

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	
果菜	きゅうり	きゅうり										きゅうり	果菜
	ズッキーニ				ズッキーニ							ズッキーニ	
	なす				なす							なす	
	夏秋いちご				夏秋いちご							夏秋いちご	
	とうもろこし					とうもろこし						とうもろこし	
	かぼちゃ					かぼちゃ						かぼちゃ	
	いちご	いちご									いちご	いちご	
	パプリカ	パプリカ										パプリカ	
	トマト	トマト										トマト	
葉菜	レタス	レタス		レタス						レタス		レタス	葉菜
	にら			にら								にら	
	キャベツ			キャベツ						キャベツ		キャベツ	
	つるむらさき			つるむらさき								つるむらさき	
	たまねぎ				たまねぎ							たまねぎ	
	にんにく				にんにく							にんにく	
	モロヘイヤ				モロヘイヤ							モロヘイヤ	
	はくさい	はくさい								はくさい		はくさい	
	せり	せり								せり		せり	
	ブロッコリー			ブロッコリー						ブロッコリー		ブロッコリー	
	しゅんぎく	しゅんぎく								しゅんぎく		しゅんぎく	
	なばな類	なばな類									なばな類	なばな類	
	ゆきな	ゆきな									ゆきな	ゆきな	
	ちぢみほうれんそう	ちぢみほうれんそう										ちぢみほうれんそう	
	こねぎ	こねぎ										こねぎ	
	こまつな	こまつな										こまつな	
	チンゲンサイ	チンゲンサイ										チンゲンサイ	
	ねぎ	ねぎ										ねぎ	
	ほうれんそう	ほうれんそう										ほうれんそう	
	水菜	水菜										水菜	
根菜	だいこん				だいこん				だいこん			だいこん	根菜
	じゃがいも				じゃがいも							じゃがいも	
豆	そらまめ				そらまめ							そらまめ	豆
	いんげん				いんげん							いんげん	
	えだまめ					えだまめ						えだまめ	

野菜 COLUMN

ひとつの種は宮城の大地にしっかりと根付き
先人たちの夢と希望を实らせました。



古から 野菜の栽培に適した 宮城の気候風土。

夏は涼しく、東北にありながら冬の降雪量も少なく、さらに日照量にも恵まれた宮城は野菜の栽培に適し、古くから育てられてきた品種があります。その多くは、栽培に手間が掛かったり、大きさが揃わないなど、均一さが前提とされる流通には向かないといった一面もありますが、一方で宮城の気候風土に適応して、何世代にもわたって生き延びてきた品種であり、地域の食材として根付き、食文化の一翼を担ってきたという一面も持っています。先人の知恵と努力によって実を結んだ歴史ある野菜たち。そのいくつかをご紹介します。



仙台雪菜

「雪菜」はその名の通り、雪の季節に育つ葉物野菜です。長い茎の先に広がる、丸く肉厚で深緑の葉は仙台雪菜独特のもの。この形をとどめているのは雪菜の中でも、仙台雪菜だけで宮城県にしかありません。冬の間、寒さに耐えながらも、ふくらむ葉に蓄えられるのはやさしい甘みと程よい苦み。若い葉はおひたしや煮びたし、成長した葉は漬物や炒め物で美味しくいただけます。

仙台芭蕉菜

起源は江戸時代に仙台藩の足輕が持ち帰った「三河烏菜」と考えられています。三河烏菜は白菜が普及するのに伴い減少に転じた漬菜の一種。岩手には南部芭蕉菜と呼ばれているものがありますが、これは高菜の仲間特有の辛みがあります。一方、「仙台芭蕉菜」は和種ナタネから分化したといわれ、特徴である大きな葉や茎ともに柔らかく辛みはありません。



仙台白菜

明治28年、日清戦争から帰国した仙台第二師団の兵士が中国から結球白菜の種子を持ち帰り、宮城県立農学校に寄贈しました。当時、農学校に勤務していた沼倉吉兵衛は20年近い年月をかけた研究の末、種子の採取に成功。その後、松島湾内の隔離栽培所で「松島系白菜」が誕生し、量産された白菜は大正末期から昭和初期にかけて、東京など全国に出荷され「仙台白菜」のブランド名で一世を風靡しました。

