JAグループ県域直売所(おいどん市場与次郎館・谷山館・いしき店、ふるさと物産館)情報

令和4年12月23日号:経済連営業開発課

先週から今週にかけて厳しい寒さが続き山沿いでは降雪もありました。露地野菜、施設野菜とも生育が鈍化して入荷量はペースダウンしている状況です。22日は冬至でしたがカットかぼちゃの売れ行きが好調。年末年始も低温予報が出ていますので、農作物の管理はもちろんですが、自分自身の体調管理も注意しましょう。今号が本年最後になります。皆様良いお年をお迎えください。

1. 入荷・価格動向(出荷者委託品)

単位	•	g	(風袋込み)		円/点
		~		•	

田目 規格 ほうれん草 200~240 こまつな 200~300 水菓 180~230 大根葉 200~300 なっぱ(山東菜) 200~250 春菊 200~220 チンゲンサイ(2~3本) 200~400 リーフレタス 180~200 サニーレタス 180~400 レタス 450~600 ロメインレタス 800~900 ベビーリーフ 80 キャベツ 0.8~2.5kg 白菜 2.0~4.0kg トレビス 300~400 ブロッコリー(1本) 250~400 カリフラワー(1本) 300~700 サラダ菜 100~200 わさび菜 130~200 高菜 0.5~1.0kg からし菜 100~150 アスパラ菜 150 菜の花 100 ハンダマ 100~150 アスパラ菜 150 セルリ 150~250 パクチー 100~220 ミツバ 120 ルッコラ 50~100 サンチュ 80~150 エンネル 40 ケール 100~200 センモト(ワケギ) 150 白ねぎ 2~5本 小ねぎ 80~200 ニラ 100~200 おかわかめ 150 アロエベラ 2本 むかご 200 ゴーヤー(1本) 250~300 ピーマン 150~500 パプリカ(1個、赤・黄) 110~200 赤ピーマン 200 カラーピーマン 3 個250 しとう(生) 50~100	価格 100~130 100~120 100~120 80~100 100 100 100 100~120 100~120 100~120 100~130 120~230 130~200 100~150 100 100 100 100 100 100 100 100 100	入荷 → → → → → → → → → → → → → → → → → → →			品目 かぼちゃ(1玉) カットかぼちゃ(1/4) コリンキー バターナッツ(1個) ミニトマト トマト フルーツトマト ミディットマト 自芽里芋(セレベス) 里芋(親芋) ラディッシュ だいこん サラダだいこん(1本) かぶ (2~4個)	550~900 700 150~230 300~500 150~220 200 350~550 350~600 0.7~1.4kg 200~400 1.1~2.5kg 400~500 350~800	300~550 150~300 200 130 150~250 280~380 170~250 200 200~250 200~250 100~150 100~140 100~140 200	入荷動向 プ → → → → → ブ → ブ ブ 荷始	→
こまつな	100~120 100~120 80~100 100 100 100 100~120 100~120 100~120 100~130 120~230 130~200 100~150 100 100 100 100 100 100 100 100 100	$\begin{array}{cccccccccccccccccccccccccccccccccccc$			カットかぼちゃ(1/4) コリンキー バターナッツ(1個) ミニトマト トマト フルーツトマト ミディトマト 白芽里芋 赤芽里芋(セレベス) 里芋(親芋) ラディッシュ だいこん 寒干しだいこん サラダだいこん(1本) かぶ (2~4個)	400~600 550~900 700 150~230 300~500 150~220 200 350~550 350~600 0.7~1.4kg 200~400 1.1~2.5kg 400~500 350~800	150~300 200 130 150~250 280~380 170~250 200 200~250 200~250 100~150 100~140 100~140 200	→ → → → → ↑ ↑ ↑ ↑ ↑	→ → → → → → → → → → → → →
大根葉 200~300 大根葉 200~250 春朝 200~220 チンゲンサイ(2~3本) 200~400 リーフレタス 180~200 サニーレタス 180~400 レタス 450~600 ロメインレタス 800~900 ベビーリーフ 80 8~2.5kg 白菜 2.0~4.0kg トレビス 300~400 ブロッコリー(1本) 250~400 カリフラワー(1本) 300~700 サラダ菜 100~200 わさび菜 130~200 高菜 100~150 アスパラ菜 150 200 ボクチー 100~250 ボクチー 100~250 ボクチー 100~250 ボクチー 100~250 ボクチー 100~200 センザラス(乾燥) 50 フェンネル 40 ケール 100~200 センモト(ワケギ) 150 カーボーグラス(1本) 150 150 エラ 150 1	100~120 80~100 100 100 100 100~120 100~120 100~120 100~130 120~230 130~200 100~120 100~150 100 100 100 100 100 100 100 100 100	$\begin{array}{cccccccccccccccccccccccccccccccccccc$			コリンキー バターナッツ(1個) ミニトマト トマト フルーツトマト ミディトマト 白芽里芋 赤芽里芋(セレベス) 里芋(親芋) ラディッシュ だいこん 寒干しだいこん サラダだいこん(1本) かぶ (2~4個)	550~900 700 150~230 300~500 150~220 200 350~550 350~600 0.7~1.4kg 200~400 1.1~2.5kg 400~500 350~800	200 130 150~250 280~380 170~250 200 200~250 200~250 100~150 100~140 100~140 200	→ → → → → ↑ ↑ ↑ ↑ ↑	→ → → → → → → → → → →
