

高知の野菜



高知のトマトは種類が
沢山あるんです。



高知のトマトを知らていますか？

高知のトマトは、三つのトマト系、ナス科の野菜です。当初は観賞用で、「唐柿」と呼ばれていました。日本に上り始めたのは、江戸時代初期頃で、食用として使われ始めたのが明治時代以降です。

トマトは主に、ピンク系、赤系、フルーツ系、ミニトマトの四種類があります。ここで高知のトマトを三つ紹介してみよう!!

一つ目は「狼桃」という、フリースト系のトマトです。リコス(狼)と、パリシコ(桃)という二語からなっています。すなわち、狼のように粗野で、桃のように入果の意匠に由来しています。二つ目は「乙女の涙」というトマトです。果実の中、ゼリーが少なく、皮が肉厚で、かき回すと、ぷりぷりとした食感と、ぷりぷりとした甘さが楽しめます。三つ目は「海軍」系で、肉厚で、かき回すと、ぷりぷりとした食感と、ぷりぷりとした甘さが楽しめます。

・高知のトマトは、三つのトマト系、ナス科の野菜です。当初は観賞用で、「唐柿」と呼ばれていました。日本に上り始めたのは、江戸時代初期頃で、食用として使われ始めたのが明治時代以降です。

・高知のトマトは、三つのトマト系、ナス科の野菜です。当初は観賞用で、「唐柿」と呼ばれていました。日本に上り始めたのは、江戸時代初期頃で、食用として使われ始めたのが明治時代以降です。

・高知のトマトは、三つのトマト系、ナス科の野菜です。当初は観賞用で、「唐柿」と呼ばれていました。日本に上り始めたのは、江戸時代初期頃で、食用として使われ始めたのが明治時代以降です。



高知のトマト料理

オス×料理

夏の是非

高知でめっちゃうまい



野菜を作ってみませんか

高知はニラが有名ですが、なぜニラが有名なのか知っていますか？その理由は、ニラの国内生産量は六万トンで、その全生産量の四割以上が高知で生産されているに過ぎない場所です。高知で最もニラが生産されているのは、高知県の香南町です。

ニラは一種類しかありませんか？それは違います。あなたも試してみませんか？ニラは、葉の臭いが強く、甘みがあり、中華料理に使われることが多い野菜です。ニラは、葉の臭いが強く、甘みがあり、中華料理に使われることが多い野菜です。

高知のニラは、葉の臭いが強く、甘みがあり、中華料理に使われることが多い野菜です。ニラは、葉の臭いが強く、甘みがあり、中華料理に使われることが多い野菜です。

高知のニラは、葉の臭いが強く、甘みがあり、中華料理に使われることが多い野菜です。ニラは、葉の臭いが強く、甘みがあり、中華料理に使われることが多い野菜です。

高知のニラは、葉の臭いが強く、甘みがあり、中華料理に使われることが多い野菜です。ニラは、葉の臭いが強く、甘みがあり、中華料理に使われることが多い野菜です。

鏡野中学校
3年4組
8班
岡本 奈々
樋口 裕次郎
竹崎 更緒



高知の野菜を使った料理



Kochi's Vegetables

Higuchi Yujiro
Okamoto Nana
Takezaki Rio



Nira is famous in Kochi. It's a kind of leek.

There are three kinds of leek.

We call them "hanira", "kinira" and "hananira".

Nira is used for soup. Nira is eaten by everyone in Japan.

Forcing culture has flourished in Kochi.

Eggplants are harvested all (the) year around.

There are a lot of kinds of eggplant. We eat grilled eggplant.

We call this "Nasuno-tataki". It's very good. Please try it !!

Tomato came from Peru. It was imported at the beginning of Edo era.

Tokutani tomato which is made in Kochi is famous in Japan. It tastes sweet.