

お野菜Q&A

届いた野菜が「傷んでる？」と思う前に、まずこちらで**ご確認**ください。

野菜名	Q エスチョン	イメージ	A アンサー
アスパラ	色が薄い		夏に収穫されるアスパラガスは、春のものよりも色素（緑）が薄くなります。これは、春物のアスパラガスは、枝葉よりも茎が大きくなるため、十分な日光を浴びることができますが、夏物は、枝葉が茂って茎への日当たりが悪くなるからです。味や品質に問題ございませんので、安心してお召しあがりください。
オクラ	黒ずんだ箇所がある		写真のようにオクラの表面が一部黒いものは、雨や風などで擦れてできた傷が変色したものと考えられます。品質に問題ございませんので、安心してお召しあがりください。極端なものは、選別時や配送段階で取り除いておりますが、万一気になる場合は、担当営業所までお申しつけください。
	表面に斜めの線がある		オクラを入れていた網(ネット)の跡です。軽度のお届けしております。品質に問題ございませんので、安心してお召しあがり下さい。
	切り口が黒ずんでいる		天候などの影響で、収穫段階でオクラが弱っていたり、流通時の温度変化が原因で起こったと考えられます。その部分を取り除いてお使いください。
かぼちゃ	表面にかさぶたのようなものがくっついて、でこぼこしている		かぼちゃの実が擦れてできたキズを修復した跡です。かぼちゃの味や品質に問題ございません。気になる場合は、その部分の皮を取り除いてお使いください。
	皮が黄色い		栽培中に土に触れていたなどで日光が当たらなかったためです。味や品質に問題ございませんので、安心してお召しあがりください。
きゅうり	中央部分が茶色く変色している	No image	低温の影響と考えられます。きゅうりは、温かいところで栽培されるものなので、低温にさらされるときゅうりに含まれるポリフェノールが酵素の働きで酸化し、種のまわりが変色することがあります。お召しあがりいただけますが、食味は落ちてしまいます。気になる場合は、担当営業所までお申しつけください。
	鬆(す)が入っている		天候などの影響で収穫時期が遅れることにより、生育が進んでしまった場合に起こります。納品時に試し切りなどをしてチェックをしておりますが、外見からの判断ができないため、混入する場合がございます。品質に問題ございませんので、安心してお召しあがりください。
	先端が肥大している		出荷時の配送の段ボールの中で、暑さや湿気によって蒸されたような状態となり、肥大することがあります。品質に問題ございませんので、安心してお召しあがりください。

野菜名	Qエスチョン	イメージ	Aアンサー
さつまいも	黒いものが付着している		さつまいもの成分ヤラピンが変色したものです。 ヤラピンは、さつまいもに含まれる白い乳液状の成分です。 収穫時に切り口から流れ出たヤラピンが表面に付着し、時間経過とともに黒く変色したものと考えられます。気になる場合は、皮をむくか、たわしなどで洗い落としてからお使いください。
	切り口が茶色く変色している	No image	切ったときに出る白い物質ヤラピンが、時間の経過で変色してしまったためです。 安心してお召しあがりください。気になる場合は、その部分を切り落としてお使いください。
さやいんげん	表面に黒い汚れのようなものがある		風などで擦れてできた傷が変色したものと考えられます。味に問題ございませんので、安心してお召しあがりください。写真のように軽度の場合は、お届けしております。 極端に黒い部分が多い場合は、担当営業所までお申しつけください。
じゃがいも	中心に空洞がある		高温、大雨など天候の影響で、急激に成長してしまうときに、芋の中心部の細胞がそれに追いつかず、引き裂かれたように空洞ができることがあります。 納品時に試し切りなどをしてチェックをしておりますが、外見からの判断ができないため、混入する場合がございます。その部分を取り除いて、お使いください。
	中が黒い	No image	日照不足、連日の低温、収穫前の降雨などにより水はけが悪くなることで、芋の成長に必要な酸素が不足し、中心部分が活性を失って、黒色や茶色に変色する現象が起こる場合がございます。 外見からの判断ができないため、混入する場合がございます。その部分を取り除いて、お使いください。変色部分の割合が多い場合は、担当営業所までお申しつけください。
大根	切ったら中が黒ずんでいた		写真のように、中心が黒くなっている状態を「黒芯」とよびます。 大雨などで畑の水分が多くなると、水分過多により「黒芯」が発生してしまう場合がございます。カット時には問題のない状態でも、お客さまのご自宅へ届くまでの過程で黒く変色してしまう場合もございます。 このような商品は選別時に取り除いておりますが、万一このようなものがございましたら、担当営業所までお申しつけください。
	中心部分が真っ青	No image	「青あざ症」です。土壌の乾燥、過湿や、高温の環境下で起こりやすく、大根に含まれるアントシアニン色素によって変色するとされています。大根が古かったり、カビが生えているわけではございません。 品質に問題ございませんので、安心してお召しあがりください。
	鬆(す)が入っている	No image	天候などの影響で収穫時期が遅れることにより、生育が進んでしまった場合に起こります。軽度なものはお届けしております。品質に問題ございませんので、安心してお召しあがりください。気になる場合は、その部分を切り落としてお使いください。
	表面に黒い傷や、小さなえぐれがある		気温が高くなると、土中の虫の活動が活発になり、皮の部分を中心に食害が見られることがあります。 写真のように極端な食害や傷が深いものは、選別時に取り除いておりますが、被害の軽いものは取り扱っております。気になる場合は、皮を厚めにむいてお使いください。
たけのこ水煮	黒い斑点がある	No image	天然色素が変色したものです。たけのこが持っている天然色素が変色したもので、カビではありません。天然色素のクロロフィル(緑の色素)、カロテノイド(オレンジ色の色素)、アントシアニン(紫の色素)が、気温の変化、生育状況によって変色します。色の現れ方には個体差があり、変色する場合としない場合があります。原料由来によるものですので、お召しあがりいただいて問題ございません。

