

さわやかな美味しい辛さ！
新しょうがは暑さを乗り切る必須アイテム！

品目名：しょうが

○特 徴：

和歌山市の河西、布引、小豆島の砂地地帯を中心にしょうがの栽培が行われ、5～10月の間出荷を行っています。生産のほとんどは新しょうがであり、京阪神市場等を中心に、東京、名古屋方面にも出荷されています。



○食べ方：

肉や魚の消臭効果をはじめ殺菌作用や解毒作用、さらには血行をよくする働きもあり、風邪予防や冷え症対策としても使われています。しょうが焼きから魚の煮付け、ジンジャーエール、紅ショウガ、お寿司のガリまで幅広く利用できます。

○来 歴：

和歌山市の砂地での栽培は大正初期から、本格的に栽培されたのは昭和22年頃と言われています。当初は露地による早出し栽培が主体でした。昭和40年代からは施設栽培の普及とともに栽培面積が増加しました。現在の栽培面積は36ha（農林水産関係市町村別統計平成23～24年）となっています。

○ 旬 ： 5月～10月

○産 地： 和歌山市

○生産量： 2,710t（平成24年度）

○問い合わせ先： わかやま農業協同組合（代表 073-471-3731）

○出 荷 時 期： 5月～10月