

豊明市の特産品 カリフローレの出荷始まる

J Aあいち尾東（日進市/代表理事組合長：市川耕一）のカリフローレの出荷が11月上旬頃から始まります。カリフローレは、主に豊明地域の特産品として栽培している野菜です。9年ほど前に豊明市で生産者グループを作り、新規野菜として試験的に栽培を始めました。現在のメンバーは6名で、当JA産直施設や豊田市場に出荷しています。昨年度は、約4反（4,000㎡）の畑で9,280袋（およそ1,188kg）出荷しています。今年度も約12,000株を作付けており、昨年並みの出荷になる見込みです



カリフラワーの仲間です。茎まで食べられます。

また農福連携の取り組みとして、社会福祉法人へ袋詰めを依頼しています。



カリフラワーの仲間「カリフローレ」

1株ごとに出荷する一般的なカリフラワーとは違い、スラッと伸びた茎が特徴的な品種です。

茎をばらしてスティック状にしたものを数本ずつ束ね、袋詰めして出荷します。袋詰めにすると乳白色の花束のような可愛らしい見た目になるのも特徴の一つです。

コリコリとした食感で、クセやアクが少なく、生でも食べられます。加熱すると、ほんのりとした甘みとサクサクとした食感が楽しめます。サラダやバーニャカウダ、天ぷらや炒め物など、様々な料理に合いますし、ユニークで美しい姿から、クリスマスなどのパーティーのご馳走にもピッタリな万能野菜です。

取材は都度受け付けます。取材にお越しいただく際にはご一報ください。

取材日：収穫時期の11月上旬～3月頃まで取材を受け付けております。

収穫の様子を取材いただけます。

場所：生産者の畑

〈問い合わせ先〉JAあいち尾東 総務企画部 総合企画課（担当：新家・加藤）

TEL：0561-56-0080 Fax：0561-72-8151 E-mail:kikaku@jaab.or.jp

