

会津の 地場野菜

vegetables
of
Aizu

次世代に旬の美味しさを伝えたい

～会津野菜の消費拡大を目指して～

CONTENTS

会津地場野菜

- 大根／かぶ…………… 1
- にんじん／ごぼう…… 2
- キャベツ／白菜………… 3
- ほうれん草／小松菜…… 4
- 春菊／ねぎ…………… 5
- にら／アスパラガス…… 6
- ブロッコリー／カリフラワー… 7
- きゅうり／トマト…… 8
- ミニトマト／茄子…… 9
- かぼちゃ／ピーマン…… 10
- オクラ／いんげん…… 11
- 枝豆／ばれいしょ…… 12
- 里芋／たまねぎ…… 13

会津の雪下野菜…………… 14

会津の伝統野菜…………… 16

会津地場野菜
出荷カレンダー…………… 18

会津市場における
旬別県別入荷状況…………… 20

作成にあたって

現在、学校給食における地産地消を進める上で、重要な実需者である栄養士の方々に対して、生産者、納品業者からの各野菜の旬・出荷ピーク・端境期などの情報を伝える手段がなく、地場野菜が有効利用されていない状況が見受けられます。

そこで今回、会津の地場野菜の基本的な情報、また会津伝統野菜、雪下野菜などの魅力ある野菜を紹介することで、給食関係での有効的利用を促し、地産地消の拡大、更には地場生産者の所得安定に繋がるよう、このパンフレットを作成致しました。

平成 28 年 1 月
会津若松市公設地方卸売市場青果物等販売振興会

平成 27 年度福島県農業振興事業
(おいしいふくしま活用促進事業)

大根

主な出荷地区 会津若松市北会津町



各地に根付いた地方品種が多く存在し、日本における品種数は世界で最も多いといわれています。品種は「青首系」と「白首系」の2つが中心で、そのうち流通の種類は、根の上部が淡緑色の青首大根で、栽培がしやすいだけでなく甘みが強く辛味が少ないのが特徴で、会津での栽培もほとんどが青首大根です。会津では、秋に収穫した大根を畑に埋め、冬期間掘り起こしながら食べるという習慣があり、最近では「雪下大根」として注目されています。

出荷等級

- 【A品】** 品質・形状・色沢良好なもので曲りの程度が2cm未満のもの。
- 【B品】** A品につぐもので曲りの程度が2cm～5cm以内のもの。

出荷規格

- 10kg段ボール箱
- 2L 1,300g～1,500g未満
- L 1,100g～1,300g未満
- M 900g～1,100g未満

出荷時期

4月			5月			6月			7月			8月			9月			10月			11月			12月			1月			2月			3月					
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下			

かぶ

主な出荷地区 会津若松市神指町



全国的に食文化が洋風化するなかで、消費は年々減少傾向にあります。大きさによって大かぶ・中かぶ・小かぶに分類され、大かぶは主として漬物などの加工品としての利用が多く、一般的に出回っているのは小かぶです。会津でも小かぶの栽培が主ですが、11月からの冬期間、1個が1kgを超える大かぶも出回ります。

出荷等級

- 【A品】** 葉色が濃く、病害虫、枯葉がなく、玉の形状、色沢の良好なもの。
- 【B品】** 色沢のやや劣るもの。

出荷規格

- 1kg束
- 3L 直径8～9cm未満 2L 直径7～8cm未満
- L 直径6～7cm未満 M 直径5～6cm未満

出荷時期

4月			5月			6月			7月			8月			9月			10月			11月			12月			1月			2月			3月					
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下			

にんじん

主な出荷地区 会津若松市北会津町



和・洋・中華と幅広い料理に利用され、最近では菓子やジュースの材料にも使われることが増えてきている万能野菜です。現在出回っている品種は明治以降に導入された西洋種がほとんどで、中でも5寸人参が主流です。おせちに使われる金時人参や白・黄色・紫などの色を楽しむ品種も増えてきています。
北会津町蟹川地区では大根同様、秋に収穫した人参を畑に埋め、冬期間掘り起こしながら「雪下人参」として出荷をしています。

