

アスパラガス

ほどよい歯ごたえと自然な甘み



アスパラガスは、茎に甘さがあり、柔らかさと爽やかさが特徴的です。また、ビタミンA、B₁、B₂、C、E、葉酸、アスパラギン酸などを含んでいる食材です。

山口県内では、温暖な瀬戸内沿岸部を中心に栽培されています。なお、栽培は病気の発生を防いだり、雨や風に当たらないようにするために主にビニールハウスを利用して実施されています。

🍷 選び方

鮮やかなグリーンで茎が太く甘くて柔らかいものを選びましょう。

また、先端(穂先)がピンと立っており、しまっているものを選んで下さい。

穂先がピンとしまっているもの



📌 注目

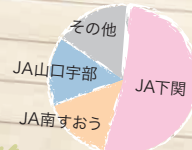
アスパラガスは、土を被せ遮光を行って栽培した白色のものをホワイトアスパラガスといい、それに対して普通に栽培した緑色のものをグリーンアスパラガスといいます。

色白な
ホワイトアスパラガスも
食べてね！



🗺️ 主な産地

下関市、山陽小野田市、平生町



🕒 出荷量 (H25年全農共販実績)

78 t

🌱 主な品種

ウェルカム、スーパーウェルカム

🚚 出荷時期

2月下旬～11月上旬

