

冬の寒さで甘みアップ

「とやまのカンカン野菜」プロジェクト



富山県では、冬季の富山

県産野菜の生産振興や販路拡大を図るため、「とやまのカン(寒)・カン(甘)野菜プロジェクト」を2011年よりスタートさせた。冬季の気象条件を活かし、よりおいしくなったキャベツ、ニンジン、ハウス白ねぎ、ホウレン草など14品目を「とやまのカンカン野菜」と名付けた。供給体制の構築や流通関係者と連携した販促活動に取り組み、出荷・販売は冬季限定で2月末まで。

代表的なのは、寒さにさらした「寒締めホウレン草」。低温時に糖度が上がりやすい品種を使用してお

プロジェクトのステッカー。とやまのカンカン野菜にはこのステッカーが貼られている。

り、1月上旬に気温約5℃に保たれたハウスの中で育てることで、糖度は8度以上になり、色も味も濃くな

るといふ。その他、「雪中キャベツ」や「雪中ニンジン」などがある。

プロジェクトでは、流通関係者と連携し、量販店内での販売コーナーの設置、中食・外食での活用推進等の対策を講じ、冬季の富山県産野菜の生産拡大につなげていく考えだ。県では今年度、2月までに約81トの出荷を見込んでいる。