出荷等級
【A品】 品質・形状・色沢良好なもの。
【B品】 A品につぐもの。

出荷規格
10kg段ボール箱
2L 1本300g以上 L 1本200g以上300g未満
M 1本100g以上200g未満
S 1本50g以上100g未満

出荷時期

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下

キャベツ

主な出荷地区 会津若松市神指町
会津若松市北会津町



最近では日常的な野菜として食生活に定着し、和・洋・中のどの料理にも使われます。国内では産地リレーによって周年で潤沢な出荷がありますが、露地栽培であるため天候不順などの影響を受けやすく、他の野菜から比べると価格変動が大きくなっています。出荷時期により、柔らかい「春系」、高冷地で生産される「夏秋系」、冬に出回る巻きの固い「寒玉系」の3つに分けられます。
最近会津では、冬期間出荷される甘みが特徴の「雪下キャベツ」の出荷が増えてきています。

出荷等級
【A品】 品質・形状及び玉しまりの良好なもの。
【B品】 A品につぐもの。

出荷規格
8kg段ボール箱
2L 1個 1.5kg以上
L 1個 1.2kg以上1.5kg未満

出荷時期

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下

ごぼう

主な出荷地区 会津坂下町立川地区
会津若松市北会津町



日本料理の代表的な素材ですが、外国では薬用としての利用が多く食用としてはあまり食べられていません。しかし近年では健康によいということで、中国や台湾などの家庭でも食されるようになり、欧米でも「GOBO」の名前で流通しています。
地元会津では、会津坂下町の「立川ごぼう」が有名で、日本で唯一残るアザミ葉品種です。香りが高く肉質が軟らかいのが特徴で、「会津伝統野菜」の一つに認定されています。

出荷等級
【A品】 品質・形状が良好なもの。

出荷規格
2L 長さ65cm以上 重さ400g以上
L 長さ65cm以上 重さ300g以上400g未満
M 長さ60cm以上 重さ120g以上200g未満

出荷時期

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下

白菜

主な出荷地区 会津若松市北会津町
会津若松市神指町



クセがなくいろいろな料理に使うことができるため、日本人の食生活には欠かす事のできない野菜の1つです。近年では、家庭で漬物をつくる習慣が少なくなってきたため、一般家庭での使用量は減少しています。全国の生産量の約60%が漬物などの加工・業務用として消費されています。
会津での出荷はほとんどが秋冬時期で、玉の内部が黄色味を帯びた黄芯タイプの品種が主流となっています。

出荷等級
【A品】 品質・形状及び玉しまりの良好なもの。
【B品】 A品につぐもの。

出荷規格
10kg段ボール箱
2L 1株 3.0kg以上
L 1株 2.3kg以上3.0kg未満

出荷時期

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下

ほうれん草

主な出荷地区 会津若松市神指町
磐梯町法正尻地区



ビタミン、鉄分を多く含んだ緑黄色野菜の主力品目です。本来の旬の時期は冬期間ですが、栽培技術の進歩により夏期間の生産も多く、近年では夏場の消費も増えてきています。品種は大きく分けて2種類に分類され、葉が薄く切れ込みの深い東洋種と、葉が厚く丸葉の西洋種があり、最近の主流は東洋種と西洋種の交配種が多くなっています。また、ほうれん草独特のアクの成分であるシュウ酸が少ない生食用の「サラダほうれん草」も出回っています。

最近冬の会津では、葉が厚く甘みの強い「寒締めほうれん草」も出荷されています。

出荷等級
【A品】 病害虫、葉先の傷害、枯葉などがなく、発育適度なもの。葉茎の長さは25cm標準とする。
【B品】 A品に次ぐもので葉茎の長さは25cm標準とする。

出荷規格
束出荷 300g
袋出荷 200g

出荷時期	4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月	
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下

春菊

主な出荷地区 会津若松市北会津町
会津若松市神指町



春になるとトウが立って黄色い花が咲くことから、春菊と呼ばれるようになりました。独特の香りと柔らかい葉肉が最大の特徴で、消費は鍋物需要により冬場が圧倒的に多くなっています。品種は葉の切れ込みが浅い大葉種、切れ込みの深い中葉種、小葉種の3種類があり、現在は流通しているのは中葉種がほとんどです。最近ではアクの少ない「サラダ春菊」も出ており、鍋物需要以外での消費も増えていきます。

会津では10月から12月までの出荷が多くなっていますが、残念ながら出荷期間は短くなっています。

出荷等級
【A品】 品質、色沢良好で葉先の傷まないもの。葉茎の長さは22cm標準とする。
【B品】 A品に次ぐもので葉茎の長さは22cm標準とする。

出荷規格
袋 200g

出荷時期	4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月	
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下