大根葉 200~300 をつぱ (山東菜) 200~250	80~100 100 100 100 100~120 100~120 100~120 100~130 120~230 130~200 100~120 100~150 100 100 100 100 100 100 100 100 100	$\begin{array}{cccccccccccccccccccccccccccccccccccc$			バターナッツ(1個) ミニトマト トマト フルーツトマト ミディトマト 白芽里芋 赤芽里芋(セレベス) 里芋(親芋) ラディッシュ だいこん 寒干しだいこん サラダだいこん(1本) かぶ(2~4個)	700 150~230 300~500 150~220 200 350~550 350~600 0.7~1.4kg 200~400 1.1~2.5kg 400~500 350~800	130 150~250 280~380 170~250 200 200~250 200~250 100~150 100~140 100~140 200	→ → → → ↑ ↑ ↑ ↑ ↑	→ → → → → → → → → →
*** おおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおお	100 100 100 100 100~120 100~120 100~120 100~130 120~230 130~200 100~120 1000 100 100 100 100 100 100 100 100	$\begin{array}{cccccccccccccccccccccccccccccccccccc$			ミニトマト トマト フルーツトマト ミディトマト 白芽里芋 赤芽里芋(セレベス) 里芋(親芋) ラディッシュ だいこん 寒干しだいこん サラダだいこん(1本) かぶ (2~4個)	150~230 300~500 150~220 200 350~550 350~600 0.7~1.4kg 200~400 1.1~2.5kg 400~500 350~800	150~250 280~380 170~250 200 200~250 200~250 100~150 100~140 100~140 200	→ → → → ↑ ↑ ↑ ↑	→ → → → → → → → →
春菊 200~220 チンゲンサイ(2~3本) 200~400 リーフレタス 180~200 サニーレタス 450~600 ロメインレタス 800~900 ベビーリーフ 80 キャベツ 0.8~2.5kg 白菜 2.0~4.0kg トレビス 300~400 ブロッコリー(1本) 250~400 カリフラワー(1本) 300~700 サラダ菜 100~200 おさび菜 130~200 高菜 0.5~1.0kg からし菜 100~150 アスパラ菜 150 菜の花 100 パクチー 100~250 オウチー 100~250 オウチー 100~200 サンチュ 80~150 マント 20~30 センモングラス(乾燥) 50 フェンネル 40 ケール 100~200 おかわかめ 150 アロエベラ 2~5本 小ねぎ 80~200 ニラ 100~200 おかわかご 2本 むかご 200 ゴーヤー(1本) 250~300 ピーマン 150~500	100 100~120 100~120 100~120 100~120 100~120 100~130 120~230 130~200 100~150 100 100 100 100 100 100 100 100 100	$\begin{array}{cccccccccccccccccccccccccccccccccccc$			トマト フルーツトマト ミディトマト 白芽里芋 赤芽里芋(セレベス) 里芋(親芋) ラディッシュ だいこん 寒干しだいこん サラダだいこん(1本) かぶ (2~4個)	300~500 150~220 200 350~550 350~600 0.7~1.4kg 200~400 1.1~2.5kg 400~500 350~800	280~380 170~250 200 200~250 200~250 100~150 100~140 100~140 200	→ → → ↑ ↑ ↑ ↑	→ → → → → → → →
サンゲンサイ(2~3本) 200~400 リーフレタス 180~200 サニーレタス 180~400 レタス 450~600 ロメインレタス 800~900 ベビーリーフ 80 キャベツ 0.8~2.5kg 白菜 2.0~4.0kg トレビス 300~400 ブロッコリー(1本) 300~400 カリフラワー(1本) 300~700 サラダ菜 100~200 おさび菜 130~200 高菜 0.5~1.0kg からし菜 100~150 アスパラ菜 150 薬の花 100 ハンダマ 100~150 パセリ 50 セルリ 150~250 パクチー 100~220 ミツバ 120 ルッコラ 50~100 サンチュ 80~150 要ント 20~30 センモト(ワケギ) 150 白ねぎ 2~5本 小ねぎ 80~200 ニラ 100~200 おかわかめ 150 アロエベラ 2本 むかご 200 ゴーヤー(1本) 250~300	100 100~120 100~120 100~140 100~120 100 100~130 120~230 130~200 100~120 1000 100 100 100 100 100 100 100 100	$\begin{array}{cccccccccccccccccccccccccccccccccccc$	1 1		フルーツトマト ミディトマト 白芽里芋 赤芽里芋(セレベス) 里芋(親芋) ラディッシュ だいこん 寒干しだいこん サラダだいこん(1本) かぶ (2~4個)	150~220 200 350~550 350~600 0.7~1.4kg 200~400 1.1~2.5kg 400~500 350~800	170~250 200 200~250 200~250 100~150 100~140 100~140 200	→ → → / ↑ / ↑	→ → → → →
