



東京園芸ニュース (28年度-102号)

平成29年 2月 / 群馬県東京園芸情報センター

日本有数の山菜産地 大田市場でJA新庄もがみの山菜をPR!

山形県JA新庄もがみの山菜試食宣伝会

- 期間：2月17日(金)
- 場所：大田市場 東京青果(株)
- 主催：JA新庄もがみ
- 内容：JA新庄もがみ産の山菜の紹介と試食宣伝等

■たらの芽の入荷量1位!

JA新庄もがみのたらの芽とうるいの出荷がピークを迎えることから、試食宣伝会が開催されました。

H28年たらの芽の都中央入荷量は、山形県が1位(群馬県は2位)で、61%を占めています。また、山形県はうるいの生産量も多く、H26年農林水産省統計で出荷量が1位(122t)で、60%を占めています。

今年のたらの芽は、日照にも恵まれ、作柄が良く、品質・収量ともに近年にない出来で、出荷は平年より早い11月下旬から始まり、4月末まで続くとのこと。うるいは株養成の時期の干ばつで細物が多い傾向ですが品質は良いとのこと、出荷は平年並みの1月上旬から始まっています。

■ふきのとう新品種「春音」もPR!

ふきのとうの新品種「春音(はるおと)」の紹介も行われました。この品種は、山形県が育成し、2012年に品種登録されたもので、色がキレイな黄緑色で外葉が多く、香り豊かで苦みも適度にあり食味は良好とのことでした。また、収量性も高いことから、日本一の生産量を誇る「たらの芽」「うるい」に続く「山菜王国やまがた」の新たな品目として力を入れているとのこと。

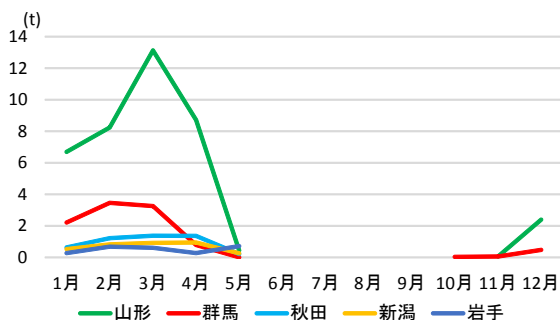
当日は、山菜の味噌汁2種類(雪うるいとふきのとう「春音」)、雪うるいのスティックサラダ、雪うるいの浅漬け、たらの芽のおひたしのふきのとう味噌和えの5種類が市場関係者に試食提供されました。雪うるいはうるいを軟化栽培した物でシャキシャキとした歯触りがありサラダに適していることやふきのとう「春音」は色がキレイで外葉が多いことから味噌汁に適している等素材の特徴も合わせて説明していました。



試食品の様子



試食宣伝の様子



H28たらの芽の月別・産地別都中央入荷量



山形の山菜の紹介