



東京園芸ニュース (28年度-105号)

平成29年 3月 / 群馬県東京園芸情報センター

香り良く柔らかな食感のアスパラガスをPR 長崎県産アスパラガス試食宣伝会が大田市場で開催！

長崎県産アスパラガスの試食宣伝会

- 期間：2月24日(金)
- 場所：(株)大田市場 東京青果
- 主催：JA全農ながさき
- 内容：長崎県産アスパラガスの紹介や試食宣伝会等

長崎県産アスパラガスの都中央入荷量は国産で3位！

長崎県産の春アスパラガスの出荷が3月に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年アスパラガスの都中央入荷量は、国産では栃木県、佐賀県に次いで長崎県が3位(群馬県は15位)で、10%を占めています。輸入では、メキシコ(入荷量1位、市場占有率15%)とオーストラリア(同2位、同14%)が上位で、メキシコは1月～4月、オーストラリアは9月～11月の入荷量が多くなっています。

今年の長崎県産アスパラガスは、夏の猛暑と9月の日照不足で現在細物が多い傾向ですが、その後の天候回復から肥大も回復し、平年並の収量を見込んでいるとのこと。

「春アスパラガス」柔らかな食感で食味良好！

この時期に収穫される「春アスパラガス」は、時間をかけてゆっくりと生育するため、甘みが強く柔らかな食感が特徴になっています。また、ミネラルやビタミンCも豊富で香りも良く、「春の使者」として人気が高い商品です。

当日は、「塩ゆでアスパラガス」が市場関係者に提供され、レシピ集を配りながらアスパラガスの特徴をPRしていました。「食感が良くおいしい。」「香りが良いね。」と大変好評でした。

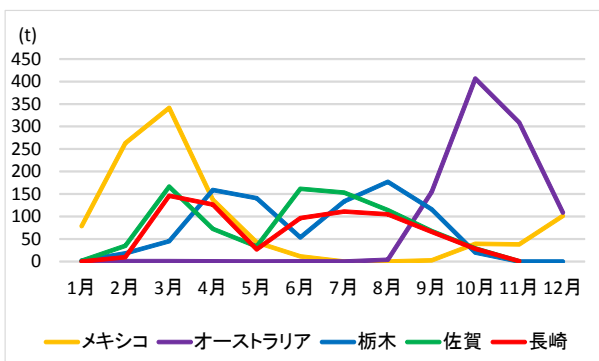
長崎県は、通常の規格に加えて「王様アスパラガス」と「ミニアスパラガス」という規格があり、ニーズに対応した出荷が行われています。なかでも、「王様アスパラガス」は1本55g以上のもので、通常品(L:18～33g/本)の2～3倍もあり、見た目のインパクトと軟らかくてジューシーな味わいから贈答用として人気だそうです。また、太陽光を遮断して栽培するホワイトアスパラガスの栽培にも取り組んでおり、通常は春の一時期に限られますが、夏場でも収穫できるように栽培技術を確立して生産拡大に取り組んでいるそうです。



試食品の様子



試食宣伝の様子



H28アスパラガスの月別・産地別都中央入荷量



アスパラガスのレシピ集