

“夏野菜”の消費拡大にご協力を！

野菜需給協議会事務局
独立行政法人農畜産業振興機構

夏野菜の卸売価格が低迷しています。特に、だいこんについては、最近の好天により入荷量が多くなる一方で、気温が高く推移していることから、消費が減退しており、安くても売れないという状況になっています。

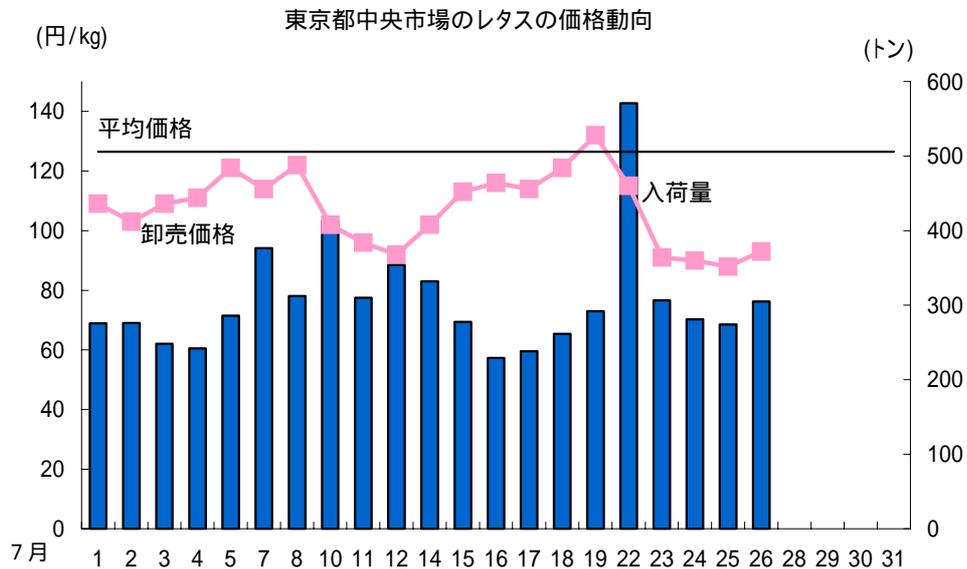
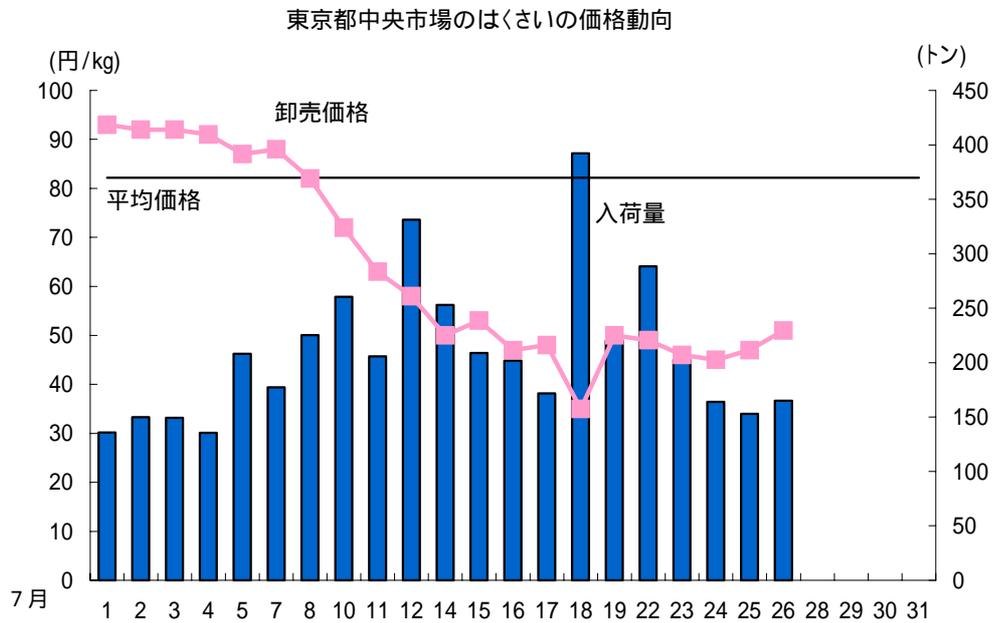
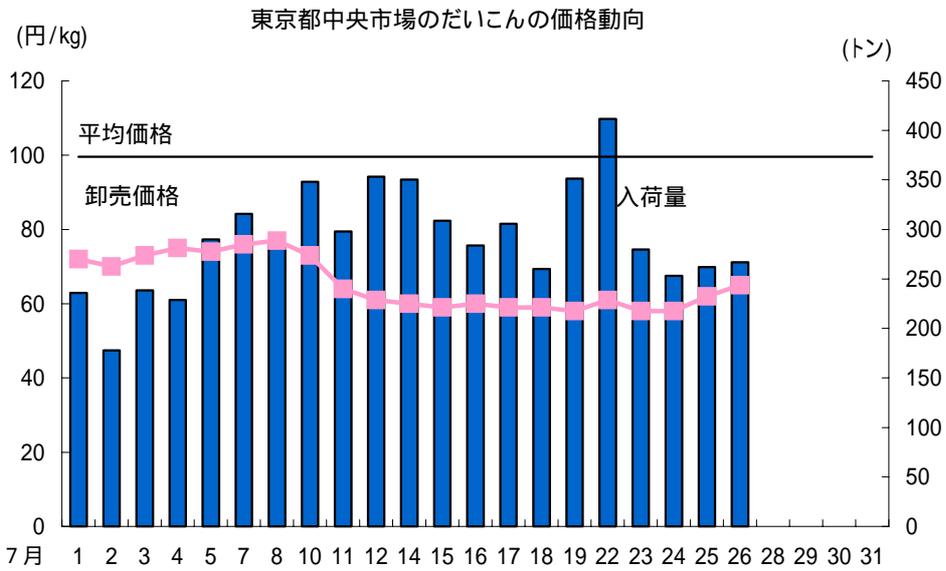
生産者にとって、このような低価格が続けば出荷するほど赤字となることから、価格の回復を図るため、大変つらく「もったいない」ことですが、土壌還元を含む出荷調整を要請する声が大きくなっています。