小松菜

主な出荷地区 会津全域



元来小松菜は、東京の江戸川区小松川の特産で冬場の青物野菜として栽培消費されてきました。色鮮やかでアクが少なく食べやすく、関東地方ではお雑煮には欠かせない野菜でしたが、近年では消費の多様化によりほうれん草などに人気移行し、生産・消費共に減少傾向にあります。全国的に地方の伝統品種も多く、野沢菜、仙台雪菜なども小松菜の仲間です。

会津ではほぼ周年の出荷はありますが、やはり旬の時期は秋から冬です。最近ではほうれん草同様、わざと寒気にあてた「ちぢみ小松菜」も出荷されています。

出荷等級
【A品】 病害虫がなく腐敗、変質または抽苔していないもの。葉茎の長さは25cm標準とする。
【B品】 A品につぐもの。

出荷規格
束 250g
袋 200g

出荷時期	4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月	
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下

ねぎ

主な出荷地区 会津若松市北会津町
会津若松市神指町



全国的に周年出荷、周年需要として安定していますが、最需期はやはり秋冬期です。生では刺激のある香りと辛味がありますが、加熱するとトロツとして甘みが増してきます。また、麺類の薬味として重要な野菜で、その香りは麺類の香りを引き立たせます。しかし栽培サイクルが長いので、台風などの気象災害を受けると畑の回復に時間が掛かり、高値が続く事があります。最近では青身部分が多い小葱の需要も増えてきています。

会津では越冬野菜として土葱の出荷も多く、秋には数多く販売されています。

出荷等級
【A品】 品質良好で、軟白部の長さが30cm以上のもの。
【B品】 A品につぐもの。

出荷規格
1束 500g(3~4本)
1袋 2kgバラ

出荷時期	4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月	
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下

にら

主な出荷地区 南会津郡下郷町 喜多方市



中国西部原産の野菜で、臭み消しにもなる強い香りが特徴です。主流は葉幅1cmほどの柔らかい大葉にらで、現在の流通の大半を占めています。小葉にらは耐暑性があり細葉ですがあまり流通はしていません。他には、軟化栽培する黄にらやとう立ちした物を食用とする花にら(テンダーポール)などがあります。会津での生産は若干の個人出荷もありますが、流通のほとんどはJA出荷品です。最近では、高級食材として黄にらの出荷も始まっています。

出荷等級
【A品】 葉色濃緑色で葉肉厚く、病虫害、枯葉のない葉幅8mm以上のもの。
【B品】 同上で葉幅4mm以上のもの。

出荷規格
 束、袋とも100g

出荷時期	4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月	
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下

ブロッコリー

主な出荷地区 会津若松市神指町



食感と甘みと菜の花のような香りが特徴で、ビタミン・カロテンを多く含む緑黄色野菜のエース格の野菜です。品種は収穫する花蕾の場所によって分けられ、一般的に出回っているのは茎に大きな花蕾をつける頂花蕾型ですが、珍しい品種では脇芽が次々と生育する側花蕾型もあり、最近では「カイラン」との交配種である「スティック・セニョール」も人気で、茎が軟らかいのが特徴です。会津でも春・秋での栽培が盛んに行われ、地元の量販店でもよく見かけるようになりました。

出荷等級
【A品】 花蕾がしまりよく、品質、色沢良好なもの。収穫が敵期で病虫害のないもの。
【B品】 A品に次ぐもので、収穫が敵期で病虫害のないもの。

出荷規格
 3kg標準箱
 2L 9個 L 12個 M 15個

出荷時期	4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月	
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下

アスパラガス

主な出荷地区 会津全域



かつては缶詰用としてのホワイトアスパラが主流でしたが、現在の流通はグリーンアスパラがほとんどです。以前は北海道・東日本での栽培がほとんどでしたが、最近では春先の九州産も急激に数量を増やしています。会津でも全域で栽培されており、全国的に見てもその規模は大きく重要な産地となっています。グリーンアスパラの他に紫アスパラ、ホワイトアスパラも栽培されており、春には緑・紫・白の3色アスパラとして出荷をしている地域もあります。

出荷等級
【A品】 品質、形状、色沢良好で穂先の開かぬ長さ25cm標準のもの。
【B品】 A品につぐもの。

出荷規格
 各階級150g束
 2L 3本 L4 4本
 L 5~8本 M 9~13本
 S 14~22本

出荷時期	4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月	
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下

