

ふじのくにブランド  
**FUJINOKUNI**  
**Brand**



プチヴェール®

静岡生まれの  
 スーパー野菜



ゆでてゴマやクリーム、ツナマヨネーズなどで和えるのが簡単だが、生のまま天ぷらにするのもおすすめ。

国内外に誇る価値を有する静岡県の食材。

今回は、静岡発祥で世界初の非結球芽キャベツ

「プチヴェール®」を紹介する。

葉刈りした木に密集する脇芽の姿は、まるで小さな緑のバラのよう。ケールと芽キャベツを掛け合わせたプチヴェール®は、磐田市の増田採種場が開発した静岡発祥の冬野菜だ。

もともと糖度が高くクセがないのが特徴だが、県内でいち早く栽培を始めた沼津市産のプチヴェール®は、より自然で豊かな甘みがある。その理由は、安全安心有機質肥料の使用と肥持ち・水持ちの良い火山灰土壌、そして適度な冬の寒気候にある。さらに、一口サイズの収穫にこだわり、食べやすさも追求。沼津市では約20年前から学校給食に採用されており、苦みのない味わいが子どもたちに親しまれている。

そんな優秀食材は、栄養価も圧倒的。100gあたりの含有量は、カロテンがカボチャの約3倍、食物繊維もサツマイモの約3倍、ビタミンCはホウレン草の約5倍、カルシウムはキャベツの約2倍というから驚く。調理も簡単で、ゆでると緑が鮮やかになるため、グラタンやシチュー、お弁当の彩りにも最適。手軽においしく栄養が取れるプチヴェール®は、静岡自慢のスーパー野菜だ。

フランス語で「小さな緑」の意味を持つプチヴェール®。世界初の非結球芽キャベツは、小バラのように愛らしい。糖度は11~13度と甘みが強く、エグミやクセはほとんどない。

出荷時期は11月下旬~3月中旬だが、一番おいしいのは1月~2月。「霜が当たるほど甘くなる」とプチヴェール部会長の深澤貞博さん。



下から大きくなっていく芽を一つ一つ手作業で摘み取る。



お問い合わせ  
 JAなんすん プチヴェール部会  
 (西部営農経済センター)  
 ☎ 055-967-8217

※「プチヴェール」は(株)増田採種場の登録商標です。

読者の声



第46号  
 アンケートより

とてもスケールの大きい対談で、米と魚の食文化誕生など日本人が知っているとい話題に満ちていました。

コロナ禍も長くなり、旅もずっと自粛。旅心が刺激される美しい風景や味覚、人の心のお話が楽しめました。

千葉県  
 T.Yさん

大阪府  
 K.Kさん

生まれ育った静岡ですが、知らないことばかりです。さまざまな角度で静岡を見つめ直すのによかったです。

「しずまい」を知りませんでした。興味深いので、一度行ってみたいと思っています。

榛原郡川根本町  
 H.Kさん

静岡市清水区  
 K.Tさん