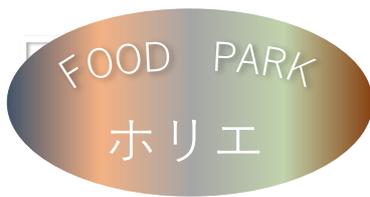


堀江商店



次ページにはメーカーからのパンフレットがございます。
来年度はぜひお立ち寄りください。



株式会社 堀江商店

〒289-2171

千葉県匝瑳市内山343

TEL 0479-74-1217

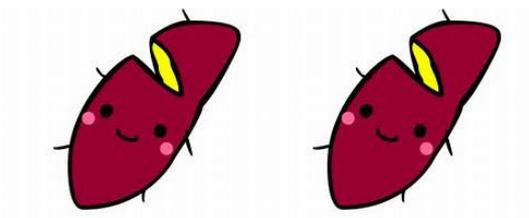
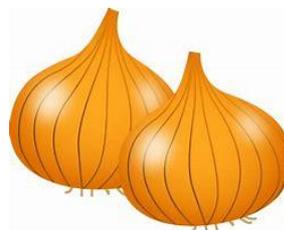
FAX 0479-74-1798

URL <http://horieshouten.jp>

E-Mail horieshouten@ia0.itkeeper.ne.jp



**カット元気野菜
国産原料 野菜の種類も豊富に**



* * * ごぼう * * *

歴史

原産地はユーラシア大陸北部といわれています。

ごぼうと日本人のかかわりはかなり古く、解毒、解熱、鎮咳などに使う薬草として中国から日本に渡り、平安中期には宮廷の献立にごぼうの記述があるので、この頃から野菜として食べられていたようです。

長い間野菜として栽培し、日常的に食用にしているのは世界でも日本くらいといわれています。

特徴

ごぼうには食物繊維が豊富に含まれています。

中でも水溶性食物繊維「イヌリン」は腸の働きを整え、血糖値の上昇を抑える作用があるといわれます。

また、不溶性食物繊維の「リグニン」もコレステロール値を抑制する作用や、腸のぜん動運動を活発にさせる作用があるとされます。

そのため、便秘解消や大腸がん予防などに効果が期待できます。



牛蒡畑



* * * 里芋 * * *

歴史

原産地はインドや中国、マレー半島などの熱帯アジアと言われていますが、インド東部からインドシナ半島にかけてとの説が有力視されています。

少なくとも、紀元前3000年ごろにはインドで栽培されていたとみられています。

日本への伝播ははっきりしていませんが、イネの渡来よりも早い縄文時代後期と考えられています。なお、鳥栖自生芋（佐賀県鳥栖市）のほかに、藪芋、ドンガラ、弘法芋（長野県青木村）と呼ばれる野生化したサトイモが、本州各地にあることが報告されています。このうち、青木村の弘法芋群生地は県指定天然記念物となっています。伝播経路は不明ですが、黒潮の流れに沿って北上したと考える研究者がいます。

日本の食文化とサトイモの関わりは関係が深く、古い時代から月見の宴などの儀礼食に欠かさない食材で使われており、サトイモを餅の代用とした「餅なし正月」の習俗も日本各地で見られました。戦国時代には野戦携行食として、茎葉の皮を剥いて乾燥させた保存食「干しずいき」「芋がら」が重宝されました。

特徴

大きな葉がついた葉柄が地上に生え、草丈は1.2メートル～1.5メートルほどになります。地中部には食用にされる塊茎（芋）があり、細長いひげ根が生えます。日本のサトイモは、花を咲かせないと言われますが、実際には着花することがあります。着花する確率は品種間の差が大きく、毎年開花するものから、ホルモン処理をしてもほとんど開花しないものまでさまざまです。着蕾した株では、その中心に葉ではなくサヤ状の器官が生じ、次いでその脇から淡黄色の細長い仏炎苞を伸長させてきます。花は仏炎苞内で肉腫花序を形成します。

サトイモは、成長した茎の下部が親イモとなり、その周りを囲むように子イモが生じ、さらに子イモには孫イモがついて増えていくユニークな育ち方をします。主に子イモを食べるもの、親イモを食べるもの、親イモと子イモの両方を食べる品種があります。



* * * 薩摩芋 * * *

歴史

原産地は中央アメリカのメキシコ中央部からグアテマラにかけてとする説が有力です。紀元前3000年以前から、メキシコ地域で栽培化されていたとみられています。その後は南米のペルーに伝わり、古代ペルーの遺跡からサツマイモの葉や花、根を描いた土器や綿布が発見されていることから、重要作物になっていったと考えられています。

ヨーロッパ・アジア・オセアニアにおいては外来植物です。

日本へは中国から宮古島に渡ったのが最初との説もありますが、それとは別系統で17世紀初めに琉球にもたらされ、やがて薩摩へ伝わり、九州南部で栽培されたのが「薩摩の芋」として、全国へ広まり定着しました。西日本の大飢饉の折に、鹿児島で餓死者を出さなかったことから、凶作の年でも収穫が見込める救荒作物として重要視されるようになりました。飢饉対策に腐心していた江戸幕府8代将軍・徳川吉宗の命によって、1735年、蘭学者の青木昆陽が薩摩から江戸に種芋を取り寄せて、小石川御薬圃（現：小石川植物園）などでサツマイモを試作し、これをきっかけに東日本各地でも栽培が広がりました。20世紀の第二次世界大戦（太平洋戦争）中は、軍事統制下の深刻な食糧難からサツマイモ栽培が大いに奨励されました。

特徴

各地で栽培されるつる性の多年草です。高温や乾燥に強く、痩せ地でもよく育つ丈夫な野菜で、芋（塊根）などを食用にします。花はピンク色でアサガオに似ていますが、鈍感な短日性であるため、日本の本州など温帯地域では開花しにくく、品種や栽培条件によってまれに開花する程度です。

また、花の数が少なく受粉しにくい上に、受粉後の寒さで枯れてしまうことが多いため、品種改良では種子を効率よく採るためにアサガオなど数種類の近縁植物に接木して台木から送られる養分や植物ホルモンの働きによって開花を促進する技術が使われます。

芋の皮の色は紅色や赤紫色の他、黄色や白色があります。芋の中身は主に白色から黄色で、中には橙色や紫色になる品種もあります。特に芋の中身が、紫色のサツマイモを紫芋（むらさきいも）と呼んでいます。



～カットのご紹介～

牛蒡千切



きんぴらごぼうやサラダ、
和え物などにご利用頂け
ます。

牛蒡ささがき



汁物や炊き込みご飯の具
などにご利用頂けます。

牛蒡斜め切



薄く切れば野菜チップス、
厚めなら煮物などにご利
用頂けます。

牛蒡は上記のほか、『小口切』『乱切』なども対応可能
です。

里芋乱切



煮物や汁物、炊き込みご飯
などにご利用頂けます。
銀杏切や、半月切も対応可
能です。

薩摩芋乱切



煮物や汁物、炊き込みご飯
などにご利用頂けます。
角切や、半月切、天ぷら用
も対応可能です。

薩摩芋銀杏切



煮物や汁物、炊き込みご飯
などにご利用頂けます。
角切や、半月切、天ぷら用
も対応可能です。

その他、『南瓜』『蓮根』『じゃが芋』『玉葱』『人参』
『きのこ類』など様々なカット野菜をご用意できます
ので、お問い合わせください。