

# 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

冬



ほうれん草

寒くなればなるほど甘みが増すホウレンソウ。多くの農家が作っていて農家ごとの食べ比べも面白い。



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。



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。ジュースにしても秀逸。



はくさい

漬け物、鍋物、炒め物。なんでも活躍する白菜。運がよければ農家手作りの白菜づけにも出会えるかも。



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。そういえば江戸東京のお雑煮に、こまつ菜は欠かせませんよね。



春菊

春菊の香りもまた、鮮度に大きく影響を受けます。鍋物もいいが、軽くゆがいてお浸しでぜひ。



ブロッコリー

ぜひ食べ比べてみてください。とれたたのブロッコリーは甘くてえぐみがありません。



カリフラワー

きれいな白いもののほか、オレンジや紫色など色の違いも楽しめます。茹でて美味なのはもちろん、ピクルスにも。



じゃがいも

この時期採れるじゃがいもは「秋じゃが」と呼ばれ、夏に比べてゆっくり育つのでとても味が濃いのです。



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、肌が赤い「赤大根」も。



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。



キャベツ

冬のキャベツは栄養豊富。春キャベツに比べてしっかりしているのがロールキャベツがお得意です。



ネギ

柔らかい「汐止」やまろやかな甘みの「下仁田」なども、品種違いを楽しめるのが「くにたち野菜」です。



キクイモ

別名トピナンブール。血糖値を下げる健康野菜として注目されていますが、実は料理法も幅広い便利野菜。



サトイモ

実は谷保はサトイモと土壌が合う名産地。農家さんの大部分がサトイモを作っています。味が濃いです。



八つ頭

お正月に欠かせないサトイモの一種、八つ頭。ほっくりしているのが特徴。ほかにも「たけのご芋」など珍しい里芋も。



いもがら

八つ頭の茎を干したものです。昔なつかしの味。



ユズ・ミカン

くにたちのユズやミカンはほとんどが栽培期間中農業無使用です。冬至のころ、たくさん出てきます。



キウイ

くにたちでキウイ？と思われるかもしれませんが、キウイ栽培の歴史はくにたちの澤登農園でスタートしました。



カブ

くにたちのカブもやわらかくて甘いのです。サラダカブなど生食のために作られている品種もあります。

## くにたちあぐりッポ

Kunitachi Agrippo



つくる、あやふ、食べる、楽しむ！

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](#)