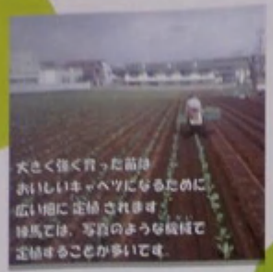


練馬で一番作られてる野菜って

東京都練馬区産

「練馬大根」…ではなく「キャベツ」なんです！

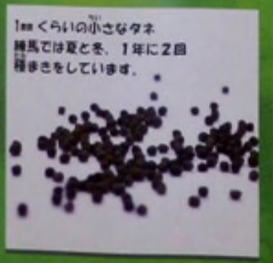
都内最大のキャベツ産地「練馬」
住宅地の中に広がる一面のキャベツ畑から
安全・安心・新鮮な練馬産キャベツを
皆様の食卓にお届けして参ります。
―ＪＡ東京あおば野菜流通協議会―

ねり丸（まる）
NERIMARU
キャベツ

練馬のキャベツ栽培周期

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
初夏産キャベツ 5月～7月収穫			定植			収穫・出荷					種まき	
秋冬産キャベツ 10月～12月収穫							種まき	定植		収穫・出荷		

※青果物の特性上、気象状況・品種特性などによって変動する場合がございます。

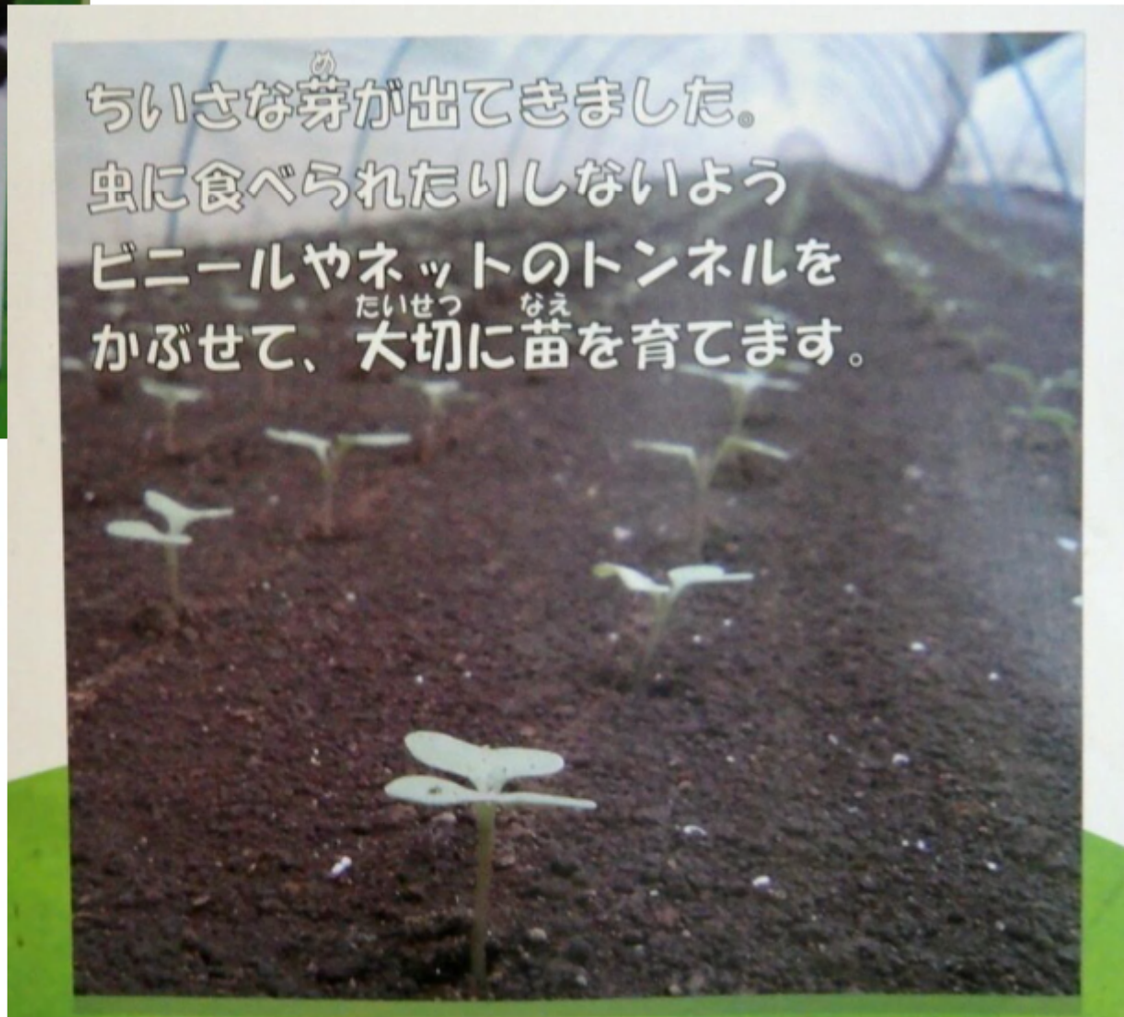


ねり丸か目印の出荷箱になりました！！

Yori
Dori
Midori
よりどりみどりねりまる

JA 東京あおば
野菜流通協議会
お問い合わせは
TEL03-5910-3066
担当部署：地域振興部

1mm くらいの小さなタネ
練馬では夏と冬、1年に2回
種まきをしています。



元気な苗ができました。
この苗は、もっと大きくなるために
広い畑にお引っ越しをします。

たっぷりの水と太陽の光をあびて
どんどん大きくなっていきます。

大きく強く育った苗は
おいしいキャベツになるために
広い畑に定植されます。
練馬では、写真のような機械で
定植することが多いです。

あれっ、丸くない？
実はキャベツ、最初は丸くなりません。
大きくなると、葉っぱが真ん中から
丸く重なっていき、玉を作るんです。

収穫はすべて手作業！
キズつけないよう、ひとつずつ
ていねいに包丁で切っています。

立派なキャベツになりました。
写真のキャベツはおよそ1.3kg
いよいよ収穫です！

収穫したキャベツは、サイズごとに
出荷用ダンボールへ入れられます。
（1箱あたり 10 kg、Lサイズで 8玉入り）
このキャベツは市場へと運ばれた後
八百屋やスーパーなどにならびます。

練馬のキャベツは安全・安心・新鮮！
区立小中学校の給食にも使われています。

炒め物やお鍋はもちろん、素材の味を
生かしたサラダや温野菜もオススメ！
旬のキャベツ、ぜひ食べてみて下さい！