

No.339

2026.2

北九州青果
業務課

大 木 NEWS PAPER



もっといっしょに!
もっと楽しく!
もっと変わろう!



2月うまいもん野菜
2月うまいもん野菜
2月うまいもん果実
長崎うまいもん
野菜と果実の入荷状況
1月売上前年比

2月うまいもん野菜



合馬たけのこ

出回り時期:2月上旬～5月上旬
規格 :裏年、昨年よりかなり少なめ

合馬たけのこはアクが少なく、風味豊かで柔らかく、新鮮なものは刺身でも食べられます。

『白子』と呼ばれる最高級品が取れるので、地元のほか京都・大阪などにも送られ、高級料亭などで使われます。



▲合馬のたけのこは、良質の赤褐色の粘土質の土壤と、客土・伐竹等の生産者の努力によって作られます。

★客土とは…土から出たたけのこが日光を浴び品質が落ちない様に毎年赤土を地下茎に10～20cm被せます。

★伐竹とは…日当たりが良くなる様に考えながら古い親竹(5年)を伐採し新しい親竹へ変えて行きます。

アスパラガス

出回り時期:1月～10月
規格 :2L～S
作柄 :順調入荷



春と秋に収穫されるアスパラガスです。春アスパラガスは柔らかく春の日を浴びた穂先は栄養がいっぱい詰まっています。



アスパラガスはアスパラギン酸という疲労回復効果の高い栄養素をはじめルチンやビタミンCなどを含む身体にやさしい野菜です。2月下旬から4月中旬に出回る“春芽”は太くて長いのが特徴です。大城ではアスパラガスの栽培に適した気候での生産に加え“しめじ”や“しいたけ”などの培養土を再利用した“循環型農業”が行われています。

つぼみ菜

産地 :福岡県
出回り時期:1月～3月下旬
規格 :3L～S
作柄 :順調入荷



博多薺菜はほどよい辛味と甘味と香りがある個性派野菜です。天ぷら、炒め物、スープ、味噌汁等に大活躍するシャキッとした味わいです。

花わさび

産地 :大分県
出回り時期:1月～4月
規格 :M
作柄 :順調入荷



花や葉を食べるワサビですが、ワサビの独特の香りがほんのり味わえ料理にアクセントを与える春の野菜です。

はなっこりー

産地 :山口県
出回り時期:1月～4月
規格 :M
作柄 :順調入荷



はなっこりーは山口県農業試験場で中国野菜のサイシンを母親、プロッコリーを父親として育成された山口県の野菜です。

2月うまいもん野菜

新ばれいしょ

出回り時期:1月下旬～4月下旬
作柄 :順調入荷予想



出回り時期:12月上旬～4月下旬
作柄 :前進出荷



10月に種まきしてビニールハウスの中で育てて1月から4月にかけて収穫するハウス春どりタイプ、年内に種まきして3月から5月をピークに出荷される春どり・晩春どりタイプを組合せて栽培されています。

ソラマメ

出回り時期:12月中旬～4月下旬
作柄 :前進出荷



鹿児島県のソラマメは、8月から10月にかけて植付けされ、12月から5月の他県に見られない長期間の出荷がなされています。特に2月の立春以降は、春の商材として欠かせない野菜となっています。

スナップ青えんどう

出回り時期:1月下旬～4月下旬
作柄 :前進出荷



スナップ青えんどうはアメリカから導入された品種、グリーンピースをサヤごと食べられるように改良された品種でサヤが肉厚で軟らかく、シャキッとした歯ごたえと甘みが強いのが特長で、人気も高く、ニーズに応え生産量が年々増えている野菜です。

馬島 分葱

出回り時期:2月上旬～4月下旬



分葱（わけぎ）は葱と玉葱の雑種で根元が多くの株（葱）に分かれる事から分葱（わけぎ）と呼ばれており、その様子から子孫繁栄の縁起物とされています。独特の香りと甘味がある事から酢味噌で和える『ぬた』等の料理に用いられます。