カリフラワー

主な出荷地区 会津若松市神指町



最大の特徴である花蕾の白色が時間の経過とともに褐変が進みやすく、以前から比べると消費は落ちています。最近では消費の挽回を目指して、オレンジ・黄色・紫などのカラフルなものや、花蕾が珊瑚状の「ロマネスコ」などが栽培されています。鮮度が良いほどコクと甘みがあり、加熱の仕方によって食感に違いが出ます。会津でも個人の生産者ですが栽培がされています。しかし、数量が少なく出荷期間が短いのが残念です。

出荷等級
【A品】 花しまりが良く、品質、色沢良好なもの。
【B品】 A品に次ぐもので、花蕾が白色でないもの。

出荷規格
 5kg標準箱
 2L 6~7個 L 8~9個 M 10~11個

出荷時期	4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月	
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下

きゅうり

主な出荷地区 会津全域



全国でトマトに次いで流通金額が多い重要野菜です。元来、インドのヒマラヤ山脈南部地域が発祥とされています。品種は黒イボ系と白イボ系に大別されますが、現在の主流は白イボ系の中でも果実の表面に白い粉が出ないブルームレス胡瓜です。会津でもJA出荷、個人出荷ともに出荷量が多く、会津夏秋野菜の代表的な野菜です。全国の産地と比較しても品質が良く、京浜市場での評価は非常に高いものとなっています。

出荷等級
【A品】 品質、形状、色沢良好な腹白のないもの。曲りの程度は1.0cm未満。
【B品】 A品につぐもの。曲りの程度は2cm未満。

出荷規格
 5kgコンテナ段ボール箱
 A・B 50本
 AL・BL 40本

出荷時期

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下

ミニトマト

主な出荷地区 喜多方市塩川町 会津美里町



今ではトマト同様、需要の伸びている野菜の一つですが、元々は飛行機の機内食向けだったようです。現在では、トマトの代替的な位置づけから、独立した品目へと定着して、20年前と比較すると消費が最も伸びている野菜の一つでしょう。最近では品種の改良が進み、高糖度のミニトマトや黄色・オレンジなどカラフルな種類も増えてきています。夏秋時期、ほとんどがJAからの出荷となりますが、会津での生産量も多く、京浜市場では重要な産地として位置づけられています。

出荷等級
【A品】 品質、形状、色沢良好なもの。
【B品】 A品に次ぐもので、ヘタ取れのあるもの。

出荷規格
 200gパック詰め 及び 3kgバラ詰め段ボール
 2L 1パック8～11個 L 1パック12～15個
 M 1パック16～25個 S 1パック26～30個

出荷時期

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下

トマト

主な出荷地区 会津全域



全国卸売市場での取扱金額第1位がトマトです。最大の特徴である赤い色素はリコピンと呼ばれ、抗酸化作用があり、がんや生活習慣病予防に効果があるとされ、健康志向の野菜として年々消費が伸びています。種類も糖度の高いフルーツトマトやイタリア料理に使う調理用トマトなど、数多く店舗に並んでいます。会津でも胡瓜同様、夏秋野菜の代表的な野菜であり、会津全域にわたって栽培、数多く出荷されています。

出荷等級
【A品】 品質、形状、色沢良好なもの。
【B品】 A品につぐもの。花こん、尻割れの少しあるもの。

出荷規格
 各階級 4kg段ボール
 2L 14～15玉 L 18～20玉
 M 24玉 S 38玉

出荷時期

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下

茄子

主な出荷地区 会津全域



日本では奈良時代から栽培されていたといわれ、現在でも地方品種が各地に残っています。現在の品種は形や大きさによって大別でき、全国的に主流となっているのは用途性が広く栽培しやすい長卵系の中茄子です。会津では中茄子よりも夏場の小茄子需要が多いのが特徴です。また、京都賀茂茄子に似た会津丸茄子は会津伝統野菜になっています。

出荷等級
【A品】 品質、形状、光沢良好なもの。
【B品】 A品に次ぐもので、軸が揃ってないもの。光沢が劣るもの。

出荷規格
 5kg段ボール箱
 L 54～56本
 M 63～65本
 S 72～75本

出荷時期

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下

かぼちゃ

主な出荷地区 会津若松市神指町・北会津町
南会津郡下郷町



日本で栽培されている南瓜は、日本南瓜と西洋南瓜に大別できます。現在は、粉質で甘い西洋種の栗かぼちゃ系品種が主流です。一般的にあまり流通はしていませんが、生食用の「コリンキー」、ひょうたんのような形をした「バターナッツ」など、変わり種も栽培されています。
会津でも個人出荷を中心として、期間は短いですが数多く生産、出荷をされています。また、会津伝統野菜である「小菊かぼちゃ」は最近注目を集め、会津農林高校では種を未来に残そうとする取り組みが始まっています。

