

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、品種もさまざまなのが「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

くにた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、長ナスなど種類も豊富です。



さつまいも

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。



ニンジン

くせの少ない「向陽2号」、とっても甘い「ペーターリッチ」がくにたちの主要品種。葉っぱも栄養豊富、てんぷらに。



カボチャ

ほくほくの栗カボチャに、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

生の落花生を食べたことがありますか？ちょっとシャキッと甘みが広がる、新感覚のおつまみです。



ほうれん草

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。



サラダほうれん草

えぐみの少ないサラダ用。紅い色の軸がきれいです



こまつ菜

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

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

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の。



聖護院大根

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。



梨

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

「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



カキ・干し柿

農家の軒先に吊るされて、甘みを増した干し柿は、ちょっとした贈り物にも好適です。



ウコン

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)。



ハーブ野菜

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
僕のある風景



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