

世田谷区では、多くの農産物が作られています

四季折々に、新鮮で栄養価の高い野菜を日々の献立に活用しましょう。

地産地消とは

「地元生産」「地元消費」を略した言葉で、地元で採れた作物を、地元で消費するという意味です。

「せたがやそだち」



野菜の袋や帯に表示

世田谷の旬（世田谷区の農産物の時期）

春（主に4・5月）

たけのこ
キャベツ
いちご



夏（主に6・7月）

たまねぎ じゃがいも
きゅうり いんげん
とうもろこし なす
トマト オクラ
枝豆 にがうり
うめ ぶどう
ブルーベリー



春・秋・冬

一年中



かぶ
だいこん
ほうれんそう ブロッコリー



冬（主に12・1月）

さつまいも
じゃがいも
キャベツ
にんじん
なす 里芋
柿 りんご



秋（主に10・11月）

世田谷ゆかりの伝統的な野菜



大蔵大根

江戸時代の「源内つまり大根」が原種といわれ、世田谷区の大蔵原に伝えられて改良を重ねられた大根。根の上部から先まで同じ太さの円筒形で、煮崩れがしにくいことが特徴です。

城南小松菜

甘みが強い小松菜で、世田谷に導入されてから優良系統の研究を積み重ね、昭和40年代に、城南小松菜と命名されました。



下山千歳白菜

昭和20年代に烏山町の下山義雄氏が作り出した白菜で、晩成でやや大型、結球の締まりがよく、ウィルスの耐病性があります。

世田谷区内で探してみましよう

農作物以外にも、麺類やパン、菓子類、豆腐、漬物、納豆、かつお節、小麦粉など、身近な場所ではいろいろな食品が作られています。

また、商店街には、八百屋、魚屋、肉屋、米屋などの専門店もあります。見る、聞く、触れる、食べ物の香りなど、食欲をそそる情報もあります。お店に出向いてみましょう。

