしていただけます。

生産者は各地域にありますので、どの市町でも取材可能です。

【取材にお越しいただける際は、ご一報をお願いいたします】

JAあいち尾東<sup>ひとう</sup> 総合企画課 担当：中川・川本

[TEL] 0561-56-0080 [Email] kikaku@jaab.or.jp

