

## ほくほくした食感と優しい甘みが魅力

### ウスイエンドウ

#### ○特 徴：

未成熟の種子を食べるエンドウで、一般的なグリーンピースに比べ皮が薄く、ほくほくした食感が楽しめます。

日高地方では、露地栽培と施設栽培を組み合わせた長期出荷が行われており、県下栽培面積の約80%を占める中心産地となっています。



#### ○食べ方：

古くから豆ご飯や卵とじが親しまれてきました。最近では、さやごと焼くだけの「焼きうすい」が人気です。簡単で美味しく、お酒のおつまみとしてもおすすめです。

#### ○来 歴：

大正時代に大阪府や京都府から導入され、戦後から栽培面積が増え、全国有数の産地となりました。昭和55年に現在の主力品種である「きしゅううすい」が育成され、さらに平成5年に「矢田早生うすい」が、平成18年に「紀の輝」が育成されました。これらの品種は平成18年に地域団体商標「紀州うすい」として特許庁に登録されました。

○ 旬 ： 11月～5月

○産 地：印南町、日高川町、みなべ町、御坊市

○生産量：1,886 t（平成24年度、日高地方計）

○問い合わせ先：JA紀州みなべ営農指導センター  
(0739-72-1174)

○出荷期間：10月から6月中旬

○販売単位：250g/パック、2kg/箱

○備 考：うすいえんどうのさわやかな緑と重ね合わせ、5月4日のみどりの日が「うすいえんどうの日」として登録されています。