



北関東の「春を呼ぶ野菜」

担当・桐生大学医療保健学部栄養学科准教授 荒井 勝己

食と栄養の 情報定期便

No.036

桐生大学栄養学科短期大学部栄養学科

菜「芯切
菜」「田口
菜」埼玉
市、埼玉
市古くから栽培され
てきました。厳しい冬
の寒さの中で育ち、霜
に当たることで甘味を
増しつつ春を迎えま
す。葉花に比べて苦味
しみの原因となるマラ
ニン色素の生成を抑え
る働きがあります。さ
らに、鉄の吸收促進や
抗酸化作用による動脈
硬化や心疾患予防、赤血球の細胞の形成を
助けたり、細胞分裂が
活発である胎児にとって正常な発育に役立つ

といった

かき菜は、アブラナ
科アブラナ属の菜花
の在来種とさ
れている野菜で、北関
東（特に西毛地域）で
栽培される伝統野菜で
す。現在は関東地方で
広く栽培されていて、
地域によっては「宮内
野菜の出回る前の端境

した時に血液を固めて止血する因子を活性化します。また、骨の健康維持にも不可欠で、骨にあるたんぱく質を

促すことも知られています。

たるするなどの働きを

しています。特に妊娠

初期の女性が十分な葉

酸を摂取することで、

胎児において神経管の

発育不全による生じる

神経管閉鎖障害になる

リスクを減らすことが

報告されています。

かき菜は、収穫期間

が短く、さらに鮮度の

低下が早いのが特徴で

す。かき菜を選ぶ際は、

①中心部分まで緑色が

濃い②茎の切り口がみ

ずみずしい③見た目が

シャキッと張りがある

です。

かき菜は、ビタミンCやビタミンK、葉酸などのビタミンやカルシウムやカリウム、鉄ももとの句は3つ

4月で、まだ本格的に

野菜の出回る前の端境

【プロフィール】荒井勝己さんは東京都出身。日本獣畜産大学（現日本獣医生命科学大学）獣医畜産学部畜産学科卒。茨城大学大学院農学研究科資源生物学専攻（修士課程）修了。イセファーム株式会社で鶏卵の生産管理を経て、同社研究所で企画卵の研究・開発や鶏および鶏卵の品質管理等に従事。2001年に桐生大学の前身である桐生短期大学着任。専門は食品学。

保健・福祉

疾 病 名	3週前 報告数	2週前 報告数	1週前 報告数	今週の 報告数
インフルエンザ	1964	3121	1859	1143
新型コロナ感染症	378	794	495	581
RSウイルス感染症	5	5	25	61
咽頭結膜熱	7	21	10	10
A群溶連菌咽頭炎	16	51	58	62
感染性胃腸炎	47	269	313	368
水 痘	11	22	16	25
手 足 口 病	2	8	5	5
伝 染 性 紅 斑	8	36	35	46
突 発 性 発 痒	3	9	9	14
ヘルパンギーナ	0	0	0	1
流行性耳下腺炎	0	1	5	1
急性出血性結膜炎	0	0	0	0
流行性角結膜炎	1	14	6	6
細菌性 鰓 膜 炎	0	0	0	0
無菌性 鰓 膜 炎	1	1	0	0
マイコプラズマ肺炎	5	9	8	5
クラミジア肺炎	0	0	0	0
感染性胃腸炎(日本型アリルス)	1	0	0	0
風 痘	0	0	0	0
麻 痹	0	0	0	0
百 日 ぜ き	0	1	0	1

インフルくんと「コロナちゃん」[®] みなさん、こんにちは！ インフルくん。ジセツはりクはインフルくん。サンショウのキノメがすこしずつみどりになつてきました。でもまだまださむいネ^(+,-) ユキがふるとかならないとか。そんななか、ボクはだいぶおとなしくしてますよ^(+,-) まだハナにしんにゅうしてないヒトたちにすこしコワゲキしてるけどね。コロナちゃんはしらないあくまでおこうね。たいちょんサうけておこうね。うのいいとき、「てきめクチんをうち、おいしいものをたべてたっぷりね^(+,-) マスにはいったマメをまいてジャキをはらったかな。それじゃあまたねー。つづく。(3日、桐生市医師会)

かき菜は、アブラナ
名前でも呼ばれています。
若い花芽と葉の
部位を手でおつかいで
かき菜と呼ばれるよう
になったそうです。

かき菜は、アブラナ
科アブラナ属の菜花
の在来種とさ
れている野菜で、北関
東（特に西毛地域）で
栽培される伝統野菜で
す。現在は関東地方で
広く栽培されていて、
地域によっては「宮内
野菜の出回る前の端境

菜「芯切
菜」「田口
菜」埼玉
市、埼玉
市古くから栽培され
てきました。厳しい冬
の寒さの中で育ち、霜
に当たることで甘味を
増しつつ春を迎えて
ます。葉花に比べて苦味
しみの原因となるマラ
ニン色素の生成を抑え
る働きがあります。さ
らに、鉄の吸收促進や
抗酸化作用による動脈
硬化や心疾患予防、赤血球の細胞の形成を
助けたり、細胞分裂が
活発である胎児にとって正常な発育に役立つ

かき菜は、アブラナ
科アブラナ属の菜花
の在来種とさ
れている野菜で、北関
東（特に西毛地域）で
栽培される伝統野菜で
す。現在は関東地方で
広く栽培されていて、
地域によっては「宮内
野菜の出回る前の端境

かき菜は、アブラナ
名前でも呼ばれています。
若い花芽と葉の
部位を手でおつかいで
かき菜と呼ばれるよう
になったそうです。

かき菜は、アブラナ
科アブラナ属の菜花
の在来種とさ
れている野菜で、北関
東（特に西毛地域）で
栽培される伝統野菜で
す。現在は関東地方で
広く栽培されていて、
地域によっては「宮内
野菜の出回る前の端境

かき菜は、アブラナ
名前でも呼ばれています。
若い花芽と葉の
部位を手でおつかいで
かき菜と呼ばれるよう
になったそうです。

かき菜は、アブラナ
科ア布拉ナ属の菜花
の在来種とさ
れている野菜で、北関
東（特に西毛地域）で
栽培される伝統野菜で
す。現在は関東地方で
広く栽培されていて、
地域によっては「宮内
野菜の出回る前の端境

かき菜は、アブラナ
名前でも呼ばれています。
若い花芽と葉の
部位を手でおつかいで
かき菜と呼ばれるよう
になったそうです。

かき菜は、アブラナ
科ア布拉ナ属の菜花
の在来種とさ
れている野菜で、北関
東（特に西毛地域）で
栽培される伝統野菜で
す。現在は関東地方で
広く栽培されていて、
地域によっては「宮内
野菜の出回る前の端境

かき菜は、アブラナ
名前でも呼ばれています。
若い花芽と葉の
部位を手でおつかいで
かき菜と呼ばれるよう
になったそうです。

かき菜は、ア布拉ナ
科ア布拉ナ属の菜花
の在来種とさ
れている野菜で、北関
東（特に西毛地域）で
栽培される伝統野菜で
す。現在は関東地方で
広く栽培されていて、
地域によっては「宮内
野菜の出回る前の端境

かき菜は、ア布拉ナ
名前でも呼ばれています。
若い花芽と葉の
部位を手でおつかいで
かき菜と呼ばれるよう
になったそうです。