

温暖な気候を活かして厳冬期に収穫される、シャキシャキした食感の大玉レタスは、サラダだけでなく、鍋にも利用したい

レタス

○特 徴：

温暖な気候を活かして厳冬期に収穫されるレタスは、シャキシャキした食感の大玉レタス。

さらに暖かくするため、ビニールで覆って栽培するなど、手塩に掛け育てている。



○食べ方：

サラダが中心。

鍋などの具材に利用しても、独特のシャキシャキ感と甘さを楽しむことができる。

○来 歴：

昭和16年頃にすさみ町江住で栽培が始まり、戦争により一時中断していたが、進駐軍の需要等により、昭和27年にすさみ町口和深にて栽培が再開した。

以来、すさみ町を中心とした一帯は一大産地となった。現在は高齢化等により栽培面積が減少。

○ 旬 ： 12月～2月

○産 地：すさみ町、白浜町、上富田町

○生産量：約141 t（H24年度）

○問い合わせ先：JA紀南（代表 0739-23-3450）

○出荷期間：12月～2月

○販売単位：箱売り（※12～30玉/箱）あるいは ばら売りも可

※玉の大きさにより個数を固定