

アスパラ対決

国産品 vs 輸入品

76.5% **シェア** 23.4%
2015年 農林水産省

3~5月長崎・佐賀・栃木 **出回** 12~2月メキシコ
5~8月福島・秋田・長野 10~11月豪州
2017年 東京都中央卸売市場

997~2,272円 **価格** 610~1,250円
年平均1,315円 年平均777円
2018年 東京都中央卸売市場 1kgあたり

保冷車・空輸 **輸送** メキシコ: 米国経由・冷蔵空輸
2~3日後着 豪州: 冷蔵空輸/ 数日後着
東京都中央卸売市場へ

しなびないように
陳列して!

- アスパラの陳列法
- ・ 適温は2.5~4℃
できるだけ低温で陳列
 - ・ ヨコに寝かせず
立てて陳列
 - ・ 味が抜けるので
根元を水に浸さない

しなびたら
こうして!

- しなびたアスパラの蘇生法
1. 根元をカットする
 2. 細長い容器に水を入れ、立てておく
 3. 翌日にはシャキンと復活
- ※栄養価や味はもどりません

■食べくらべ

*個人の感想です

	国産品	輸入品
産地	栃木	メキシコ
硬さ	大差なし	
味	しっかり	あっさり
香り	強い	弱い

- ・ 食べくらべなければ、差はわからない
- ・ どちらがよいかは個人の好みによる

市場の動き

●グリーン ○栃木県なすの: 作付け若干増、順調に生育も3月下旬の降雪でやや遅れ、ピークは4月中旬 ○長崎県壱岐市: 順調に生育、4月も前年並み予想。Lサイズ中心 ○福島県会津・よつば: ハウス物は4月中旬出荷。露地物は5月連休明けから ○佐賀県・福岡県・長野県・北海道: 続く ○メキシコ産: 入荷順調 ●ホワイト ○佐賀県: 入荷少 ○香川県: 週2~3回入荷 ○ペルー産: 入荷順調 ●パープル ○佐賀県: 入荷不定期

■動画コーナーをご覧ください。

実行委員長ほか取材陣が、「東京ゴールド」の取材に行ったようすなどがご覧いただけます [動画ページへは、こちらから→](#)

■アスパラガスの情報は八百屋塾ホームページで

◇講演: 2018年5月13日 明治大学農学部 農学博士 元木悟氏 / 2010年6月20日 (株)サカタのタネ 石井康晴氏 ◇品目解説: 2010年6月20日 東京青果 (株) 個性園芸事業部 審議役 澤田勇治氏
※肩書きはご講演当時のものです

[八百屋塾ホームページへは、こちらから→](#)