野菜名	Qエスチョン	イメージ	Aアンサー
玉ねぎ	皮が剥がれている		北海道産の玉ねぎは、大型の機械で掘り出し、畑で乾燥させた後、コンテナに積み込み、低温貯蔵をします。長期保存をするため、皮が乾燥して剥がれやすくなったり、機械で掘るため、傷がつく場合もありますが、味や品質に問題ございません。安心してお召しあがりください。
	中が溶けている		高温、大雨などの影響で起こる場合がございます。 納品時に試し切りなどをしてチェックをしておりますが、外見からの判断ができないため、混入する場合がございます。傷んでいる部分を切り落としてお使いください。 写真のように極端に傷みの激しいものがございましたら、担当営業所までお申しつけください。
トマト	青い	No image	天候不順や気温の変化によるものです。 気温の高い時期はトマトの熟し過ぎを防ぐため、産地では青い状態のまま収穫します。通常は出荷の過程で熟しますが、熟するのが遅れて青いままお届けしてしまう場合がございます。 極端に青いものが届いた場合は、担当営業所までお申しつけください。
	表面がまだら模様		高温障害です。収穫前に暑い日が続くと起こることがあります。 写真のように極端なものは、選別時や配送段階で取り除くようにしていますが、軽度の場合は、お届けしております。品質に問題ございませんので、安心してお召しあがりください。
長いも	表面が茶色くなっている	No image	出荷時には、おがくず（木クズ）で温度と湿度を安定化させて長いもの品質を保っておりますが、中には個体差があり、自己でうまく温度管理ができず、表面が茶色になってしまう場合がございます。 味や品質に問題ございませんので、気になる部分を取り除いて、お使いください。
長ねぎ	切り口が伸びている		ねぎ類は、とても生命力が強く、長ねぎは、カットして数時間で成長します。 写真はカットしてから1時間経過した物です。個体差はありますが、3~5時間で5ミリ程度伸びることもございます。カットしてから数日経過しているわけではありませんので、ご安心ください。
	中が空洞になっている	No image	天候などの影響で収穫時期が遅れ、生育が進んでしまった場合に起こります。 また、品種によって空洞になりやすいものもございます。 味や品質に問題ございませんので、安心してお召しあがりください。
なす	表面が茶色く変色していたり傷がついている		成長過程に擦れてできた傷です。 露地栽培の場合、風の影響を受けやすく、強風が吹くと実が枝や葉、茎に当たって擦れ、傷がつくことがあります。写真のように傷の大きいものは、取り除くようにしておりますが、味や品質に問題がないため、軽度の場合はお届けしております。安心してお召しあがりください。
にんにく	紫色のものが届いた		にんにく自身が持つ「アントシアン」という色素です。 時期や品種により、紫色になるものがあります。 味や品質に問題ございませんので、安心してお召しあがりください。
にんじん	表面がでこぼこしている		晴天と降雨が交互になることにより起こります。晴天時は成長が促進され、悪天候の時は弱まり、それが繰り返されるため、成長のスピードが一定でなくなり、表面がでこぼこしたものになります。品質に問題ございませんので、安心してお召しあがりください。
	表面が白い		にんじんの皮の一部が残ったものです。にんじんの表面には白い皮があります。収穫後、汚れや土を落とすために洗浄機で洗われることで、ほとんどがはがれ落ちますが、中には皮が残ったまま出荷される場合があります。安心してお召しあがりください。

