



高知の冬を味わう 冬12月～2月のオススメ商品

冬の街路市

冬の街路市には、白菜やきゅべつなどの葉物野菜や、弘岡かぶや葉にんにくなどの高知の伝統野菜などの野菜類が多く出品されています。そして、高知県の特産柑橘類の土佐文旦やゆずも出品されます。また、クリスマス前にはリース、大晦日・お正月前には数の子やしめ縄、門松、1月7日前には七草などの年中行事の出品物も多く出品されます。

弘岡かぶ



日曜市に出店するため手伝いをした現在の出店者のおじいちゃんおばあちゃんが弘岡かぶを多く売ると草履を買ってもらえたという逸話が残る、歴史ある品種。

生姜



新しょうがは白とピンクの美しい色合いが特徴。旬を過ぎると暗所で保存され、辛みや香りが増した固い生姜として出品される。また、3月から4月頃には種生姜も出品される。

土佐文旦



1個からのバラ売りから箱売りで出品され、多くのお店では発送も対応。購入時には専用の皮剥き器の「ムツキーちゃん」の購入も推奨。

ゆず



高知生産量
1位

高知県では柑橘類を料理の香り付けとして使う「酢ミカン」の文化があり、ゆずを絞って作ったゆず酢（ゆのす）も出品される。

メヒカリ



アオメエソという深海魚で、からあげなどにすると美味しいです。

にら



高知生産量
1位

12月頃に収穫した一番刈りにらは、ニラの再生後最初に刈り取ったもので、葉は肉厚で幅広く、甘味が強く柔らかい。