

8月31日はやさいの日！茨城県はたくさんの野菜が採れる野菜王国

いばらきの“野菜”特集！



自然豊かな茨城県は、年間を通して様々な野菜を生産している“野菜王国”です。今回は、8月31日の“やさいの日”にちなんで、茨城県が誇る、これからが旬のおいしい野菜や茨城ブランド野菜を一挙にご紹介します！

生産量日本一!! 茨城が誇る新鮮野菜



れんこん

日本一の産地、霞ヶ浦周辺で栽培される風味豊かで甘いれんこん



JA水郷つくばのれんこん

浮島れんこん

玉里れんこん

【出荷ピーク：10月～12月】 【出荷ピーク：10月～12月】 【出荷ピーク：9月～11月】

JA水郷(すいごう)つくばのある土浦市やかすみがうら市の2市は、県内のれんこん作付面積の約50%を占める大産地です。一本の中でも部位によって食感が微妙に違い、やわらかい頭の部分はサラダ、真ん中の部分は天ぷらやきんぴら、根元の部分はすり身に適しています。

JA稲敷(いなしき)の浮島(うきしま)れんこんは、鮮度、品質にこだわっています。有機質肥料を使用するとともに、堆肥による土壌づくりを行っています。作付面積の約8割で、茨城県特別栽培農産物の認証を取得しています。

JA新ひたち野の玉里(たまり)れんこんは、品質にこだわり、堆肥を入れた土づくりや、生産履歴の記帳、収穫日当日の出荷などを実践しています。また江戸時代には、同地区で育った蓮の花を観賞用として、水戸黄門で知られる徳川光圀公へ献上したと言伝えられています。

豊富な水と低湿地帯に恵まれた霞ヶ浦周辺は、日本一のれんこん産地です。茨城のれんこんの魅力は、**ぷっくりとした団子状でやわらかな肉質や、ほんのりとした甘み**です。肌かきめ細かく、美しく白いのも特長です。

ピーマン

優れた色・ツヤ・肉質が
こだわりの証

【出荷ピーク：4月～7月・9月～11月】



茨城県内のピーマン栽培の中心を担うのが、JAなめがたしおさい波崎青販部会と青果物生産部会です。両部会は、水はけのよい砂丘地帯と温暖な気象条件に恵まれた神栖市や鹿嶋市で、ピーマンの施設栽培に取り組んでいます。両部会が作るピーマンは**緑色が濃く、ツヤがあり、肉質はやわらかで、苦味の少ないことが特長**です。

はくさい

寒さや暑さとの格闘の
先にある美味

【出荷ピーク：4月～5月・11月～1月】



茨城県のはくさいは生産量日本一を誇り、県西部地区を中心に栽培されています。はくさいは冬場の野菜であり、寒気にさらされ、やわらかくなり甘みも増します。11月～1月には、東京の市場への出荷量の約9割が茨城県産になります。JAグループの秋冬はくさいの**オリジナル品種「菜黄味(なおりみ)」は、やわらかく、芯の部分が黄色くて甘いのが特長**です。

■本件に関するお問い合わせ、ご取材のお申し込みは、下記までご相談ください。

茨城県広報事務局 (フロンティアインターショナル内) 担当：東山(070-3266-6497)、五十嵐(080-5475-7972)

TEL 03-5778-4844 FAX 03-5778-6516 E-mail: ibaraki-pr@frontier-i.co.jp

(リリース等の配信先の変更、配信停止をご希望の方は、上記までご連絡ください)

茨城の伝統野菜

里川カボチャ

ピンク色の表皮が特長
伝統野菜

【出荷ピーク：10月～11月】



昭和30年頃から、常陸太田市里美地区・里川の源流近くの高地で栽培されてきた地域伝統野菜です。里川(さとがわ)カボチャの特長は、**鮮やかな美しいピンク色をした表皮**。さらに、オレンジ色の果肉は、寒暖差のある気候により、**きめの細かい粉質となっており、糖度は12度前後でやさしい甘み**があります。加熱すると、最初はホクホクとした食感ですが、口どけは絹のようになめらかです。

レッドポアロー

黄門様が種を
まいた伝統野菜

【出荷ピーク：12月～1月】



一度も品種改良されていない伝統野菜(赤ねぎ)で、食の世界遺産「味の箱舟」に茨城県で唯一認定されています。レッドポアローの最大の特長は、**鮮やかな赤紫色**をしていることで、一般的なねぎの白い部分が、美しい紅色に染まっています。また、**辛みが少なく、独特の風味と甘みがあるのも特長**です。加熱することで、さらに甘みが増し、やわらかいので葉まで食べることもできます。

茨城のブランド野菜

江戸崎かぼちゃ

太陽が育む
極上の甘味

【出荷ピーク：6月】



農林水産大臣登録第6号

利根川と霞ヶ浦の間に位置するJA稲敷で栽培される江戸崎かぼちゃ。平成27年には、国内で最初の「地理的表示(GI)保護制度」の1つとして登録されました。最大の特色は、畑で完熟するのを待って収穫すること。一般的なかぼちゃは着果してから45日前後で収穫を行いますが、江戸崎かぼちゃはおよそ55日で収穫します。**完熟採りで太陽の光をたっぷり浴びているので、とても甘く粉質感と糖度のバランスが良く、ホクホクのおいしさ**を味わえます。

柔甘ねぎ

驚くほどの
柔らかさと甘さ

【出荷ピーク：4月～6月】



農林水産大臣登録第59号

JA水戸のオリジナルブランド、柔甘(やわらか)ねぎ。その名のとおり、**驚くほどやわらかくて甘いのが特長**で、白い部分だけでなく、緑の葉の部分までまるごと食べることができます。生でサラダにしてもおいしく、ねぎが苦手な子どもにもおすすめです。熱を加えるとさらに甘くなり、焼き鳥のネギマヤ、もつ煮込みなどの具材としても活躍します。販売開始から現在まで一貫して、ビニールハウスの中で育て、農薬をほとんど使わず、有機質主体の肥料を使用しています。

奥久慈なす

【出荷ピーク：8月】



久慈川の清流と里山の緑が美しい奥久慈地域で生産される奥久慈(おくじ)なす。大自然の恵みにより、**フルーティで甘みのある味わいや皮のやわらかさ、アクの少なさ**が大きな魅力。煮る、焼く、炒める、すべての調理法に向いています。

パプ王

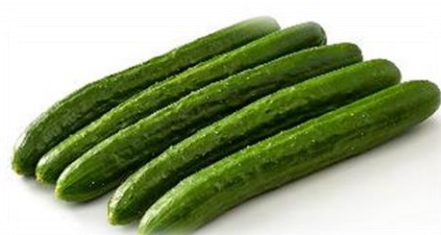
【出荷ピーク：8月～9月】



海風の影響で、夏は涼しく、冬は暖かい銚田市は、パプリカの栽培も盛んです。平成21年には「パプリカの王様」という意味を込めて「パプ王」を商標登録しました。パプ王は**甘みが強く、サラダや炒め物だけでなく、スムージーにしてもおいしい**と評判です。

千石きゅうり

【出荷ピーク：4月～5月・10月】



皮がやわらかくて、みずみずしく、心地良い食感の千石(せんごく)きゅうり。千石の名前の由来は、産地である旧千代川村(現下妻市)と旧石下町(現常総市)の頭文字をとってつけられました。表面は濃い緑色で、美しい光沢があります。