

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

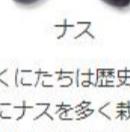
[サイトマップ](#)

くにたち野菜図鑑

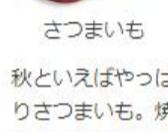
くにたち野菜の直売所は春夏秋冬、季節を感じられる場所。なんといっても季節にあった野菜が一番おいしい！そしてスーパーではあまり見かけない珍しい野菜もたくさんありますし、品種もさまざまのが「くにたち野菜」の特徴です。たとえばカボチャやジャガイモでは、10以上もの品種が栽培されています。直売所ではぜひ品種にも注目してくださいね。そして、食べたことのないものにもどんどんチャレンジして、あなた好みの野菜を見つけてください。

[春](#) [夏](#) [秋](#) [冬](#) [加工品](#)

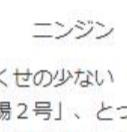
秋



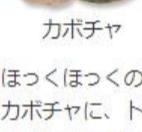
ナス



さつまいも



ニンジン



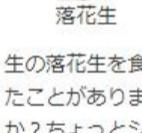
カボチャ

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。

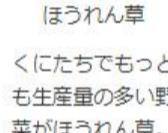
秋といえばやっぱ
りさつまいも。焼
き芋にすれば、子
どももお年寄りも
笑顔、笑顔。

くせの少ない「向
陽2号」とって
も甘い「ベーター
リッチ」がくにた
ちの主要品種。葉
っぱも栄養豊富、
てんぶらに。

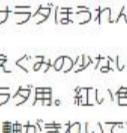
ほっくほっくの栗
カボチャに、トロ
リとした日本カボ
チャ、ポタージュ
用の「バターナッ
ツ」もあります。



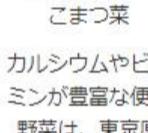
落花生



ほうれん草



サラダほうれん草



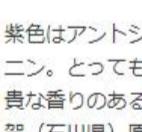
こまつ菜

生の落花生を食べ
たことがあります
か？ちょっとシャ
キっとして甘みが
広がる、新感覚の
おつまみです。

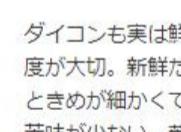
くにたちでもっと
も生産量の多い野
菜がほうれん草。
いろいろと加工品
も開発されています。『加工品』も
見てね。

えぐみの少ないサ
ラダ用。紅い色の
軸がきれいです

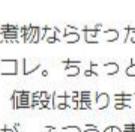
カルシウムやビタ
ミンが豊富な便利
野菜は、東京原
産。最近は洋食の
レストランでも大
活躍。



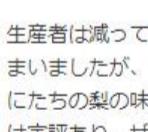
きんじ草



ダイコン



聖護院大根



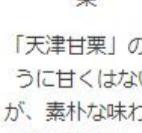
梨

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。

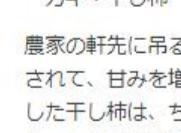
ダイコンも実は鮮
度が大切。新鮮だ
ときめが細かくて
苦味が少ない。葉
付きなのは地元産
ならでは。

煮物ならぜったい
コレ。ちょっとお
値段は張ります
が、ふつうの青首
大根にはない感動
を覚えます。

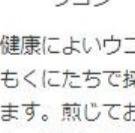
生産者は減ってし
まいましたが、く
にたちの梨の味に
は定評あり。ぜひ
お試しください。



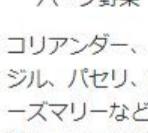
栗



カキ・干し柿



ウコン



ハーブ野菜

「天津甘栗」のよ
うに甘くはない
が、素朴な味わい
が心に沁みる。ひ
と手間かけて、栗
ごはんをぜひ

農家の軒先に吊る
されて、甘みを増
した干し柿は、ち
ょつとした贈り物
にも好適です。

健康によいウコン
もくにたちで採れ
ます。煎じてお湯
と一緒に。乾かし
てすりつぶせばス
パイスにも（ターメリック）。

コリアンダー、バ
ジル、パセリ、ロ
ーズマリーなど、
栽培期間中農薬無
使用の香味野菜も
あります。

くにたち
あぐりッポ

Kunitachi Agrippo

Kunitachi Tokyo
あぐりッポ写真館
農のある風景

つくる、あそぶ、食べる、楽しむ！
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