

豊橋農産物ファイル

Vol. 7

サラダほうれんそう

「やわらかほうれん草」






一般的なほうれんそうの知識

種	ほうれんそう
原産地	中央アジアから西アジア
栄養等	βカロテン、鉄分、葉酸等

豊橋のやわらかほうれんそうについて

産地	愛知県 豊橋市
生産	河合農園
出回り時期	周年
種類と特徴	<p>◆「やわらかほうれん草」という商品名ですが、小さな「っ」が入っているのにはどんな意味がありますか？</p> <p>「やわらか」より「もっとやわらかい」という意味をこめてつけました。</p> <p>◆栽培品種は、サラダほうれんそう用ですか？</p> <p>通常のほうれんそう用の種を使っています。 季節にあった5品種を使いわけ、周年栽培しています。</p> <p>◆周年栽培ということですが、特に美味しい時期はありますか？</p> <p>一年を通して品質のよいものを出荷するように心がけているので、時期にかかわらず美味しいと思います。</p> <p>◆栽培方法を教えてください。</p> <p>水耕栽培しています。液肥を自動制御し、アクを少なく、葉がやわらかくなるように生育管理しています。冬は播種から40日、夏は30日、春と秋は25日ほどで出荷できます。</p>



	<p>◆保存方法は？</p> <p>軽く水洗いしカットしたものを、キッチンペーパーを敷いたタッパーの中に入れて保存すると日持ちし、使いやすいです。</p> 
<p>お勧めの食べ方</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ サラダ ・ ピザの具材に ・ 冷やし豚しゃぶと一緒に ・ 味噌汁やスープの具材に ・ スムージー <p>(河合さんのおすすめは、バナナと牛乳を一緒に入れたスムージー)</p>  <p>※アクが少ないやわらかほうれん草ですが、気になる方は30分ほど水に浸してからお使いください。</p>
<p>出荷単位</p>	<p>◆サイズ</p> <p>(下記は目安とし、ご相談ください。)</p> <p>1袋 約70g 1箱 20袋入り</p> 
<p>流通</p>	<p>出荷団体／JA豊橋 地元市場／大一青果、豊橋中央青果市場 小売／サンヨネ、フードオアシスあつみ等市内スーパー</p>

今回お話を伺った生産者

<p>名称</p>	<p>河合 裕介氏 (杉山町)</p>
<p>連絡先</p>	<p>やわらかほうれん草に関するお問い合わせは、 河合農園 電話 090-1420-7168 メール kawai.agri@gmail.com</p>