



■ 参考資料

◆ 新配合の野菜の紹介

<p>紫いも</p> 	<p>使用している品種は「あやむらさき」。「あやむらさき」は、95年九州農業試験場が開発したさつまいもの一種で、菓子やケーキ、ペーストなどの加工用原料として作られた。濃い紫色は、天然色素アントシアニン。</p>
<p>小松菜</p> 	<p>東京小松川(現在の江戸川区)の地名に由来する。江戸幕府五代将軍綱吉が命名したとの説も。関東地方が主な生産地で、東京都は全国1, 2位を争う産地。アクが少なく、カルシウムやβ-カロテンを多く含む。</p>