

1月23日は碧南人参の日

問 農業水産課農政振興係 ☎ 95-9896

碧南のニンジンの歴史

大正時代から碧南のニンジン出荷は始まり、海岸付近の土地改良整備の開始とともに栽培する面積が拡大しました。最新の国の統計では、碧南市の冬ニンジンの収穫量は10,000トンを超え、この収穫量は市町村別で県下第1位、全国第3位となっています。



特産のニンジン

碧南鮮紅五寸人参

根の色が鮮やかな甘みが強い品種で、愛知の伝統野菜となっています。このニンジンは碧南の土壤に合った品種で、収量性が高く、濃い紅色であることが特徴です。このニンジンがきっかけで碧南のニンジン栽培が盛んになり、面積や生産量が拡大しました。

収穫時期 2月中旬～3月中旬

へきなん美人

2004年に、当時の碧南市長の永島卓氏によって「ニンジンを食べて健康で美しくなってほしい」との思いが込められ、「へきなん美人」と命名され、ブランド化したニンジンです。

収穫時期 11月中旬～3月上旬

へきなん美人の特徴

- ・生食（ジュース・サラダなど）でもOK！
- ・鮮やかな紅色で艶が良い
- ・ニンジン独特の臭みが少なく、甘みがある

学校給食でも親しまれている碧南人参

1月23日は碧南人参の日！

1月23日は、1（いい）・23（ニンジン）の語呂合わせで「碧南人参の日」です。市では、へきなん美人が最も熟して甘い時期のこの日、へきなん美人を給食の献立にしています。

碧南の給食の味をご家庭で～「へきなんどんぶり」レシピ～

- タマネギは5mmスライス、ニンジンは3mmの千切りに切る。
ミツバは2cmに切る。トリニクは1口大に切る。
- エビを酒で炒める。
- トリニク、タマネギ、ニンジンを炒め、調味料を加えて煮る。
- ③に溶き卵を入れる。
- ④⑤にミツバを入れて、ご飯の上に乗せる。



4人前

材料	分量
ニンジン	中1本
タマネギ	中1玉
トリニク	100g
エビ	75g
卵	4個
ミツバ	5本

調味料	分量
砂糖（三温糖）	5g（小さじ2）
しょう油	15g（大さじ1.5）
塩	少々
和風だし	少々
酒	少々

購入するにはこちらへ

- ・あおいパーク産直市場
- ・市内量販店
- ・JAあいち中央の直売所
- ・オンラインショップ
碧海そだち

