

品種名：福誉





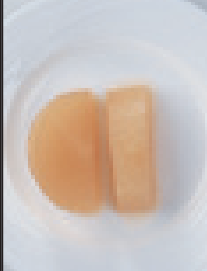



品種の特性

- 主な生産地：神奈川県・千葉県
- 出荷期：10月下旬～12月上旬
- 特性：①青首系。
②側根が細くて毛穴が浅く、肌がきめ細かい。
③甘味・水分が多く、辛味が少ないため食べやすい。

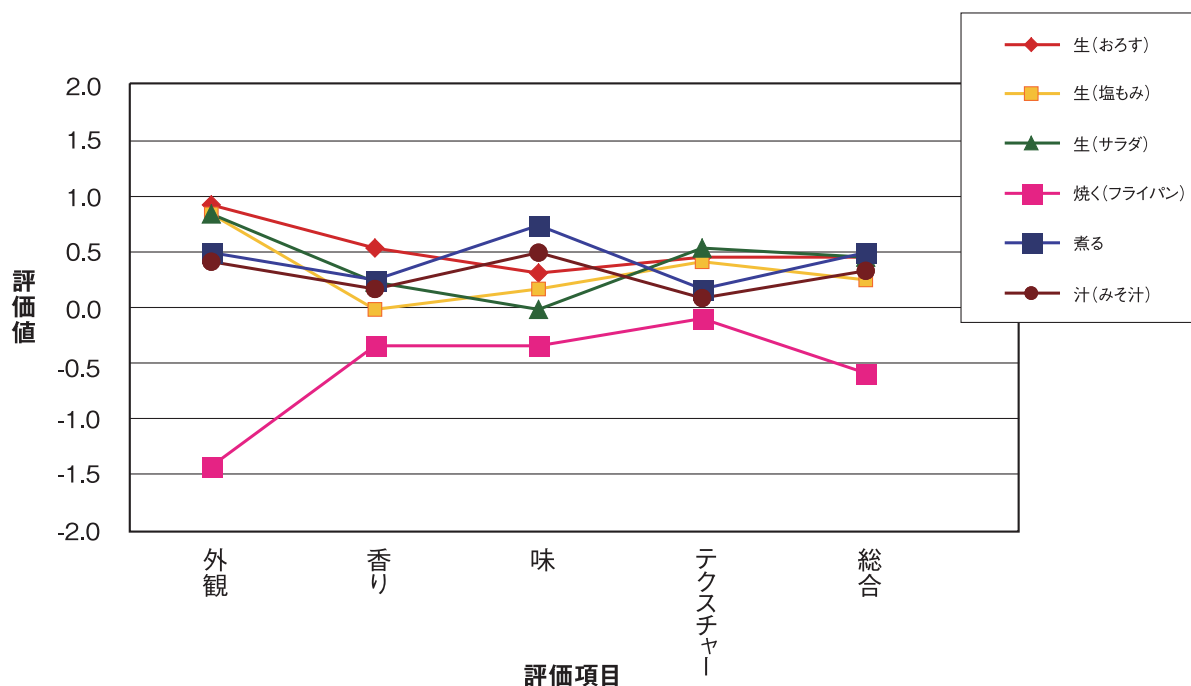
おろしてもサラダでも煮ても遜色のない万能選手

官能評価

生(おろす)	生(塩もみ)	生(サラダ)	焼く(フライパン)	煮る	汁(みそ汁)
みずみずしく、甘味があって好まれる		さわやかな歯ざわりが好まれる		下ゆでの必要がない。ジューシーで好まれる味わい	
					

料理別の評価値

さわやかな大根の味わい、きめの細かさがどんな料理も引き立てる



品種名：味いちばん



品種の特性

- 主な生産地：千葉県・神奈川県
- 出荷期：10月～12月、3月～6月
- 特性：①短くて中間が太いミニ大根。
②肉質は緻密で苦味、辛味が少ない。
③煮物のほかサラダにもよい。