新タマネギ



春はくさい



新ごぼう



宮崎県では温暖な水田地区で栽培されることがから「水田ごぼう」として出荷され、ほのかな香りと、やわらかい食味が魅力で「早春の香り」として使用されます。

昨今、水田以外でも作付けされ「新ごぼう」として多く出荷されるようになりました。

2月うまいもん果実

ピュアスペクトオレンジ

産地：カルフォルニア
出回り時期：2月～6月
規格：56玉、72玉、88玉、113玉
作柄：2/4入荷開始、小玉傾向



カリifornia 産ピュアスペクトオレンジの入荷が始まりました。最も美味しい配分値を記憶させた近赤外線センサーにより選果し、糖酸度のバランスのとれたAランクのみを輸入しています。ピュアスペクトオレンジは、黒いシールが目印です。是非一度ご賞味ください。

スマイルカットの切り方



ポンカン



インドが原産で明治時代に鹿児島に伝来しました。酸味が弱く、甘味の強い柑橘として貴重な存在です。特に、鹿児島県オリジナル品種「大将季」は果皮・果肉ともに紅が濃く、商品性の高い品種として生産拡大が進められています。



不知火(しらぬひ)

頭の部分が出っ張っているのが特徴です。果汁が豊富で甘みが強く、皮がむきやすく袋ごと食べられる手軽さが人気の要因です。

★ デコポンと不知火は同じ品種 ★



流通果実としての「デコポン」は熊本県果実農業協同組合連合会が所有する登録商標であり厳しい基準をクリアしたものだけが「デコポン」の名称を使用することができます。

デコポンの基準

- ① 糖度13度以上、クエン酸1%以下
- ② 全国のJAを通して出荷されていること

ミネオラ

産地：カルフォルニア
出回り時期：2月～5月
規格：10kg
作柄：2/4入荷開始、順調入荷



果形が卵型でヘタは「デコポン」を思わせるネックがある。甘味と酸味のバランスの取れた濃厚な美味しさと、種があまりなく、食べやすい事が特徴です。

カラカラ

産地：カルフォルニア
出回り時期：2月～4月
規格：10kg
作柄：少量入荷



やさしい酸味で甘くてジューシー。ピンク色の果肉が特徴です。

マーコット

産地：カルフォルニア
出回り時期：3月～5月
規格：10kg



大きさは温州みかんぐらいで、種がやや多いが果汁は多く、甘味が強く濃厚で食味の良いのが特徴です。

今村みかん



アンコール



「アンコール」という名前は「一度食べるともう一度食べたくなるから」ということから付いたそうです。果皮は、少しごわごわした感じですが剥きやすくて食べやすい柑橘です。



パール柑



パール柑は「ゴールデンオレンジ」とも呼ばれ、明治時代に鹿児島県で発見された品種で親は不詳です。



長崎うまいもん

にんじん



にんじんはβカロテンを多く含む野菜として有名です。βカロテンは免疫力を高める効果や抗酸化作用があり、がんや生活習慣病の予防によいといわれています。

赤い人参には、トマトにも含まれる「リコピン」が含まれています。リコピンには抗酸化作用があるのでがん予防やアンチエイジングに効果が期待できます。

ミニトマト



生しいたけ



レタス



食べる直前に冷水につけるとパリッとした食感になります。カットする際は、刃物を使わざるべく手でちぎるようにしましょう。刃物でカットすると切り口が赤く変色することがあり、手でちぎったほうがドレッシングが絡みやすくなります。

ふきのとう



白菜



ブロッコリー



新玉葱



新じゃが

じゃがいもの皮にはポリフェノールの一種「クロロゲン酸」が含まれています。クロロゲン酸には抗酸化作用があるといわれているので、皮ごとたべるとがん予防に効果が期待できます。

イチゴ



紅ほっぺ さがほのか クイーンレッド



ゆめのか



「ゆめのか」は果皮がほど良く硬いため傷みにくく、完熟に近い状態で収穫できることもあるが、糖度も高めですが、酸味もあって、さっぱりとした食味に感じられます。

葉たまねぎ



新園生姜



ハウスびわ





