



栄養豊富で食味良好な「アレッタ」をPR 大田市場で「アレッタ」試食宣伝会が開催！

JA佐波伊勢崎産アレッタ試食宣伝会

- 期日：1月22日(火)
- 場所：大田市場 東京荏原青果(株)
- 主催：JA佐波伊勢崎、JA全農ぐんま
- 内容：JA佐波伊勢崎産アレッタのPRと試食宣伝

2015年から「アレッタ」の栽培を開始！

この時期最も食味が良いJA佐波伊勢崎産アレッタをPRするために、JA佐波伊勢崎や生産者、JA全農ぐんまの関係者が多数来場して試食宣伝会を開催しました。

アレッタは三重県にある株式会社ナコスがブロッコリーとケールを交配して平成23年に品種登録した新野菜で、ビタミンKやカロテンなどが豊富で、従来のブロッコリーと異なり葉・茎・つぼみのすべてが美味しく食べられる特徴があります。花芽や茎は菜の花よりもしっかりとしており、茹でてからの炒め物等に使っても食感も良好です。濃厚な甘みと美しい濃緑色で、茹でておひたしや彩りを活かしたパスタ、お肉や油との相性も抜群なので肉巻きや様々な炒め物も好評とのこと。また、生でも食べることができ、スムージーや浅漬け等でも美味しくいただけます。

JA佐波伊勢崎では、2015年からアレッタの栽培が始まりました。年々生産者は増えており、現在14名が作付けし、栽培面積は約2.5haです。11月から出荷は始まり、ピークは3月で、4月上旬まで出荷が行われます。

「アレッタ」の2種類の試食品大好評！

当日は、アレッタの特徴や様々なレシピが、鉢植えしたアレッタの実物とともに展示されました。市場関係者でもアレッタを知らない人が多く、「ブロッコリーとケールを掛け合わせた新野菜であり、栄養も豊富で食感も良好なため様々な料理で美味しくいただけます。」とJA佐波伊勢崎の職員や生産者が積極的にPRを行いました。

試食品は「アレッタの塩昆布和え」と「アレッタのコンソメスープ」が提供されました。市場関係者は、「初めて食べたけど美味しい。」とのコメントが多く、試食会場は終始人だかりができて、用意した200食分はあっという間に完食となりました。

JA佐波伊勢崎の担当者は「生産者は増加傾向だがまだ知名度が低い。群馬テレビや日本テレビからも取材があり、問い合わせも増えてきた。今後も県内外で特徴や食べ方を積極的にPRして、佐波伊勢崎産アレッタを増やしていきたい。」とコメントしていました。



佐波伊勢崎産アレッタの展示 (左：アレッタ鉢植え 中：出荷物 右：様々なレシピ)



試食品 (左：アレッタのコンソメスープ、右：アレッタの塩昆布和え)



試食宣伝