



くにたち野菜の全てがわかるポータルサイト

くにたちあぐりッポ

Kunitachi Agrippo



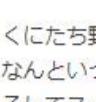
文字サイズ 小 中 大

Google カスタム

検索

HOME > くにたち野菜図鑑

サイトマップ



くにたち野菜図鑑

くにたち野菜の直売所は春夏秋冬、季節を感じられる場所。なんといつても季節にあった野菜が一番おいしい！そしてスーパーではあまり見かけない珍しい野菜もたくさんありますし、品種もさまざまのが「くにたち野菜」の特徴です。たとえばカボチャやジャガイモでは、10以上もの品種が栽培されています。直売所ではぜひ品種にも注目してくださいね。そして、食べたことのないものにもどんどんチャレンジして、あなた好みの野菜を見つけてください。

春 夏 秋 冬 加工品

夏



ナス



トマト



ミニトマト



たまねぎ

くにちは歴史的にナスを多く栽培していた地域です。ミズナスや米ナス、長ナスなど種類形も豊富です。

夏バテのときに元気をくれるのは、真っ赤なトマト。畑で熟したから味が濃いんです。

甘みが強く円錐形がわいいアイコや1cmほどのマイクロトマトなど、さまざまな品種があります。

甘くてみんなの人気者「新たまねぎ」は6月の終わりごろ。生でも甘いなんて…！



葉しょうが



ピーマン・シシトウ



トウガラシ



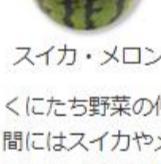
オクラ

夏のビールのおともに味噌をつけて食べましょう。強い抗酸化作用があります。

朝どれのピーマンはいい香りがします。ピーマン嫌いのお子様向けては「こどもピーマン」も。

辛いトウガラシもくにたちで作っています。暑い季節は力プサイシンで食欲増進を。

いまや健康野菜の代表格となったオクラ。赤い「赤オクラ」や大きな「島オクラ」も人気があります。



トウモロコシ



エダマメ



きゅうり



じゃがいも

「お湯を煮立ててから収穫しろ」という格言があるくらいトウモロコシは鮮度が大切です。くにたちでも多くの農家さんが作っています。

豆系野菜なのでやはり鮮度が命。甘みがあって歯触りもよいのがくにたちのエダマメです。

暑い日には採れたてのみずみずしい胡瓜を。昔ながらの歯ごたえを楽しむ「四川きゅうり」などもあります。

品種が豊富。「インカのめざめ」「ノーザンルビー」「シャドークイーン」など品種違いも楽しんで。



スイカ・メロン



にんにく



カボチャ



きんし瓜

くにたち野菜の仲間にはスイカやメロンも。夏の風物詩です。

スーパーで見かけるにんにくは乾燥させたものが多いですが、直売所の「生もの」は鮮烈な香りです。お試しあれ。

ほっくほっくの「栗カボチャ」に、トロリとした「日本カボチャ」、ポタージュ用の「バターナッツ」。用途にあわせて選んでください。

カボチャの一一種ですが、実が糸状にほぐれます。シャキシャキの食感がおいしい。



ズッキーニ



赤しそ



とうがん



きんじ草

ズッキーニとはイタリア語で「小さいかぼちゃ」。炒めものやパスタに、人気急上昇中の野菜です。

7月ごろ、直売所にバケツに入ってるにんにくは乾燥させたものが多いですが、直売所の「生もの」は鮮烈な香りです。お試しあれ。

冬の瓜なのに夏にとれます。冬まで保存が可能なのでかつては冬の貴重な食料だったのですが、直売所には夏の盛りに並びます。

紫色はアントシアニン。とっても高貴な香りのある加賀（石川県）原産の通好みの野菜です。



モロヘイヤ



くうしん草

栄養のスーパー！ほうれん草の何倍ものビタミンを有します。採れたては甘いです。

茎が空洞になっているから空心菜。中華料理の炒め物の定番野菜ですが、実はおひたしでも美味しいです。

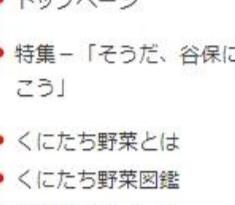
くにたち農業の今・あぐりッポ新聞バックナンバー 国立市活性化都市農業推進事業及びこのサイトについて

くにたち
あぐりッポ

Kunitachi Agrippo



くにたち菜園BOOK



くにたち菜園BOOK

- トップページ
- 特集 - 「そうだ、谷保に行こう」
- くにたち野菜とは
- くにたち野菜図鑑
- 農家プロフィール
- イベント情報
- 買う - 直売所マップ
- 食べる - くにたちグルメガイド
- つくる - くにたち野菜レシピ
- 育てる - 市民農園情報
- スタッフブログ
ト国立日誌（スタッフブログ）
- くにたち農業の今
- 農業関係リンク
- 農業推進事業及びこのサイトについて