

**【収穫時期】**

10月～1月

**【市内の主な産地】**

船穂地区

倉敷市農林水産課

検索

**【品名】**  
**金時人参（きんときになじん）****【科】**  
セリ科**【概要】**

金時ニンジンとは、西洋ニンジンに比べ細長く、鮮やかな紅色で甘味が強いのが特徴です。別名「京ニンジン」といわれ、名古屋以西では正月料理として食されるが、関東などでは正月の飾り物として鶴や亀の形に加工され正月料理に彩りを添える縁起物として需要があります。

**【ルーツ】**

アフガニスタン原産で日本には江戸時代初期に伝来したといわれています。船穂地区柳井原では高梁川の排水性の良い砂地を利用して栽培されています。

**【選び方】**

根が長くのび、きめが美しく芯まで真っ赤なもの、また肌がなめらかでつやがあるもの、色が深いものを選びましょう。

# 簡単レシピ

## ◎ 金時にんじんのマヨネーズソース和え (材料 4人分)

金時にんじん	… 100g	パプリカ	… 30g	しょうゆ	… 大さじ1/2
れんこん	… 100g	マヨネーズ	… 大さじ1+1/2		
ハム	… 20g	酢	… 大さじ1/2		

### (作り方)

- ① 金時にんじん、れんこんは、3mm幅程度のいちよう切りにし、ゆでる。
- ② ハムは、5mm幅程度の角切りにし、パプリカは、うす切りにし、さっとゆでる。
- ③ 調味料を混ぜ合わせ、①②と<sup>あ</sup>和える。



金時人参は熱を加えると甘みがぐんと増し、柔らかく美味しくなります。

☆旬の食べ物やイベント情報をメルマガで配信しています♪登録はこちらから