出荷等級
【A品】 品質、形状、色沢良好で完熟しているもの。
【B品】 A品に次ぐもので腹白の少しあるもの。形状が変形なもの。

出荷規格
10kg段ボール箱
2L 5～6個 L 7～8個
M 9～10個 S 11～13個

出荷時期	4月			5月			6月			7月			8月			9月			10月			11月			12月			1月			2月			3月		
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下

オクラ

主な出荷地区 会津若松市北会津町



元々、アフリカ原産で歴史の古い野菜で、独特のねばりをもち健康野菜として近年人気が高くなっています。輪切りにすると5角形になる5角おくらが主流ですが、最近では丸や紅色種、ミニオクラなども出回っています。
会津でも最近作付が増えており、7月下旬から出荷が始まります。

出荷等級
【A品】 品質、形状、色沢の良好なもの。
【B品】 A品に次ぐもの。

出荷規格
100gネット、または袋
L 8本 M 10本

出荷時期	4月			5月			6月			7月			8月			9月			10月			11月			12月			1月			2月			3月		
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下

ピーマン

主な出荷地区 会津若松市河東町
南会津郡下郷町



とうがらしの甘味種のうち、ベル型の品種が一般的にピーマンと呼ばれ、中型でクセがなく、肉が薄い品種が主流になっています。普通私達が食べている緑色のピーマンは未熟なうちに収穫したもので、完熟すると真っ赤になり、赤ピーマンとして流通します。ピーマンは子供の嫌いな野菜の代表ですが、最近では品種改良により、苦みや臭みの少ない「こどもピーマン」も見られるようになりました。
会津でも数多く栽培されており、夏場の収量が最も多くなっています。

出荷等級
【A品】 品種固有の品質、形状、色沢を有するもので、茶褐色、日焼け、病害虫の被害等の無いもの。
【B品】 A品に次ぐもので、着色不良果、茶褐変、日焼けなどが無いもの。

出荷規格
150g袋
L 4個 M 5～6個

出荷時期	4月			5月			6月			7月			8月			9月			10月			11月			12月			1月			2月			3月		
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下

いんげん

主な出荷地区 会津全域



サヤ付きの若採りを野菜として利用し、さやの形は丸サヤと平サヤがあります。一般的には、丸サヤで長さ20cmのものが主流ですが、最近ではすじを取る必要のないストリングス品種も出回っています。
会津では昔より栽培が盛んでかなりの出荷がありましたが、最近では減少傾向にあります。変わって「びっくりジャンボ」などの平たい品種が増えており、柔らかいことで最近人気が出ています。

出荷等級
【A品】 品質、形状、色沢良好で種実の肥大しないもの。
【B品】 Aに次ぐものでスレ傷の少ないもの。莢幅の広いものが少し入っているもの。

出荷規格
2kg段ボール箱
A 長さ13cm～16cm未満
AL 長さ16cm～19cm未満

出荷時期	4月			5月			6月			7月			8月			9月			10月			11月			12月			1月			2月			3月		
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下

枝豆

主な出荷地区 会津全域



季節性の高い野菜で、夏の旬野菜として消費は安定しており、大豆の未熟なうちに収穫して食べるのが一般的です。白毛系、茶豆系、黒豆系などの多くの品種があり、山形の「だだちゃ豆」などの地方に根ざした伝統品種も多く存在します。全国的にみて冬場の産地はほとんどなく、輸入品が若干出回る程度です。
会津でも夏場には広範囲で栽培されていますが、個人出荷、個人消費が主となっています。

出荷等級 【A品】 品質、色沢良好な1莢2粒以上の適熟なもの。
【B品】 A品に次ぐもので適熟なもの。

出荷規格 もぎ 300g袋
枝付 500g束 1kg束

出荷時期	4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月	
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下

