

食べて菜について

食べて菜は、香川県の新しいオリジナル野菜です。「さぬき菜」と「小松菜」をかけあわせて開発されました。名前は、県内の小中学校の子ども達に募集し、みんなに食べてほしいという願いとさぬきの方言を入れた、「食べて菜」に決まりました。

さぬき菜(母)



×

小松菜(父)



=

食べて菜



広島菜の歯切れのよさと、野沢菜の風味のよさを合わせ持ち、くせがなく食べやすいのが特徴。

アブラナ科に属する野菜でアクが少なく扱いやすい。どんな料理にも合う。

葉が大きく柔らかくて甘みがあり、シャキシャキした歯ごたえが特徴。くせやアクもなく、どんな味付けにも合う使いやすい野菜。



虫よけ・霜よけのために、白い布をかけて育てます。

虫がついていないか、葉に穴があいていないかなど、ひとつひとつチェックしてから出荷します。

