

宇治交配 **新はやぶさ**

**おいしさで選ぶ、年内どり白菜！**

**特 性**

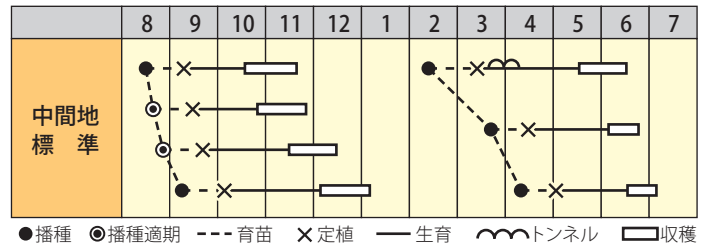
- ① 播種後65で2.5kg、その後3.5~4kgになり、球形は包被型の円筒形で、葉肉が厚く美しいつやを持ちます。
- ② 葉色は淡緑色、肉厚で柔軟な葉質、毛茸がなく間引き菜としても利用できる美味しい白菜です。
- ③ ウイルス病・根腐れ病には比較的強い品種ですが、軟腐病に対しては中程度の抵抗性ですので薬剤での防除に努めてください。
- ④ 晩抽性があるため春まきも可能です。



**栽培のポイント!**

- ① 元肥に重点をおき、肥え切れしないよう注意します。
- ② 軟腐病の抵抗性は中程度の為、適宜薬剤防除に努めます。

※品種の特性上、子葉(双葉)が白くなり生育が遅れる株があります。3~4粒まきを原則とし、それらの株を間引いていただきますようお願いいたします。



**『新はやぶさ』レシピのご紹介**

『新はやぶさ』白菜は非常にみずみずしく、筋っぽくないため、サラダや浅漬けでハクサイの風味を楽しめます。また、お鍋に入れば、すぐに火が通り、とろけるような食感になります。是非一度お試しください。



**『新はやぶさ』と豚肉の  
ミルフィーユ鍋 (2~3人分)**

白菜 .....1/6個  
豚バラ肉薄切り .....200g  
片栗粉 .....小さじ2  
酒 .....大さじ1  
塩・コショウ・ごま油 .....適量

- ① 豚肉は日本酒と塩をふり、片栗粉をまぶしておく
- ② 鍋にごま油をなじませ、白菜と豚肉を交互に並べます
- ③ 軽く塩を振り、ふたをして鍋を火にかけます
- ④ 吹きこぼれる直前まで強火、あとは弱火で20分程度蒸し煮する
- ⑤ お皿に取り分けて完成です



**絶品『新はやぶさ』の  
浅漬け (2人分)**

白菜 .....500g  
塩 .....13g  
昆布茶 .....ひとつまみ

- ① 白菜は5mm幅で切り、ボウルなどに入れ、塩と昆布茶を混ぜ合わせます。
- ② 数分で水が出てきますので、全体的に柔らかくなってきたら重石お置いて一昼夜待ち、水を絞って完成です。