リーフレタス 180~200 サニーレタス 180~400 レタス 450~600 ロメインレタス 800~900 ベビーリーフ 80 キャベツ 0.8~2.5kg 白菜 2.0~4.0kg トレビス 300~400 ブロッコリー(1本) 250~400 カリフラワー(1本) 300~700 サラダ菜 100~200 わさび菜 130~200 高菜 0.5~1.0kg からし菜 100~150 アスパラ菜 150 菜の花 100 ハンダマ 100~150 パセリ 50 セルリ 150~250 パクチー 100~220 ミツバ 120 ルッコラ 50~100 サンチュ 80~150 野菜 レモングラス(乾燥) 50 フェンネル 40 ケール 100~200 センモト(ワケギ) 150 白ねぎ 2~5本 小ねぎ 80~200 ニラ 100~200 おかわかめ 150 アロエベラ 2本 むかご 200 ゴーヤー(1本) 250~300 ピーマン 150~500 パブリカ(1個、赤・黄) 110~200 赤ピーマン 200 カラーピーマン 3 個250	100~120 100~120 100~140 100~120 100 100~130 120~230 130~200 100~120 100 100 100 100 100 100 100 100 100	 → 	↑ ↑		ミディトマト 白芽里芋 赤芽里芋(セレベス) 里芋(親芋) ラディッシュ だいこん 寒干しだいこん サラダだいこん(1本) かぶ (2~4個)	200 350~550 350~600 0.7~1.4kg 200~400 1.1~2.5kg 400~500 350~800	200 200~250 200~250 100~150 100~140 100~140 200	→ → / / → / / / / / / / / / / / / / / /	→ → → →
リーフレタス 180~200 サニーレタス 180~400 レタス 450~600 ロメインレタス 800~900 ベビーリーフ 80 キャベツ 0.8~2.5kg 白菜 2.0~4.0kg トレビス 300~400 ブロッコリー(1本) 250~400 カリフラワー(1本) 300~700 サラダ菜 100~200 わさび菜 130~200 高菜 0.5~1.0kg からし菜 100~150 アスパラ菜 150 菜の花 100 ハンダマ 100~150 パセリ 50 セルリ 150~250 パクチー 100~220 ミツバ 120 ルッコラ 50~100 サンチュ 80~150 野菜 レモングラス(乾燥) 50 フェンネル 40 ケール 100~200 センモト(ワケギ) 150 白ねぎ 2~5本 小ねぎ 80~200 ニラ 100~200 おかわかめ 150 アロエベラ 2本 むかご 200 ゴーヤー(1本) 250~300 ピーマン 150~500 パブリカ(1個、赤・黄) 110~200 赤ピーマン 200 カラーピーマン 3 個250	100~120 100~140 100~120 100 100~130 120~230 130~200 100~150 100 100 100 100 100 100 100 100 100	 → 	↑ ↑		ミディトマト 白芽里芋 赤芽里芋(セレベス) 里芋(親芋) ラディッシュ だいこん 寒干しだいこん サラダだいこん(1本) かぶ (2~4個)	350~550 350~600 0.7~1.4kg 200~400 1.1~2.5kg 400~500 350~800	200~250 200~250 100~150 100~140 100~140 200	→ / / / / / / / / / / / / / / / / / / /	→ → → →
サニーレタス 450~600 ロメインレタス 800~900 ベビーリーフ 80 キャベツ 0.8~2.5kg 白菜 2.0~4.0kg トレビス 300~400 ガロッコリー(1本) 250~400 カリフラワー(1本) 300~700 サラダ菜 100~200 おさび菜 130~200 高菜 0.5~1.0kg からし菜 100~150 アスパラ菜 150 菜の花 100 ハンダマ 100~150 パセリ 50 セルリ 150~250 パクチー 100~220 ミツバ 120 ルッコラ 50~100 サンチュ 80~150 野菜 フェンネル 40 ケール 100~200 センモト(ワケギ) 150 白ねぎ 2~5本 小ねぎ 80~200 ニラ 100~200 おかわかめ 150 アロエベラ 2本 むかご 200 ゴーヤー(1本) 250~300 ピーマン 150~500 パブリカ(1個、赤・黄) 110~200 赤ピーマン 200 カラーピーマン 3 個250	100~120 100~140 100~120 100 100~130 120~230 130~200 100~150 100 100 100 100 100 100 100 100 100	 → 	↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑		白芽里芋 赤芽里芋(セレベス) 里芋(親芋) ラディッシュ だいこん 寒干しだいこん サラダだいこん(1本) かぶ(2~4個)	350~550 350~600 0.7~1.4kg 200~400 1.1~2.5kg 400~500 350~800	200~250 200~250 100~150 100~140 100~140 200	 ↑ ↑ ↑ ↑ 	→ → →
レタス 450~600 ロメインレタス 800~900 ベビーリーフ 80 キャベツ 0.8~2.5kg 白菜 2.0~4.0kg トレビス 300~400 ブロッコリー(1本) 250~400 カリフラワー(1本) 300~700 サラダ菜 100~200 おさび菜 130~200 高菜 0.5~1.0kg からし菜 100~150 アスパラ菜 150 菜の花 100 ハンダマ 100~150 パセリ 50 セルリ 150~250 パクチー 100~220 ミツバ 120 ルッコラ 50~100 サンチュ 80~150 ヨント 20~30 センゼラス(乾燥) 50 フェンネル 40 ケール 100~200 センモト(ワケギ) 150 白ねぎ 2~5本 小ねぎ 80~200 ニラ 100~200 おかわかめ 150 アロエベラ 2本 むかご 200 ゴーヤー(1本) 250~300 ピーマン 150~500 パブリカ(1個、赤・黄) 110~200 赤ピーマン 3 個250	100~140 100~120 100 100~130 120~230 130~200 100~120 100~150 100 100 100 100 100 100 100 100	 → 	↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑		赤芽里芋(セレベス) 里芋(親芋) ラディッシュ だいこん 寒干しだいこん サラダだいこん(1本) かぶ (2~4個)	350~600 0. 7~1. 4kg 200~400 1. 1~2. 5kg 400~500 350~800	200~250 100~150 100~140 100~140 200	 ↑ ↑ ↑ ↑ 	→ → →