里芋

主な出荷地区 会津若松市北会津町



和食には欠かすことのできない野菜で、品種は食べる部位によって分類されます。大きく分けて「土垂」に代表される小芋用品種、セレバスに代表される親芋用品種、八つ頭に代表される親子兼用品種の3種類があります。全国的には栽培面積、収穫量ともに減少傾向ですが、消費自体はそれほど落ち込んでおらず、輸入品の伸びが大きくなっています。
会津でも栽培・出荷はありますがほとんどが個人出荷となっています。

出荷等級 【A品】 品質、形状良好なもの。
【B品】 A品に次ぐもので若干傷のあるもの。

出荷規格 10kg段ボール箱バラ詰め 及び 500g袋
2L 1個90g以上
L 1個60g～90g未満
M 1個40g～60g未満

出荷時期	4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月	
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下

ばれいしょ

主な出荷地区 会津全域



一般的に出回っているのが「男爵」という品種ですが、食味や色などによって数多くの品種が存在します。ビタミンCが多く新しいものとミカンと同じぐらいのビタミンが含まれています。最近では肉色が黄色でホクホクした食味で人気の「きたあかり」という品種も出回るようになってきました。
会津でも出荷期間は短いですが栽培・出荷がされており、7月から8月にかけて多くの出荷があります。

出荷等級 【A品】 品質、形状良好で、腐敗果の混入がないもの。
【B品】 A品に次ぐもので、腐敗果の混入がないもの。

出荷規格 10kg段ボール箱
2L 1個190g～250g未満
L 1個130g～190g未満
M 1個100g～130g未満
S 1個 70g～100g未満

出荷時期	4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月	
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下

たまねぎ

主な出荷地区 会津全域



種類は大きく分けて2種類あり、黄たまねぎに代表される辛たまねぎ群と、白たまねぎに代表される甘たまねぎ群があります。全国的な産地としては北海道が圧倒的で、全国の半分以上を占めています。輸入品は業務関係を中心に増加傾向あり、近年は端境期もなく周年で輸入されるようになりました。
以前は会津でも広域にわたって栽培されていましたが、最近では減少傾向にあります。春先には白たまねぎを土寄せして早掘りした「葉玉ねぎ」も出回ります。

出荷等級 【A品】 品種固有の品質形状を有するもの。
【B品】 A品に次ぐもの。

出荷規格 10kg 20kgネット詰め
2L 1個横径8cm以上
L 1個横径7cm～8cm未満
M 1個横径6cm～7cm未満

出荷時期	4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月	
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下



会津の雪下野菜

最近、量販店などでよく見かけるようになった「雪下野菜」。

雪国会津の冬は、マイナス10℃以下になることも珍しくなく積雪の多い年には12月～3月のお彼岸頃まで、4ヶ月近く畑は雪に埋もれてしまいます。

そこで先人たちの知恵として、新鮮な野菜の取れない冬のために、晩秋に収穫される野菜を雪の下で保存をして、雪解けまで利用していました。

雪の下は、まるで天然の冷蔵庫となり、ほぼ「0℃から2℃」付近の温度を保つようになります。

多くの野菜は温度が下がり凍結状態に近づくと、細胞を凍結から守るために自ら糖分を蓄えるようになり、この野菜たちの生命力こそが、「甘い」と言われる「雪下野菜」の最大の魅力なのです。

現在、市場には「キャベツ」「にんじん」「大根」などが出荷されており、地元量販店や東京のスーパーなどでも人気となっています。

現在、北海道、東北地方を中心に「雪中野菜」や「越冬野菜」などの名前で出荷している産地は数多く存在

します。しかし、私たちの住むここ会津においても「雪下野菜」があります。

寒さが厳しく、積雪のある地域でしかできない、自然環境を活用した野菜作りを私たちの手で守り、拡大していく必要があるのではと思います。



収穫した大根を並べて保存の準備



キャベツ畑にうっすら雪が積もりました



畑に並んだ大根の山



雪を掘り起こしながらの収穫作業



雪の下からの収穫作業



にんじんも雪を掘り起こしながら収穫します



会津の伝統野菜

全国各地には、その地域で長らく栽培され親しまれてきた野菜がたくさん存在します。一度は耳にしたことのある有名なものから、ごく一部でしか栽培されていない貴重な在来種まで、その種類は様々です。

ここ会津においても、古くから親しまれ栽培されてきた野菜があります。厳しい会津の気候、風土、肥沃な土地の恩恵を受けて育ってきた野菜たちは、会津の食文化そのものでした。

