

今月のみそ汁

3/9(水)



がっ やさい はる 3月の野菜：春キャベツ



キャベツの産地リレー

キャベツが育つ温度は15～20℃で、暑さを嫌う野菜です。しかし、1年中キャベツを食べることができます。これは、1年中、食卓に届くように、南から北へ、平地から高原へと、日本の気候を生かして、産地リレーが行われているからです。そして、出荷される時期によって、「春キャベツ」「夏秋キャベツ」「冬キャベツ」に分けられます。春キャベツは、水分が多く、葉がやわらかいので、サラダがおすすめです。夏秋キャベツは、葉はうすくてややかたく、冬キャベツは肉厚でしっかりとしています。夏秋キャベツや冬キャベツは、加熱すると甘みが増すので、煮込み料理や炒めものがおすすめです。

かんじ か 漢字で書くと・・・？

キャベツは、漢字で「甘藍（かんらん）」と書きます。そして、「玉菜」とも書きます。こちらは、玉名と同じで「たまな」とよみます。キャベツが日本に伝わったとき、はじめは観賞用でした。観賞用では「玉菜」が使われており、食用では「甘藍」が使われるようになったそうです。

はる じょうず えら かた 《春キャベツの上手な選び方》

【ポイント】

- ・芯の切り口が小さい
- ・巻きがゆるい
- ・葉が鮮やかなグリーン
- ・ハリとツヤがある



ふだん しる きせつ やさい
普段のみそ汁に季節の野菜をプラスしてみましょう♪

きょう じょせいぶ かた つく つか
今日は、「JA女性部」の方が作られたみそを使っています！