



都内の八百屋さんの勉強会で群馬県をPR 八百屋塾で「藪塚こだま西瓜」大好評！

八百屋塾2018 第2回

- 期日：5月13日(日)
- 場所：東京都青果物商業協同組合本部 8階会議室
- 主催：東京都青果物商業協同組合
- 内容：アスパラガス生産動向や産地別特徴等の講義や試食、こだますいかの試食会等

アスパラガスの特徴や新たな栽培方法について講義！

八百屋塾は東京都青果物商業協同組合の事業の一つで、平成12年から行われています。毎月異なった品目を定めて、座学・食味・目利き・料理研究及び青果物の産地情報を共有化して、産地や生産時期による青果物の品質特性等を学び、生産・流通・消費の各々の立場から青果物を購入する消費者に広く多種多様な青果物の商品知識や調理方法等を伝え、青果物の消費拡大を図る目的で行われています。

当日は「ぐんぐん伸びる！アスパラガス」～品種と栽培技術と食味の関係に迫る～と題して明治大学の農学博士である元木先生を講師に招いて、アスパラガスの機能成分・世界のアスパラガス生産・日本の栽培事例・明治大学で試験している「採りっきり栽培」の特徴等について講義がありました。また、この時期に出回っているアスパラガス8産地の特徴について東京青果(株)の職員から説明があり、8産地と「採りっきり栽培」のブラインドでのアスパラガス食べ比べや新たなアスパラガスの食べ方提案(塩レモンマリネとカルボナーラソース)も行われました。

都内の八百屋さんに「藪塚こだま西瓜」の食味をPR！

その後に、この時期から出荷量が多くなる「こだますいか」の試食会も行われました。品種は、群馬県からJA太田市の「藪塚こだま西瓜」、高知県の「はちきん西瓜」、熊本県の「ひとりじめ」、茨城県の「スイートキッズ」の4品種でした。

JA太田市職員から「藪塚こだま西瓜」の産地のあゆみや現在の生育状況、シャリ感や食味の良さの秘訣、今年の作柄や今後の出荷状況等が語られました。「最盛期に比べると生産者数は減ったが、生産者の技術力は高い。茨城県に比べると出荷量は少ないが、食味では決して劣ることはない。」と「藪塚こだま西瓜」をPRしていました。

こだますいか4品種の試食会では特に「藪塚こだま西瓜」が好評で、「見た目は色が薄い甘い。」「食感も良く4品種の中では一番うまい。」と参加者はコメントしていました。



アスパラガス講習会



アスパラガス展示



こだますいか展示



「藪塚こだま西瓜」をPR