ロメインレタス 800~900 ベビーリーフ 80 キャベツ 0.8~2.5kg 白菜 2.0~4.0kg トレビス 300~400 ブロッコリー(1本) 250~400 カリフラワー(1本) 300~700 サラダ菜 100~200 高菜 0.5~1.0kg からし菜 100~150 アスパラ菜 150 菜の花 100 ハンダマ 100~150 パセリ 50 セルリ 150~250 パクチー 100~220 ミツバ 120 ルッコラ 50~100 サンチュ 80~150 エント 20~30 レモングラス(乾燥) 50 フェンネル 40 ケール 100~200 センモト(ワケギ) 150 白ねぎ 2~5本 小ねぎ 80~200 ニラ 100~200 おかわかめ 150 アロエベラ 2本 むかご 200 ゴーヤー(1本) 250~300 ピーマン 150~500 パブリカ(1個、赤・黄) 110~200 赤ピーマン 200 カラーピーマン 3 個250	100~120 100 100~130 120~230 130~200 100~120 100~150 100 100 100 100 100 100 100 100 100	 → → → → → → → → → 	→ → → → → → → →		里芋(親芋) ラディッシュ だいこん 寒干しだいこん サラダだいこん(1本) かぶ (2~4個)	0.7~1.4kg 200~400 1.1~2.5kg 400~500 350~800	100~150 100~140 100~140 200	→ / / / /	$\overset{\rightarrow}{\rightarrow}$
ベビーリーフ 80 キャベツ 0.8~2.5kg 白菜 2.0~4.0kg トレビス 300~400 ブロッコリー(1本) 250~400 カリフラワー(1本) 300~700 サラダ菜 100~200 おさび菜 130~200 高菜 0.5~1.0kg からし菜 100~150 アスパラ菜 150 菜の花 100 ハンダマ 100~150 パセリ 50 セルリ 150~250 パクチー 100~220 ミツバ 120 ルッコラ 50~100 サンチュ 80~150 野菜 シーングラス(乾燥) 50 フェンネル 40 ケール 100~200 センモト(ワケギ) 150 白ねぎ 2~5本 小ねぎ 80~200 ニラ 100~200 おかわかめ 150 アロエベラ 2本 むかご 200 ゴーヤー(1本) 250~300 ピーマン 150~500 パブリカ(1個、赤・黄) 110~200 赤ピーマン 3 個250	100 100~130 120~230 130~200 100~120 100~150 100 100 100 100 100 100 100 100	→ → → → → → → → → → → → →	→ → → → → → → →		ラディッシュ だいこん 寒干しだいこん サラダだいこん(1本) かぶ (2~4個)	200~400 1.1~2.5kg 400~500 350~800	100~140 100~140 200	7	\rightarrow
キャベツ 0.8~2.5kg 白菜 2.0~4.0kg トレビス 300~400 ブロッコリー(1本) 250~400 カリフラワー(1本) 300~700 サラダ菜 100~200 おさび菜 130~200 高菜 0.5~1.0kg からし菜 100~150 アスパラ菜 150 菜の花 100 パセリ 50 セルリ 150~250 パクチー 100~220 ミツバ 120 ルッコラ 50~100 サンチュ 80~150 野 ミント 20~30 レモングラス(乾燥) 50 フェンネル 40 ケール 100~200 センモト(ワケギ) 150 白ねぎ 2~5本 小ねぎ 80~200 ニラ 100~200 おかわかめ 150 アロエベラ 2本 むかご 200 ゴーヤー(1本) 250~300 ピーマン 150~500 パブリカ(1個、赤・黄) 110~200 赤ピーマン 3個250	100~130 120~230 130~200 100~120 100~150 100 100 100 100 100 100 100 100	 → → → → → → → → 	→ → → → → → → →		だいこん 寒干しだいこん サラダだいこん(1本) かぶ (2~4個)	1. 1~2. 5kg 400~500 350~800	100~140 200	7	
白菜 2.0~4.0kg トレビス 300~400 ブロッコリー(1本) 250~400 カリフラワー(1本) 300~700 サラダ菜 100~200 わさび菜 130~200 高菜 0.5~1.0kg からし菜 100~150 アスパラ菜 150 菜の花 100 150 パセリ 50 セルリ 150~250 パクチー 100~220 ミッバ 120 ルッコラ 50~100 サンチュ 80~150 ミント 20~30 レモングラス(乾燥) 50 フェンネル 40 ケール 100~200 センモト(ワケギ) 150 白ねぎ 2~5本 小ねぎ 80~200 ニラ 100~200 おかわかめ 150 アロエベラ 2本 むかご 200 ゴーヤー(1本) 250~300 ピーマン 150~500 パプリカ(1個、赤・黄) 110~200 赤ピーマン 200 カラーピーマン 3 個250	120~230 130~200 100~120 100~150 100 100 100 100 100 100 100 100 100	→ → → → → → → → → → →	→ → → → → → →		寒干しだいこん サラダだいこん(1本) かぶ (2~4個)	400~500 350~800	200	,	