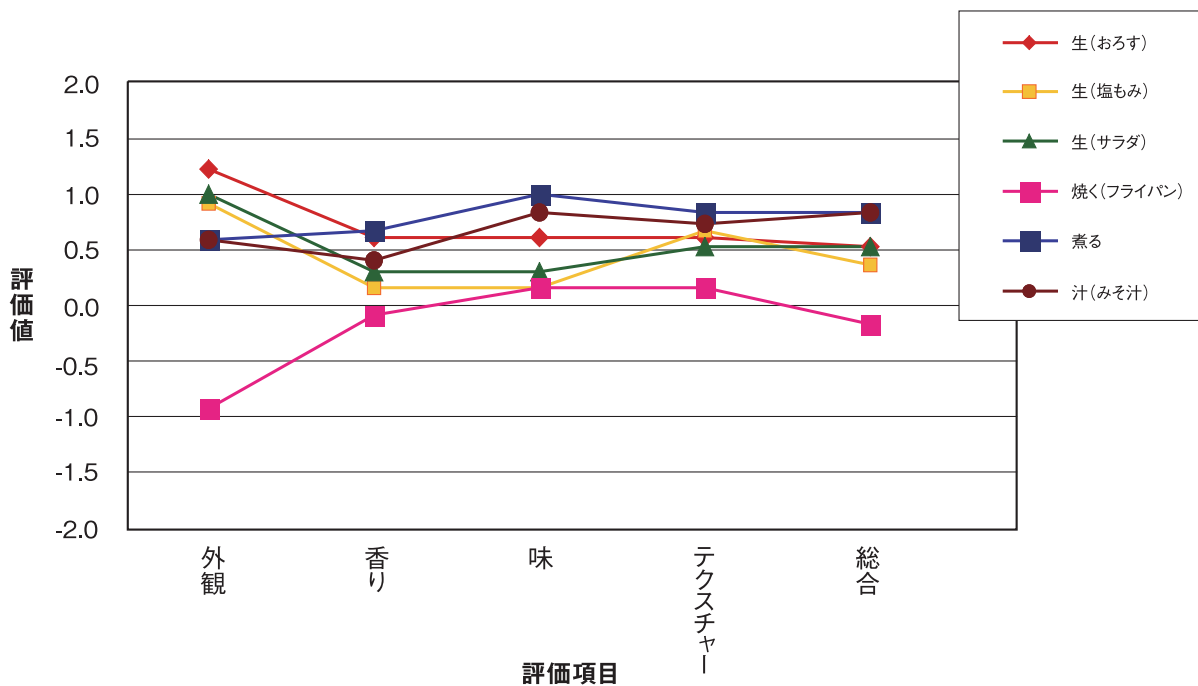
出荷時期が2回あり、それぞれの季節に楽しめる。生でも煮ても

官能評価

生(おろす)	生(塩もみ)	生(サラダ)	焼く(フライパン)	煮る	汁(みそ汁)
色がよく、辛味がない	漬物にも向く	白い色がさわやか		煮汁の含み具合がよく、味もよい	

料理別の評価値

肉質がつまみで、おろしてもサラダでも煮てもその好ましさを発揮



品種名：源助（伝統野菜）



品種の特性

- 主な生産地：石川県
- 出荷期：10月下旬～12月上旬
- 特性：①短い大根で肉質は緻密。
②ブリ大根などの煮物に最適。
③煮てやわらかく、それでいて大根独特の風味が残る。

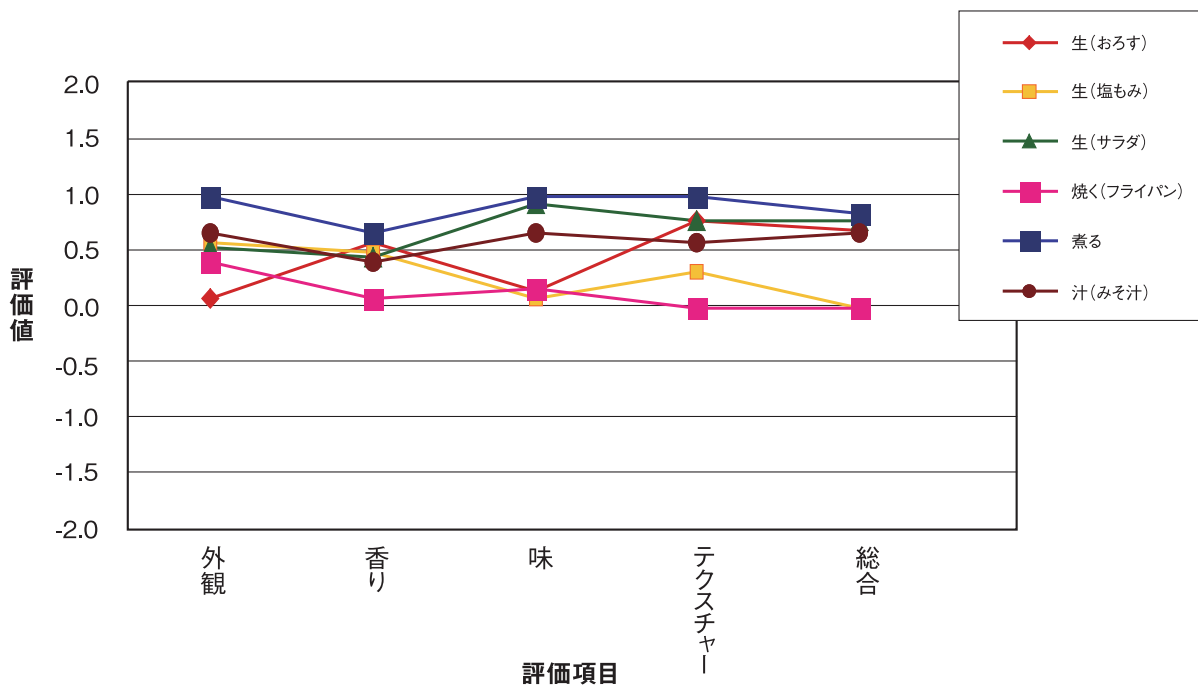
冬場の煮物におすすめ。ふっくらと煮上がった煮物はほかに類がない

官能評価

生(おろす)	生(塩もみ)	生(サラダ)	焼く(フライパン)	煮る	汁(みそ汁)
		歯ざわりがよい		すべての評価値が上位。本来の大根の風味がよい	

料理別の評価値

地方にはよい品種があるもの。身近に入手できれば料理したい素材



品種名：聖護院（伝統野菜）



品種の特性

- 主な生産地：京都府
- 出荷期：11月～1月
- 特性：①肉質がなめらかでかぶに近い。
②漬物や煮物に向く。特に煮物にするとやわらかく
とろけるように仕上がる。
③味もよく、大きいので、大量調理の現場に好適。

時季の聖護院大根は肉質がなめらかで他にない味わいがある

官能評価

生(おろす)	生(塩もみ)	生(サラダ)	焼く(フライパン)	煮る	汁(みそ汁)
時季のものは甘味がある				おすすめは煮物。とろりととろけるように で味わい深い。早くやわらかくなる	

料理別の評価値

旬のものは甘味があり、生、煮物、焼き物に向く。高価なので伝統野菜として伝承してほしい

