

# 郡山ブランド野菜

郡山農業青年会議所のメンバーが中心となり、郡山市の新たな特産品をつくることを目的に2003年より「郡山ブランド野菜」を取り組み始めました。

あおむしくらぶ・郡山ブランド野菜協議会・<http://aomusiclub.jpn.org>

## <ブランド野菜の特徴>

①形の揃いや保存性など市場向けであることよりも、本当においしい品種であることを重視して選定しています。

②栽培方法の統一を図り、生産履歴の徹底を行うことで、品種のぶれを解消しています。

③栽培勉強会を頻繁に開催し高い品質の維持に努めています。



### とうみぎ丸

(トウモロコシ)・7月～10月

糖度が格段に高く、食味が極めてよいトウモロコシ。ジャンボサイズのも特徴です。とうみぎ丸は、とうもろこしの方言です。



### 佐助ナス

(ナス)・7月～10月

生で食べられるほどの軟らかさと甘さをもつ、衝撃のナス。実際に刺身にして試食販売すると大好評をいただきました。ナスの概念をくつがえすナス。



### おんでんかぼちゃ

(カボチャ)・7月～10月

2012年の郡山ブランド野菜。栗のような美味しさ。復興の特選品種です夏(収穫)おんでんと冬(収穫)おんでん二つの季節の味わいが楽しめます。



### めんげ芋

(サツマイモ)・10月～12月

甘みが強く、なめらかな舌触り。後口サッパリとしていて、一本すぐに食べてしまいます。加工しなくてもスイーツみたいなサツマイモです。ぜひ、焼芋でどうぞ！  
第16回野菜ソムリエサミットでは、購入評価部門第3位&食味評価部門第5位



### あこや姫

(カブ)・5月～7月・9月～10月

肉質がとても柔らかく、甘みがポイントのカブ。みずみずしく漬物やサラダ等の生食と共に加熱調理にも向く。葉も柔らかく食べられる。葉がコンパクト。



### グリーンスウィート

(エダマメ)・7月中旬～9月下旬

甘み、香りともに最高で、つややかな緑色の品種。人気の茶豆にも負けない味で実際に比較販売した際に多くの消費者の方にこちらを支持していただきました。



### 御前人参

(ニンジン)・11月～3月

高カロリーで甘みの強い品種。細長い形で目を引きまます。ジュースにすると他のニンジンとの食味の違いが歴然とするほどおいしい。他のニンジンが食べられなくなるほどです。第5回野菜ソムリエサミット食味評価 蒸し部門 第2位。



### 紅御前

(ニンジン)・11月～3月

リコピン&カロテンをあわせもつ高い機能性があります。金時ニンジンのような鮮やかな赤人参です。ジュースでも飲みやすく鮮やか色合いが食欲をそそります。御前人参の姉妹品種として誕生。



### ハイカラリックン

(中ネギ)・7月～9月

煮る・焼く・薬味・漬物など実に多様な使い方ができるネギの香りを保ちつつ熱を通すと鮮烈な甘みが感じられます。



### 万吉どん

(タマネギ)・6月～10月

抗酸化性に優れ、動脈硬化や糖尿病の予防に効果が期待できる成分「ケルセチン」が従来の品種より豊富で、糖度も高いタマネギです。加熱調理向き。



### ささげっ子

(インゲン)・5月～10月

甘み、軟らかさ、インゲンらしさを併せ持つ、新時代インゲン。料理の脇役から主役になれる食味をもちます。



### 冬甘菜

(寒じめキャベツ)・11月～2月

なによりも甘く、シャキシャキとした食感。味付けしなくてもおいしく食べられるほど、コクとうまみ、甘みがあります。



### 緑の王子

(ホウレンソウ)・11月～3月

2009年のブランド野菜。あくが非常に少ないため、短時間加熱でおいしく食べられ、栄養価の損失も少ない。畑のホウレンソウの中で、真っ先に鳥に食べられるほど甘みが非常に強く、味わいがあります。