








一般的なラディッシュの知識

種	ラディッシュ（二十日大根）
原産地	ヨーロッパ
栄養等	アントシアニン、ビタミンC等

豊橋のラディッシュについて

産地	愛知県 豊橋市
生産	J A 豊橋 大村園芸部会 19名
出回り時期	周年
種類と特徴	<p>◆品種 大村園芸部会オリジナル品種 冬が旬のラディッシュですが、こちらで栽培している品種は夏の暑さにも強いものです。大村園芸部会さんのみが育てている品種です。</p>  <p>◆周年栽培ですが特に美味しい時期はいつですか？ 甘みがあり美味しい季節は、11月下旬から2月です。</p> <p>◆栽培方法に関して注意している点は？ ハウスの中に冷暖房の機械はついていません。冬の寒さには強いラディッシュですが、夏の暑さには弱いため、換気などを行い、地温等を注意して管理しています。</p>  <p>◆サイズによる味の違いはありますか？ サイズによる味の違いはありませんが、季節による違いはあります。夏は辛みがあり、冬は甘みが強くなります。</p> <p>◆保存方法は？ 購入後は葉をとって、濡らした新聞紙に包んで、袋に入れて野菜室に保存すると日持ちが良いです。</p>

<p>お勧めの食べ方</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・甘酢漬け(他の野菜と一緒につけると綺麗な色がつきます) ・アヒージョ ・サラダ  <p>葉っぱも食べられます!</p> <ul style="list-style-type: none"> ・レタス等と混ぜてサラダ ・菜飯
<p>出荷単位</p>	<p>◆サイズ</p> <ul style="list-style-type: none"> 3 L (中華料理等の大皿向き) 2 L (一番使いやすいサイズ) L (京料理など小皿向き) <p>マイクロ (婚礼料理などの飾り向き) →</p>    <p>発泡スチロールや袋詰めの出荷などがあります。</p> <p>※マイクロラディッシュは、受注生産となっております。ご入用の際は、早めにご連絡下さい。</p>
<p>流通</p>	<p>出荷団体／J A豊橋 地元市場／大一青果、豊橋中央青果市場 小売／市内スーパー等 ※全国の多数市場へも出荷されています。</p>

今回お話を伺った生産者

<p>名称</p>	<p>富永光昭氏 (豊橋市長瀬町)</p>
<p>連絡先</p>	<p>ラディッシュに関するお問い合わせは、J A豊橋まで。 電話 0532-25-3550</p>