トレビス 300~400 ブロッコリー(1本) 250~400 カリフラワー(1本) 300~700 サラダ菜 100~200 高菜 0.5~1.0kg からし菜 100~150 アスパラ菜 150 菜の花 100 ハンダマ 100~150 パセリ 50 セルリ 150~250 パクチー 100~220 ミツバ 120 ルッコラ 50~100 サンチュ 80~150 ミント 20~30 レモングラス(乾燥) 50 フェンネル 40 ケール 100~200 センモト(ワケギ) 150 白ねぎ 2~5本 小ねぎ 80~200 ニラ 100~200 おかわかめ 150 アロエベラ 2本 むかご 200 ゴーヤー(1本) 250~300 ピーマン 150~500 パプリカ(1個、赤・黄) 110~200 赤ピーマン 3個250	130~200 100~120 100~150 100 100 100 100 100 100 100 100 100	→ → → → → → → → →	→ → → → → → →		サラダだいこん(1本) かぶ(2~4個)	350~800		入益地	
トレビス 300~400 ブロッコリー(1本) 250~400 カリフラワー(1本) 300~700 サラダ菜 100~200 高菜 0.5~1.0kg からし菜 100~150 アスパラ菜 150 菜の花 100 ハンダマ 100~150 パセリ 50 セルリ 150~250 パクチー 100~220 ミツバ 120 ルッコラ 50~100 サンチュ 80~150 ミント 20~30 レモングラス(乾燥) 50 フェンネル 40 ケール 100~200 センモト(ワケギ) 150 白ねぎ 2~5本 小ねぎ 80~200 ニラ 100~200 おかわかめ 150 アロエベラ 2本 むかご 200 ゴーヤー(1本) 250~300 ピーマン 150~500 パプリカ(1個、赤・黄) 110~200 赤ピーマン 3個250	130~200 100~120 100~150 100 100 100 100 100 100 100 100 100	→ → → → → → → → →	→ → → →		サラダだいこん(1本) かぶ(2~4個)	350~800		・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	\rightarrow
ブロッコリー(1本) 250~400 カリフラワー(1本) 300~700 サラダ菜 100~200 高菜 0.5~1.0kg からし菜 100~150 アスパラ菜 150 菜の花 100 ハンダマ 100~150 パセリ 50 セルリ 150~250 パクチー 100~220 ミツバ 120 ルッコラ 50~100 サンチュ 80~150 シーナングラス(乾燥) 50 フェンネル 40 ケール 100~200 センモト(ワケギ) 150 白ねぎ 2~5本 小ねぎ 80~200 ニラ 100~200 おかわかめ 150 アロエベラ 2本 むかご 200 ゴーヤー(1本) 250~300 ピーマン 150~500 パプリカ(1個、赤・黄) 110~200 赤ピーマン 3個250	100~120 100~150 100 100 100~120 100 100 100 100	→ → → → → → → → →	→ → → →		かぶ(2~4個)		100~150	7	\rightarrow
カリフラワー(1本) 300~700 サラダ菜 100~200 おさび菜 130~200 高菜 0.5~1.0kg からし菜 100~150 アスパラ菜 150 菜の花 100 ハンダマ 100~150 パセリ 50 セルリ 150~250 パクチー 100~220 ミツバ 120 ルッコラ 50~100 サンチュ 80~150 ミント 20~30 レモングラス(乾燥) 50 フェンネル 40 ケール 100~200 センモト(ワケギ) 150 白ねぎ 2~5本 小ねぎ 80~200 ニラ 100~200 おかわかめ 150 アロエベラ 2本 むかご 200 ゴーヤー(1本) 250~300 ピーマン 150~500 パプリカ(1個、赤・黄) 110~200 赤ピーマン 3 個250	100~150 100 100 100~120 100 100 100 100	→ → → → →	→ → → →					,	
サラダ菜 100~200 おさび菜 130~200 高菜 0.5~1.0kg からし菜 100~150 アスパラ菜 150 菜の花 100 ハンダマ 100~150 パセリ 50 セルリ 150~250 パクチー 100~220 ミツバ 120 ルッコラ 50~100 サンチュ 80~150 ミント 20~30 レモングラス(乾燥) 50 フェンネル 40 ケール 100~200 センモト(ワケギ) 150 白ねぎ 2~5本 小ねぎ 80~200 ニラ 100~200 おかわかめ 150 アロエベラ 2本 むかご 200 ポプリカ(1個、赤・黄) 110~200 ホピーマン 150~500 パプリカ(1個、赤・黄) 110~200 ホピーマン 3個250	100 100 100~120 100 100 100 100	→ → → → →	→ → →			400~800	100~200	7	\rightarrow
わさび菜 130~200 高菜 0.5~1.0kg からし菜 100~150 アスパラ菜 150 菜の花 100 ~150 ハンダマ 100~150 パセリ 50 セルリ 150~250 パクチー 100~220 ミツバ 120 ルッコラ 50~100 サンチュ 80~150 ジント 20~30 レモングラス(乾燥) 50 フェンネル 40 ケール 100~200 センモト(ワケギ) 150 白ねぎ 2~5本 小ねぎ 80~200 ニラ 100~200 おかわかめ 150 アロエベラ 2本 むかご 200 ゴーヤー(1本) 250~300 ピーマン 150~500 パプリカ(1個、赤・黄) 110~200 赤ピーマン 3 個250	100 100~120 100 100 100 100	→ → →	\rightarrow		にんじん(2~5本)	500~600	100~150	7	\rightarrow