しかし昭和20年頃になると、品種改良により耐病性に優れた栽培しやすい品種が出回るようになり、市場流通の観点からも生産性の高さからも、伝統野菜の作付は激減しました。このままでは古より守られ残されてきた会津伝統野菜が途絶えてしまいます。

そこで現在、会津若松市で農業を営む長谷川純一氏が中心となり、会津の食文化に欠かせなかった会津伝統野菜の種と文化を保存し、未来へと繋げていく動きが始まっています。さらには、地元の会津農林高等学校の学生たちと「会津の伝統野菜を育て種を守っていく」という取り組みも始まりました。

ここでは、数ある会津伝統野菜からいくつかを紹介いたします。

会津伝統野菜

<p>会津小菊南瓜</p> <p>会津丸茄子</p> <p>よまき 余蔴胡瓜</p> <p>荒久田莖立</p> <p>ちりめん莖立</p> <p>雪中あさつき</p>	<p>真渡瓜</p> <p>慶徳玉葱</p> <p>かおり枝豆</p> <p>立川ごぼう</p> <p>会津赤筋大根</p> <p>あざき大根</p>
---	---



長谷川純一氏



余蔴胡瓜の収穫作業

会津小菊南瓜

7月中旬から8月中旬

地南瓜として知られ、皮が固いため長期保存ができます。
ねっとりした食感があり、冬至かぼちゃや味噌汁にも使われています。



よまき 余蔴胡瓜

7月下旬から9月中旬

見た目はごつごつしてゴーヤか瓜に似ていますが、食感は柔らかく、青臭さが少なく食べやすいのが特徴です。
雑味が少ないので、胡瓜が嫌いな子供達でも食べられるとの意見が多数あります。



会津丸茄子

7月上旬から9月中旬

濃い黒紫色で光沢が良く、緻密な肉質を持っています。焼く・煮る・炒める・漬ける・茹でる、どんな料理にでも合います。



会津地場野菜出荷カレンダー

	4月			5月			6月			7月			8月			9月			10月			11月			12月			1月			2月			3月			
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	
大根																																			大根		
かぶ こかぶ																																			かぶ こかぶ		
丸かぶ 大かぶ																																			丸かぶ 大かぶ		
人参																																			人参		
牛蒡 洗牛蒡																																			牛蒡 洗牛蒡		
白菜																																			白菜		
小松菜																																			小松菜		
茎立菜																																			茎立菜		
キャベツ																																			キャベツ		
ほうれん草																																			ほうれん草		
葱																																			葱		
あさつき																																			あさつき		
フキ																																			フキ		
山うど																																			山うど		
春菊																																			春菊		
ニラ																																			ニラ		
アスパラ																																			アスパラ		
紫アスパラ																																			紫アスパラ		
カリフラワー																																			カリフラワー		
ブロッコリー																																			ブロッコリー		
レタス																																			レタス		
葉玉葱																																			葉玉葱		
胡瓜																																			胡瓜		
南瓜																																			南瓜		
ズッキーニ																																			ズッキーニ		
中茄子 千両茄子																																			中茄子 千両茄子		
小茄子 水茄子																																			小茄子 水茄子		
丸茄子																																			丸茄子		
トマト																																			トマト		
ミニトマト																																			ミニトマト		
ピーマン																																			ピーマン		
とうもろこし																																			とうもろこし		
おくら																																			おくら		
ゆうがお																																			ゆうがお		
いんげん																																			いんげん		
さやエンドウ																																			さやエンドウ		
スナックエンドウ																																			スナックエンドウ		
グリーンピース																																			グリーンピース		
えだまめ																																			えだまめ		
馬鈴薯																																			馬鈴薯		
里芋 洗里芋																																			里芋 洗里芋		
長芋																																			長芋		
玉葱																																			玉葱		
ニンニク																																			ニンニク		
青しそ																																			青しそ		
赤しそ																																			赤しそ		
みょうが																																			みょうが		
フキノトウ																																			フキノトウ		
生椎茸																																			生椎茸		
まいたけ																																			まいたけ		
わらび																																			わらび		
こごみ																																			こごみ		
タラの芽																																			タラの芽		
銀杏																																			銀杏		
梅																																			梅		
高田うめ																																			高田うめ		

※あくまでも安定した入荷時期です。

お問い合わせ先

会津若松市公設地方卸売市場
青果物等販売振興会

TEL.0242-25-1234

FAX.0242-25-1230

表紙 Photo：猪苗代湖と磐梯山

