

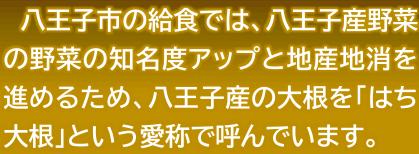
ある冬大根をたっぷり味わえる料理です。 辛めの肉みそと大根の相性も抜群! 旬を迎えた「はち大根」を味わってくだ さい。



八王子市は、農産物の生産量が都内で一番。たくさんの野菜が生産されていますが、中でも大根が一番です。5~6月頃に収穫される春大根と、10月~11月に収穫される秋冬大根があります。









大根は、部位によって味が違い、料理に よって使い分けもできる野菜です。

葉っぱが付いている方は、甘く、下の方は辛みが強いです。今日のマーボー大根には、丸ごと使いました。



大根のすごいところ





一年中作られている



大根は、涼しい気候で育つ、冬が旬の野菜ですが、種をまく時期や産地を工夫し、今では一年中出回っています。 八王子でも「春大根」「秋冬大根」がたくさん作られています。

<大根の収穫カレンダー>

月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	主な産地
春大根	4		\Rightarrow										神奈川・千葉
夏大根				 		\Rightarrow	•						北海道・青森
秋冬大根	;						4					-	神奈川・千葉

大根のすごいところ

402

一本で色いろな味を味わえる



部位によって味が違い、 料理によって使い分けも できます。 辛い



「はち大根(八王子産大根)」には、 地元農家さんの愛情たっぷり!

たくさんの手間をかけて大事に育 てた大根です。

美味しく食べて、皆さんも元気に 大きく育って下さいね!