高菜 0.5~1.0kg からし菜 100~150 アスパラ菜 150 菜の花 100 150 パセリ 50 パセリ 50 100~250 パクチー 100~220 ミッパ 120 ルッコラ 50~100 サンチュ 80~150 シート 20~30 レモングラス(乾燥) 50 フェンネル 40 ケール 100~200 センモト(ワケギ) 150 白ねぎ 2~5本 小ねぎ 80~200 ニラ 100~200 おかわかめ 150 アロエベラ 2本 むかご 200 ゴーヤー(1本) 250~300 ピーマン 150~500 パプリカ(1個、赤・黄) 110~200 赤ピーマン 3個250	100~120 100 100 100 100	→ → →	\rightarrow	. 1	葉付きたまねぎ	2~3玉800	230	\rightarrow	→
からし菜 150 アスパラ菜 150 菜の花 100~150 パセリ 50 セルリ 150~250 パクチー 100~220 ミツバ 120 ルッコラ 50~100 サンチュ 80~150 シモングラス(乾燥) 50 フェンネル 40 ケール 100~200 センモト(ワケギ) 150 白ねぎ 2~5本 小ねぎ 80~200 ニラ 100~200 おかわかめ 150 アロエベラ 2本 むかご 200 ゴーヤー(1本) 250~300 ピーマン 150~500 パプリカ(1個、赤・黄) 110~200 赤ピーマン 3 個250	100 100 100 100 100	→ →			キクイモ	200~400	100~150	7	\rightarrow
からし菜 150 アスパラ菜 150 菜の花 100~150 パセリ 50 セルリ 150~250 パクチー 100~220 ミツバ 120 ルッコラ 50~100 サンチュ 80~150 シモングラス(乾燥) 50 フェンネル 40 ケール 100~200 センモト(ワケギ) 150 白ねぎ 2~5本 小ねぎ 80~200 ニラ 100~200 おかわかめ 150 アロエベラ 2本 むかご 200 ゴーヤー(1本) 250~300 ピーマン 150~500 パプリカ(1個、赤・黄) 110~200 赤ピーマン 3 個250	100 100 100 100 100	\rightarrow	\rightarrow	野菜	洗いごぼう(200g)	2本~8本	100~200	\rightarrow	\rightarrow
アスパラ菜 150 菜の花 100 ハンダマ 100~150 パセリ 50 セルリ 150~250 パクチー 100~220 ミツバ 120 ルッコラ 50~100 サンチュ 80~150 ミント 20~30 レモングラス(乾燥) 50 フェンネル 40 ケール 100~200 センモト(ワケギ) 150 白ねぎ 2~5本 小ねぎ 80~200 ニラ 100~200 おかわかめ 150 アロエベラ 2本 むかご 200 ゴーヤー(1本) 250~300 ピーマン 150~500 パプリカ(1個、赤・黄) 110~200 赤ピーマン 200 カラーピーマン 3 個250	100 100 100 100	\rightarrow		采	じゃがいも	0.5~1.1kg	100~400	\rightarrow	\rightarrow
菜の花 100	100 100 100	+ +			メークイン	350~650			
ハンダマ 100~150 パセリ 50 セルリ 150~250 パクチー 100~220 ミツバ 120 ルッコラ 50~100 サンチュ 80~150 ミント 20~30 レモングラス(乾燥) 50 フェンネル 40 ケール 100~200 センモト(ワケギ) 150 白ねぎ 2~5本 小ねぎ 80~200 ニラ 100~200 おかわかめ 150 アロエベラ 2本 むかご 200 ゴーヤー(1本) 250~300 ピーマン 150~500 パプリカ(1個、赤・黄) 110~200 赤ピーマン 3 個250	100 100	人何始	<u>→</u>				120~200	\rightarrow	<u>→</u>
パセリ 50 セルリ 150~250 パクチー 100~220 ミツバ 120 ルッコラ 50~100 サンチュ 80~150 ミント 20~30 レモングラス(乾燥) 50 フェンネル 40 ケール 100~200 センモト(ワケギ) 150 白ねぎ 2~5本 小ねぎ 80~200 ニラ 100~200 おかわかめ 150 アロエベラ 2本 むかご 200 ゴーヤー(1本) 250~300 ピーマン 150~500 パプリカ(1個、赤・黄) 110~200 赤ピーマン 200 カラーピーマン 3 個250	100		\rightarrow		紅さつま	500	200~400	\rightarrow	\rightarrow
セルリ 150~250 パクチー 100~220 ミツバ 120 ルッコラ 50~100 サンチュ 80~150 ミント 20~30 レモングラス(乾燥) 50 フェンネル 40 ケール 100~200 センモト(ワケギ) 150 白ねぎ 2~5本 小ねぎ 80~200 ニラ 100~200 おかわかめ 150 アロエベラ 2本 むかご 200 ゴーヤー(1本) 250~300 ピーマン 150~500 パプリカ(1個、赤・黄) 110~200 赤ピーマン 200 カラーピーマン 3 個250		\rightarrow	\rightarrow		紅はるか	450~800	180~300	\rightarrow	\rightarrow
パクチー 100~220 ミツバ 120 ルッコラ 50~100 サンチュ 80~150 ミント 20~30 レモングラス(乾燥) 50 フェンネル 40 ケール 100~200 センモト(ワケギ) 150 白ねぎ 2~5本 小ねぎ 80~200 ニラ 100~200 おかわかめ 150 アロエベラ 2本 むかご 200 ゴーヤー(1本) 250~300 ピーマン 150~500 パプリカ(1個、赤・黄) 110~200 赤ピーマン 200 カラーピーマン 3 個250	100	\rightarrow	\rightarrow		シルクスィート	450 ~ 600	180~300	\rightarrow	\rightarrow
ミツバ 120 ルッコラ 50~100 サンチュ 80~150 ミント 20~30 レモングラス(乾燥) 50 フェンネル 40 ケール 100~200 センモト(ワケギ) 150 白ねぎ 2~5本 小ねぎ 80~200 ニラ 100~200 おかわかめ 150 アロエベラ 2本 むかご 200 ゴーヤー(1本) 250~300 ピーマン 150~500 パプリカ(1個、赤・黄) 110~200 赤ピーマン 200 カラーピーマン 3 個250	100	\rightarrow	\rightarrow		安納芋	500~600	170~350	\rightarrow	\rightarrow
