



お店でみかける！ 今、気になる野菜

前の記事で紹介したとおり、なすといってもたくさんの品種があり私たちが普段店頭でみかけるのはそのほんの一部です。また、外国が原産地でこれまで馴染みのない野菜も次々に国内で栽培され始めています。今回は、イタリア野菜のロマネスコとなす、ねぎの新品種を紹介します。新しい野菜栽培にチャレンジしてみませんか。（資料提供：トキタ種苗）

カリフラワーとブロッコリーの特徴を持つ世界一美しい野菜「ロマネスコ」

【特徴】

ロマネスコはその名前のとおりローマ生まれのイタリア野菜でカリフラワーの一種です。珊瑚のような形で鮮やかな緑色の花蕾が特徴で、世界一美しい野菜ともいられています。カリフラワーよりも甘みが強く、ブロッコリーにも似た風味もあります。

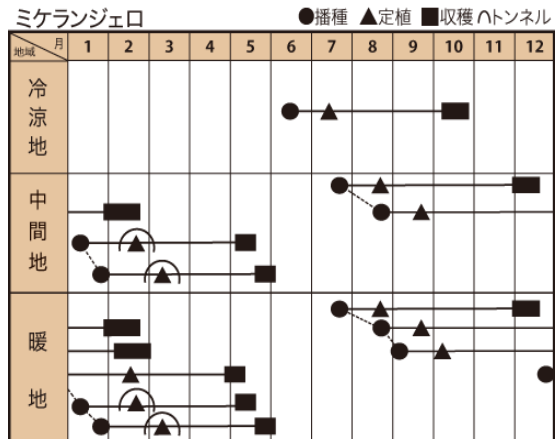
今回紹介する品種ミケランジェロは従来のロマネスコと比べてある程度の耐暑性を持つのが特徴で、高温障害の発生が少なく、他のロマネスコでは、栽培が難しい春作の5月収穫が可能です。

【播種】

熟期の目安は定植後、春作75～80日、秋作約110日。発芽適温は20～25℃、発芽迄1週間程度。セルトレイ等を利用した移植栽培。本葉3～4枚位まで育苗。

【定植】

株間35～40cm、畝間60～70cmに定植。



加熱すると、とろける白いなす「とろ～り旨なす®」

【特徴】

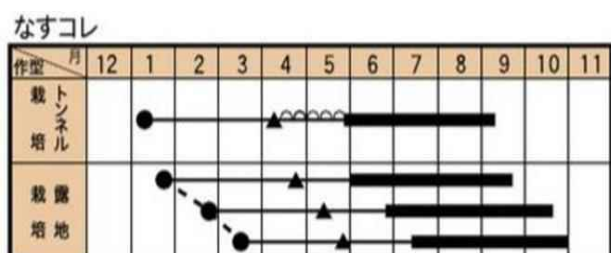
形状は楕円形で長さ15cm、直径8cm、栽培しやすい。果皮は通常の白なすより柔らかく、果肉は緻密で柔らかく高品質です。加熱するとねっとりした食感で、食材に色移りしない。

【播種】

低温期に育苗する場合、芽だしに加温が必要です。発芽適温25～35℃（昼夜変温が効果的）

【定植】

2本仕立てなら株間45cm前後。3～4本仕立てなら65cmを目安に120cm前後の畝に1条植え。



ねぎ坊主を取らずに夏どり可能に「太葱KING」

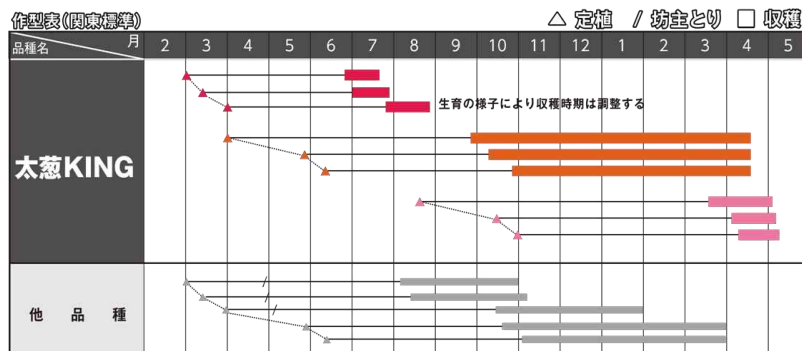
【特徴】

3月に抜き苗を植えると、7～8月に収穫の夏ねぎ。一般的な品種と異なり、5月頃のねぎ坊主とりが不要。4～6月に植えると、10～4月中旬収穫の秋冬ねぎ。8～10月に植えると、4～5月収穫の春ねぎ。一般的な品種より晩抽なので春先のねぎ坊主の発生が2週間くらい遅く、その分長く畑においておける。

【定植】

抜き苗ならば3本ずつ束ねて株間7cm目安。

土寄せ作業を考えると畝幅は90cm～1m。



🍲 レシピ紹介 🍲

ロマネスコとジャガイモ、アンチョビのサラダ



◆材料（2人分）

ロマネスコ	1/2個
ジャガイモ	1個
アンチョビ	5～6匹
ブラックオリーブ	適量
オリーブオイル	適量
レモン汁	適量
塩	適量
コショウ	適量

◆手順

- ①ロマネスコとジャガイモは一口大にカットし塩茹でする。
 - ②アンチョビとブラックオリーブをきざみ①と混ぜる。
 - ③レモン汁、塩、コショウを適量②に加えよく混ぜる。
- お好みでゆで卵やアボカドを加えたり、冷蔵庫に入れて味をしみ込ませるとおいしさアップ。

とろ〜り旨なす®揚げ漬し風



◆材料（2人分）

とろ〜り旨なす®	1本
サラダ油	適量
白だし(めんつゆ)	大さじ3
水	適量

◆手順

- ①旨なすのヘタを取り、皮ごと厚さ5cmほどで半月切りにする。

- ②サラダ油と①をビニール袋に入れ、全体にまぶす。
- ③耐熱皿に②を並べ、ラップをして電子レンジ500Wで6分間加熱する。
- ④ボウルに白だしを入れ、規定量の水で希釈する。
- ⑤熱いうちに③を④に浸し、馴染んだら器に盛り付け。