

12月  
サトイモ



食味が良く色の白い川越産。都内の市場でも人気です。

1月  
人参



最近では珍しい長人参。煮物に最適。長さは1mにもなります。

11月  
ブロッコリー



栄養価が高く、風邪の予防にも。新鮮な地場産を。

2月 イチゴ



市内では「とちおとめ」などがハウスで栽培されています。

3月 ホウレン草



川越の代表的な薬物野菜。ビタミン、ミネラルなど栄養価も豊富。

10月  
サツマイモ



江戸時代に「栗(九里)より(四里)うまい十三里」と言われた川越のブランド。



4月  
かぶ



春の七草のひとつ、「すずな」とも呼ばれます。浅漬けには葉も一緒に。

9月 米



ほどよい粘りは「コシヒカリ」。さっぱりとした味は「彩のかがやき」。

5月  
トマト



川越では主にハウス栽培。高い糖度で直売でも人気。

8月  
ぶどう



幻のぶどうと言われる川越の巨峰。房の上の方ほど甘み強い。

7月 トウモロコシ



鮮度が重要。甘味が強く、皮が軟らかい「味来」や「ゴールドラッシュ」が人気。

6月  
枝豆



県内で収穫量が1番。ビタミンも豊富で、夏バテの予防にも。

野菜、米、果樹など、農産物の出荷が盛んな川越。市場でも、たくさんの川越ブランドの農産物が評価されています。身近な川越産を味わってみませんか。