ミツバ 120 ルッコラ 50~100 サンチュ 80~150 ミント 20~30 レモングラス(乾燥) 50 フェンネル 40 ケール 100~200 センモト(ワケギ) 150 白ねぎ 2~5本 小ねぎ 80~200 ニラ 100~200 おかわかめ 150 アロエベラ 2本 むかご 200 ゴーヤー(1本) 250~300 ピーマン 150~500 パプリカ(1個、赤・黄) 110~200 赤ピーマン 200 カラーピーマン 3 個250	100~120	\rightarrow	\rightarrow		マロンゴールド	500~600	200	\rightarrow	\rightarrow
ルッコラ 50~100 サンチュ 80~150 ミント 20~30 レモングラス(乾燥) 50 フェンネル 40 ケール 100~200 センモト(ワケギ) 150 白ねぎ 2~5本 小ねぎ 80~200 ニラ 100~200 おかわかめ 150 アロエベラ 2本 むかご 200 ゴーヤー(1本) 250~300 ピーマン 150~500 パプリカ(1個、赤・黄) 110~200 赤ピーマン 200 カラーピーマン 3個250	100	\rightarrow	\rightarrow		ひめあやか	600	250	\rightarrow	\rightarrow
サンチュ 80~150 ミント 20~30 レモングラス(乾燥) 50 フェンネル 40 ケール 100~200 センモト(ワケギ) 150 白ねぎ 2~5本 小ねぎ 80~200 ニラ 100~200 おかわかめ 150 アロエベラ 2本 むかご 200 ゴーヤー(1本) 250~300 ピーマン 150~500 パプリカ(1個、赤・黄) 110~200 赤ピーマン 200 カラーピーマン 3個250		+ +			-				
野菜 ミント 20~30	100~130	\rightarrow	\rightarrow		紅まさり	500~600	300~400	\rightarrow	\rightarrow
マングラス(乾燥) 50 フェンネル 40 ケール 100~200 センモト(ワケギ) 150 白ねぎ 2~5本 小ねぎ 80~200 ニラ 100~200 おかわかめ 150 アロエベラ 2本 むかご 200 ゴーヤー(1本) 250~300 ピーマン 150~500 パプリカ(1個、赤・黄) 110~200 赤ピーマン 3 個250 カラーピーマン 3 個250	100~120	\rightarrow	\rightarrow		こがねいも	500~600	150~200	\rightarrow	\rightarrow
フェンネル 40 ケール 100~200 センモト(ワケギ) 150 白ねぎ 2~5本 小ねぎ 80~200 ニラ 100~200 おかわかめ 150 アロエベラ 2本 むかご 200 ゴーヤー(1本) 250~300 ピーマン 150~500 パプリカ(1個、赤・黄) 110~200 赤ピーマン 200 カラーピーマン 3個250	100	\rightarrow	\rightarrow		紅おとめ	500	250	\rightarrow	\rightarrow
ケール100~200センモト(ワケギ)150白ねぎ2~5本小ねぎ80~200ニラ100~200おかわかめ150アロエベラ2本むかご200ゴーヤー(1本)250~300ピーマン150~500パプリカ(1個、赤・黄)110~200赤ピーマン200カラーピーマン3 個250	300	\rightarrow	\rightarrow		あいこまち	500	460	\rightarrow	\rightarrow
ヤンモト(ワケギ) 150 白ねぎ 2~5本 小ねぎ 80~200 ニラ 100~200 おかわかめ 150 アロエベラ 2本 むかご 200 ゴーヤー(1本) 250~300 ピーマン 150~500 パプリカ(1個、赤・黄) 110~200 赤ピーマン 200 カラーピーマン 3個250	120	\rightarrow	\rightarrow		山芋(つくね芋)	0. 5kg~1. 2kg	150~500	\rightarrow	\rightarrow
ヤンモト(ワケギ) 150 白ねぎ 2~5本 小ねぎ 80~200 ニラ 100~200 おかわかめ 150 アロエベラ 2本 むかご 200 ゴーヤー(1本) 250~300 ピーマン 150~500 パプリカ(1個、赤・黄) 110~200 赤ピーマン 200 カラーピーマン 3個250	100~120	\rightarrow	\rightarrow		ヤーコン	800	250	\rightarrow	\rightarrow
白ねぎ 小ねぎ ニラ おかわかめ アロエベラ むかご ゴーヤー(1本) ピーマン オプリカ(1個、赤・黄)2~5本 200 250~300 150~500 110~200 ホピーマン カラーピーマン 3個250	100	\rightarrow	\rightarrow		しょうが	150~500	120~450	\rightarrow	\rightarrow
小ねぎ80~200ニラ100~200おかわかめ150アロエベラ2本むかご200ゴーヤー(1本)250~300ピーマン150~500パプリカ(1個、赤・黄)110~200赤ピーマン200カラーピーマン3 個250									
ニラ100~200おかわかめ150アロエベラ2本むかご200ゴーヤー(1本)250~300ピーマン150~500パプリカ(1個、赤・黄)110~200赤ピーマン200カラーピーマン3個250	100~150	\rightarrow	\rightarrow		京いも(1本)	400~900	150~200	\rightarrow	\rightarrow
おかわかめ 150 アロエベラ 2本 むかご 200 ゴーヤー(1本) 250~300 ピーマン 150~500 パプリカ(1個、赤・黄) 110~200 赤ピーマン 200 カラーピーマン 3個250	100~150	\rightarrow	\rightarrow		ウコン	200	280	\rightarrow	\rightarrow
