

産地紹介

1. 坂東市の位置

首都東京から直線距離で50km圏内の茨城県南西部に位置し、首都圏への生鮮野菜の供給基地として、農業が盛んな地域です。

関東最大の利根川沿いにあり、自然環境に恵まれた広い農地で、都内並びに近郊の皆様の台所を担う生鮮野菜を生産出荷しています。

2. 坂東市野菜等の産出量

夏ねぎ・春レタスは全国1位を誇る産出量となっています。岩井農業協同組合で生産される「夏ねぎ」・「春レタス」は、茨城県の銘柄産地、また茨城むつみ農業協同組合で生産される「冬春トマト」・「春はくさい」は銘柄推進産地の指定を受けています。



たのしい給食

坂東市の給食には、地元の農産物が使われています。地元の農産物を使った給食にはいろいろなメニューがあり、地元の新鮮な食材を楽しみながら味わうことができます。

地産地消に
取り組んで
います。



ほうれん草ぎょうざ・チンゲンサイのスープ



パン
(坂東地域で作られた小麦粉、「ゆめかおり」が使用されています。)



はくさいの塩昆布あえ・かまぼことレタスのスープ



ごまとん汁

野菜王国 坂東市

Vegetable Kingdom
Bando City



坂東市マスコットキャラクター
ねぎ爺



坂東市マスコットキャラクター
将門くん

坂東市農業振興協議会

坂東市役所 岩井農業協同組合 茨城むつみ農業協同組合
坂東地域農業改良普及センター 茨城県立農業大学校

問い合わせ 坂東市農業振興協議会

〒306-0692 茨城県坂東市岩井4365番地 (坂東市役所農業政策課内)
TEL 0297-21-2194 FAX 0297-20-8025

葉肉がやわらかくシャキシャキの食感が魅力です。春は「サラダ」で、冬は「しゃぶしゃぶ」がおすすめです。



ビタミンCを多く含んでいます。
特に芯には2倍含まれています。



香りの良さとシャキシャキの食感が特徴です。市場からの品質評価が高く、産地自慢の一品です。

成分のほとんどが水分で、体を冷やす作用を持っています。また、皮の色素ナスニンは抗酸化作用があるアントシアニンの一種です。



ポリフェノールが豊富で、アントシアニンが多く含まれています。動脈硬化に効果があり、血流改善の働きもあります。



エネルギーの代謝に必要なビタミンB1・B2をはじめカルシウムや鉄、カリウムなどのミネラル類が多く含まれています。



夏ねぎは全国一の生産量を誇り、やわらかくて辛みと甘みのバランスに優れた「シャキシャキねぎ」です。



春はくさいはみずみずしく、秋冬はくさいに比べて柔らかさが増すため、サラダなどの生食にもおすすめです。



春と秋が出荷の最盛期です。
栄養豊富で、油との相性が
いいので、炒め物がおス
スメです！



甘みが強く熟してもくずれないのが特徴です。
選ぶポイントは、へたがピンと張った緑色で、
全体の赤みにムラがないもの。



緑が濃く、やわらかくて「パリッ」といけます。一夜漬けにも最適です。



栄養バランスに優れ、ビタミンU、βカロチン類や食物繊維を多く含んでいます。



食物繊維、ビタミンB₁・B₂・E
を含んでいます。胚芽の部分には
リノール酸が含まれています。



ビタミンCやミネラル分が豊富で栄養満点な野菜。茎や葉にも栄養があります。



葉先がカールしているので
ボリューム感が出せます。
葉が広いので肉などを巻い
て食べるようなことも出来
ます。



冬キャベツは肉厚で甘みがあり、
春キャベツは柔らかくみずみず
しいのが特徴です。

ポリフェノールが豊富で、アントシアニンが多く含まれています。動脈硬化に効果があり、血流改善の働きもあります。

猿島地域で作られたお茶は「さしま茶」と呼ばれ、日本で初めて海外へ輸出された歴史のあるお茶です。



「ゆめかおり」は麦のたんぱく質含有量が
高く、他の小麦粉と比べてグルテンが強い
ので、もちりとしたパンを作ることがで
きます。

[illegible]