



ブロッコリー

シチューやサラダと様々な料理で大活躍

ブロッコリーは、昭和40年代に入って国内で普及し始め、山口県内でも水田の転作作物として急速に作付けが増えてきました。

緑色の花蕾と茎を食用として食べており、ビタミンB、C、カロテンや鉄分を豊富に含んでいます。

山口県では、萩市大島が県内最大の産地です。萩市大島は、昭和60年頃まで県内有数の葉タバコの産地でしたが、ブロッコリーの栽培が始まり、平成5年には萩市に大島ブロッコリー部会が設立される等、計画生産・計画出荷の市場ニーズに対応するため、萩市等各地で組織化が促進されました。また、平成6年度には県認定産地、価格安定事業や相対取引への取組み等により栽培面積がさらに拡大し、生産量が拡大・安定するように産地で取組みを行っています。



鮮やかな緑色で
ギュッとつまっている
ものが新鮮!



茎も刻んで
一緒に食べよう!

🍷 選び方

つぼみが小さく、粒が揃っており、こんもりと盛り上がって、しまりの良いものを選びましょう。

つぼみが鮮やかな緑色のものは、鮮度が高いものとなります。