アロエベラ2本むかご200ゴーヤー(1本)250~300ピーマン150~500パプリカ(1個、赤・黄)110~200赤ピーマン200カラーピーマン3個250	100	\rightarrow	\rightarrow		レンコン	180~350	150~380	\rightarrow	\rightarrow
むかご 200 ゴーヤー(1本) 250~300 ピーマン 150~500 パプリカ(1個、赤・黄) 110~200 赤ピーマン 200 カラーピーマン 3個250	130	\rightarrow	\rightarrow		にんにく(乾燥)	50 ~ 200	200~300	\rightarrow	\rightarrow
ゴーヤー(1本) 250~300 ピーマン 150~500 パプリカ(1個、赤・黄) 110~200 赤ピーマン 200 カラーピーマン 3個250	250	\rightarrow	\rightarrow		いちご(さがほのか)	150	300	\rightarrow	\rightarrow
ゴーヤー(1本) 250~300 ピーマン 150~500 パプリカ(1個、赤・黄) 110~200 赤ピーマン 200 カラーピーマン 3個250	380	\rightarrow	\rightarrow		いちご(おいCベリー)	300	750	\rightarrow	\rightarrow
ピーマン 150~500 パプリカ(1個、赤・黄) 110~200 赤ピーマン 200 カラーピーマン 3個250	150~150	7	\rightarrow		みかん(川畑)	2個400	160	\rightarrow	\rightarrow
パプリカ(1個、赤・黄) 110~200 赤ピーマン 200 カラーピーマン 3個250		+	→						→
赤ピーマン 200 カラーピーマン 3 個250	100~120	→			みかん(温州)	0. 7kg~1. 0kg		\rightarrow	
カラーピーマン 3個250	100~230	\rightarrow	\rightarrow		みかん(十万)	1. 0kg	390	→	\rightarrow
	90	\rightarrow	\rightarrow		花良治みかん	4~5個	350	初	\rightarrow
ししとう(生) 50~100	250	\rightarrow	\rightarrow		不知火	3個	450	\rightarrow	\rightarrow
	100~120	\rightarrow	\rightarrow		みはや	0.8kg~1.0kg	350	入荷始	\rightarrow
とうがらし(生) 30~150	100~120	\rightarrow	\rightarrow		マンダリン	900	380	入荷始	\rightarrow
鷹の爪 30~50	100	\rightarrow	\rightarrow		きんかん	0. 2~1. 0kg	170~250	→ →	\rightarrow
VIII - VIV		+ +			_				
ズッキーニ(緑) 150~350	150~200	\rightarrow	→	果	ぽんかん	1kg	300	入荷始	<u>→</u>
ミニとうがん 1.7~2.3kg	150~200	\rightarrow	\rightarrow	果実	スイートスプリング	2~3個500	200~300	\rightarrow	\rightarrow
きゅうり 2本~3本	120~160	\rightarrow	\rightarrow		小みかん	450~600	250~350	\rightarrow	\rightarrow
なす 2本~3本	120~150	\rightarrow	\rightarrow		ボンタン(1個)	1.0~1.5kg	400~450	入荷始	\rightarrow
キヌサヤ 50~80	100	\rightarrow	\rightarrow		島バナナ	600	600	\rightarrow	\rightarrow
いんげん 80~150	100~110	\rightarrow	\rightarrow		 渋柿	1. 0kg	300	\rightarrow	\rightarrow
ジャンボいんげん 100~150		\rightarrow	\rightarrow		レモン	1個~3個	100~120	\rightarrow	\rightarrow
		+							
スナップえんどう 100~200	100~120	7	→		青パパイヤ	1個	220~350	\rightarrow	<u>→</u>
そらまめ 150	100~120 100~150	\rightarrow	\rightarrow		ゆず(2~4個)	400	200	\rightarrow	<u>→</u>
ムキそらまめ 70	100~120 100~150 200	\rightarrow	\rightarrow		サワシー	300	300	\rightarrow	\rightarrow
ムキピース 70~100	100~120 100~150 200 150	\rightarrow	\rightarrow		シークワーサー	300	300	\rightarrow	\rightarrow
葉にんにく 100~130	100~120 100~150 200		\rightarrow		だいだい	2個	100	\rightarrow	\rightarrow
_	100~120 100~150 200 150	→			1-0 1-0 1	,	200~250	\rightarrow	\rightarrow

2. お願い

- 「キャベツ」「はくさい」は、<u>袋詰め</u>で出荷してください!しなびたり、シール剥がれが発生しますので。
- 「かぼちゃ」を出荷する際は、野菜用の接着テープで一周巻いて、その上にバーコードシールを貼るようにしてください。お客さんから、「シールが剥がれて値段がわからない」という声が数件ありますので。

3. 催事、イベント

し、 催予、 インノー	
店舗名	催事、イベント内容
おいどん市場与次郎館	12/24「生産者マルシェ」いちご・果物パパイヤ・焼き芋他、12/27~29切花販売会、12/30年末大〆の市
おいどん市場谷山館	毎週火曜日・水曜日ちょっきり市開催
ふるさと物産館	
おいどん市場いしき店	毎週火曜日・水曜日ちょっきり市開催
産直市場国分店	毎週火曜日・水曜日ちょっきり市開催