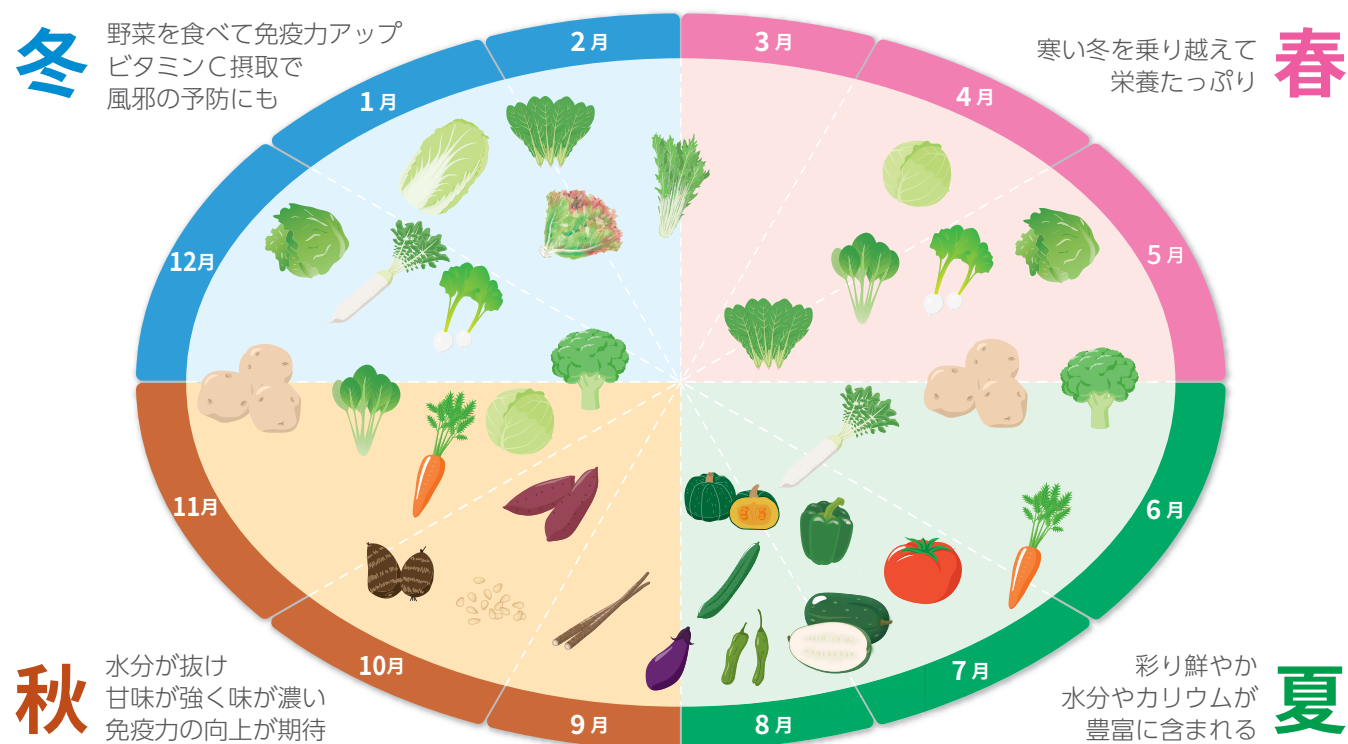


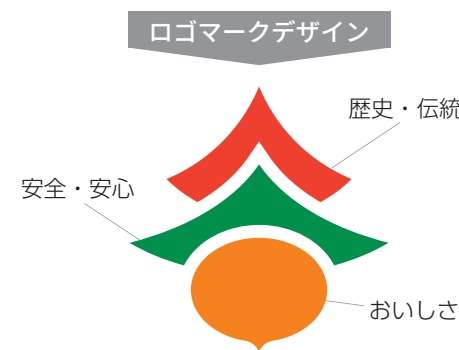
# 多種多様なこだわり品目

高野山麓精進野菜は、精進料理に使われている野菜を中心に下表のとおり23品目あります。



	キャベツ	4~6月	11~2月		キュウリ	6~8月		ゴボウ	9~10月	
	ほうれん草	5月	11~2月		人参	7月	11~2月		サツマイモ	10月
	小松菜	5月	11~2月		南瓜	7~8月		白ゴマ	10~11月	
	レタス	5~6月	11~12月		冬瓜	7~9月		里芋	10~11月	
	カブ	5~6月	11~2月		ピーマン	7~10月		非結球レタス	10~5月	
	ブロッコリー	5~6月	11~2月		トマト	7~10月		白菜	12~2月	
	ジャガイモ	6月	11月		シシトウ	7~10月		水菜	12~3月	
	大根	6~7月	11~1月		ナス	7~10月				

# 独自性を生かしたこだわり野菜



**地域特有ブランドへ**  
橋本市は、高野山の麓に位置し、古くから高野山に精進料理などの食材を提供してきたという「歴史・伝統」があります。また、独自の栽培基準により、消費者にとって「安全・安心」な野菜を提供。さらに、過度な窒素の使用を抑えることで、「おいしい」野菜を栽培することができます。

高野山麓精進野菜は、  
● 歴史・伝統  
● 安全・安心  
● おいしさ  
という独自性・優位性を生かして、他の野菜と差別化しています。

化学農薬の使用回数

慣行栽培基準より  
3割以上削減

化学肥料に含まれる窒素成分使用量

慣行栽培基準より  
5割以上削減

**栽培基準**  
栽培される野菜ごとに使用できる農薬の回数や化学肥料の窒素成分量が都道府県で定められています。これを「慣行栽培基準」といいます。

高野山麓精進野菜は、慣行栽培基準よりも、減農薬かつ減化学肥料で栽培する基準を定めています。

また、生産農家は出荷前に栽培日誌の提出が義務付けられており、基準量を超えないよう、日々管理しています。



▶ やっちゃん広場の高野山麓精進野菜コーナー



販売シールデザイン

**品質基準**  
春夏野菜・秋冬野菜ごとに年2回の「目揃え会」を実施することで、野菜の品目ごとに大きさや重量、形などの品質を確認しています。この品質基準を満たした野菜が高野山麓精進野菜として出荷を認められます。そして、基準を満たした野菜だけに高野山麓精進野菜の販売用シールが貼られ、出荷されます。



▲10月に開催された「いこらし」。7品目の高野山麓精進野菜が販売されました。

**直売所などで購入できます**  
高野山麓精進野菜は、J A紀北かわかみ「やっちゃん広場」などの直売所で購入できます。

また、10月からは毎月第4日曜日に橋本魚市場（東家）で開催されている「いこらし」でも、高野山麓精進野菜を販売しています。ぜひお越しください。

※12月の開催は未定です。