野菜名	Q エスチョン	イメージ	A アンサー
にんじん	表面が黒い		冷蔵焼けによるものです。収穫からお客さまの元にお届けするまでの、市場や工場、配送などの過程で、保管温度に差が生じ、野菜にストレスがかかって黒くなることがあります。写真のように黒い部分が目立つ場合は、選別時や配送段階で取り除いておりますが、味に問題ございませんので、軽度のお届けしております。気になる場合は、その部分の皮を厚めにむいてお使いください。
	芯がかたくて食べられない、 中も空洞がある	No image	「とう立ち」が原因と考えられます。「とう立ち」は、花を咲かそうと、芯の部分から茎を伸ばす自然現象です。産地で低温が続いて生育に時間がかかり、収穫期に気温が上昇した場合に発生しやすくなります。「とう立ち」したにんじんは、養分を取られて芯がかたくなり、中には木片状に変化してしまうものもあります。外見からの判断が出来ないため、混入してしまう場合がございます。このような商品がございましたら、担当営業所までお申しつけください。
白菜	葉の内側に黒い斑点がある		白菜特有の「ゴマ症」という現象。色々な栽培環境を原因とするストレスに白菜の細胞が反応し、ポリフェノール類の蓄積により黒い斑点が現れることがあります。原因として考えられるのは次のようなことです。 1) 品種によるもの 2) 高温や低温 3) 低温での長期保存 4) 収穫時期の遅れ 5) 急激な雨により水分を一気に吸おうとし、土の養分も一緒に吸い上げることによるもの 6) 堆肥などでの土づくりの際の微生物分解による窒素の過剰 7) 畑に密度高く植えられた場合 これらが原因で発症すると考えられています。ブドウの色素や、紅茶の生成と同様の過程であり、病原菌やカビ、虫などの影響ではありません。安心してお召しあがりください。
ブロッコリー	茎に空洞がある	No image	急激に成長したために起きた生育障害です。品質に問題ございませんので、安心してお召しあがりください。空洞の周りが柔らかくなって傷んでいる場合は、担当出張所までお申しつけください。
ほうれん草	葉先が黄色い	No image	土壌の酸性化や湿害などにより、葉先が黄色くなる場合があります。また、寒さの影響も考えられます。寒さや霜に当たると葉の色が黄色っぽくなります。人間でいう「しもやけ」のようなものです。寒さに当たったものは、甘みが増しておいしくなります。安心してお召しあがりください。
レタス	切り口が赤い	No image	レタスの切り口から出る白い液体が、時間の経過で赤く変化します。この白い液体は、傷から身を守るために出る、人間でいう「かさぶた」と同じようなものです。金属に触れると褐変しやすいため、工場でカットする際はセラミックの包丁を使用するなどしていますが、お客さまの元へお届けするまでの間に切り口が赤く変色してしまう場合がございます。味や品質に問題ございませんので、安心してお召しあがりください。気になる場合は、その部分を切り落としてお使いください。
れんこん	カビのような白いものが ついている	No image	れんこんに含まれるでんぷんです。安心してお召しあがりください。
	切り口が黒色や赤色に 変色している	No image	れんこんに含まれる、タンニンというポリフェノール的一种によるものです。タンニンは、切ったり皮をむいたりすると、酵素によって酸化され、褐変が起こりやすくなります。また、包丁や土に含まれる鉄によっても褐変が起こります。お召しあがりいただいて問題ございません。気になる場合は、褐変部分を切り落として水または酢水につけると、この酵素の作用を防ぐことができます。