とりわけ、今年は現在原油高により、輸送コスト、出荷ダンボール価格、化成肥料の価格などが上昇し経費が例年より多くかかっており、更に深刻な状況にあります。

是非、価格の手ごろなこの時期に、家庭でもう一皿夏野菜を使った料理を加えていただき、家族の健康のため、そして野菜の安定した生産のため、消費の拡大にご協力をお願いします。

(参考)

野菜需給協議会とは、野菜がとれ過ぎて価格が暴落した際に価格の回復のために行っている野菜の土壌還元などの緊急需給調整に対する「もったいない」との声を受け、関係団体が連携して野菜の消費拡大や有効利用を図るために設置された会議です。



注：東京都中央卸売市場「市況動向」

～「だいこん」を使った料理を作ってみました！～

カット野菜を上手に活用、
とっても簡単です！

1. 「だいこんといくら」の簡単サラダ



材料

- ・だいこん ・いくら ・キャベツ(カット野菜でもOK)
- ・好みのドレッシング

作り方

1. だいこんは、皮むき機で薄くスライスする。キャベツを千切りにする。(カット野菜の場合はそのまま)一度ボール等に水を張った中に野菜を浸してシャキッさせます。
2. お皿に山のようになるように盛り、ちょっと豪華にするためにいくらを散らします。後は好みのドレッシングで(しょうゆベースの和風ドレッシングがおすすめです)

2. 「だいこんとにんじんの胡麻炒め」

だいこんは火を通すと辛味が抜け、
食べやすくなります。食感がシャキ
シャキしてとても美味しいです。

材料

- ・だいこん ・にんじん ・きゅうり ・にんにく ・麵つゆ
- ・砂糖 ・油 ・砂糖

作り方

1. だいこん、にんじん、きゅうりはさいころ位の大きさに切ります。にんにくはみじん切りにします。
2. にんにくを炒め、香りが出てきたらだいこん、にんじん、きゅうりを加え、少し焦げ目がつくくらい炒めます。
3. 火が通ったら、砂糖、麵つゆを加え、最後に白胡麻を加えて出来上がり



夏にだいこん！？

だいこんは、冬の野菜と思われがちですが、涼しい北海道では、今が出荷最盛期で、食べ頃です。輸送技術が発達したことから、北海道から全国へ新鮮なだいこんが届けることができるようになりました！

だいこんの主な出荷時期

