



冬こそ食べたい旬の野菜



これからの時期、冬野菜が収穫の最盛期を迎えます。ビタミンやカロテン等の栄養を含む野菜は、免疫力を高め、風邪の予防にも効果があると言われていています。美味しく食べて、冬を乗り越えていきましょう。

農産物振興課 ☎ 922-10842 ☎ 922-13406

農家さんに聞いてみました

梅村農園 梅村文規さん（遊馬町）

Q この時期、どんな野菜を作っていますか

A 冬野菜では、小松菜・ほうれん草・レタス・白菜・カリフラワー・ブロッコリー・ロマネスコを作っています。

冬野菜は、寒さに耐えるため、細胞に糖を蓄えるので、糖度の高い野菜が多くなっています。年間を通して生産されている小松菜も、冬の方が苦みが少なく、私は好きですね。

Q 冬野菜の食べ方でお勧めはありますか

A やっぱり、鍋ですかね。我が家でも、冬場は週三回くらい鍋をして、最後に雑炊にしたりと家族で楽しんでいます。また、シンプルに、小松菜をしゃぶしゃぶみたいにお鍋に張ったお湯にくぐらせてポン酢で食べるのも、おすすめです。シャキシャキした食感に、箸が止まらなくなりますよ。

Q 市民の皆さんへ一言をお願いします

A 庭先販売所や農業祭では、収穫日やその翌日などに採れた野菜が販売されているので、お店で売られている品物と比べて、新鮮なものが並んでいます。地域の味として、ぜひ地元産の農産物を楽しんでください。



地域の味、ココで楽しめます

12/2(土)10時30分～



新鮮な野菜・花き等大集合！ 農業祭

品評会には、市内農家が手塩にかけて育てた農産物が出品されます。こだわりの栽培技術に注目してください。

- ・野菜などの販売…10時30分～
 - ・品評会出品野菜の販売…13時30分～
- 場市民体育館・草加市文化会館駐車場

12/28(木)まで



シールを集めて賞品を当てよう！ 草加産 野菜キャンペーン

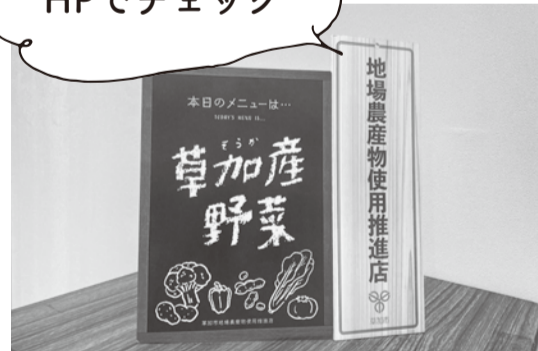
農産物に付いているシールを7つ集めて応募すると抽選で賞品が当たります。

場庭先販売所やJA直売所等の地場農産物取扱店



▲詳細

HPでチェック



お店でも食べられます 地場農産物使用推進店

市の農産物を取り扱う飲食店「草加市地場農産物使用推進店」は、この看板が目印です。地産地消マップにも庭先販売所とともに掲載しています。ぜひ味わってみて！



▲地産地消マップ