

春芽アスパラガス 出荷始まる 品質良好

春芽の出荷が2月20日に始まり、初日は50.6キロを県内の市場へ出荷しました。3月中下旬に最盛期を迎えます。今後は大阪、名古屋にも出荷予定。春芽は5月、夏芽は6月～10月まで続き、計123.4トンの出荷を目指します。

生育は順調で品質も良好。春芽は柔らかく甘味があります。3Lや2Lなどの太めの出荷があり、市場からも高評価を得ています。



アスパラガス選果場

豊作願い込め ^{ざんけい}残茎バーナーで除去

春芽の出荷前に、親株を刈り取った後の残茎などを焼却する作業を行いました。焼却はバーナーを使い、茎枯病の病原菌を殺菌し、病害の発生を抑制します。新芽の元を傷つけないように注意が必要な作業です。就農2年目の横田大作さんは、初めての収穫に向けて、管理作業を入念に行います。横田さんは「新規向けの栽培講習会や、先輩方の話を聞きながら作業を進めてきた。収穫を前に緊張する。バーナーでの焼却もドキドキ、指導員にアドバイスを受けながら丁寧に行っている」と話しました。

※残茎とは、収穫後に畑に残る茎やつるの残骸です。



バーナー除去作業を行う横田さん

白ネギ 甘味増し 順調に出荷中

1月下旬に出荷最盛期を迎えました。品質良好で、甘味があり、柔らかいと好評です。旭志のJA野菜集荷所では、週3回日量300～400ケース(1箱3キロ)を県内3つの市場に出荷しています。出荷は昨年11月下旬から始まり、出荷時期を延ばして4月までの出荷を目指します。

畜産が盛んな管内は、耕畜連携の良質な堆肥でふかふかな土づくりを行い、栽培しています。



出荷調整作業

県内の販売強化 試食販売会

試食販売会を1月31日、熊本市の鮮ど市場東部店で開きました。旬の時期を迎え、県内での販売強化を目的に開きました。店舗入り口の特設売り場で、販売員がおいしい食べ方などを伝えました。

試食販売会ではごま油で焼いた白ネギを用意。一日で400袋を販売しました。

工藤満雄部会長は「ネギの魅力を知ってもらいたい良い機会だった。甘味を増した白ネギを多くの方に食べていただき、寒い時期を乗り越えてほしい」と話しました。



白ネギ試食販売会