

和歌山市の美味しい春夏にんじん カレーやサラダにおすすめです！

品目名：にんじん

○特 徴：

和歌山市の布引、毛見の砂地地帯を中心に、にんじんの栽培が行われています。春から初夏を中心に京阪神市場等に出荷を行っています。砂地のにんじんは品質が高いため、市場等から高い評価を頂いています。



○食べ方：

生食ではおろし、サラダ、刺身のつま、ジュースなど。加熱調理では、カレーや煮物などの煮込み料理。ほかにも炒め物、酢の物などに利用でき、調理・加工の幅が広い食材です。

○来 歴：

和歌山市のにんじん栽培の始まりは、明治末期ごろの金時にんじんが始まりとされています。当初の栽培面積は少なかったですが、昭和 30 年代にはいってにんじんの消費が伸び、品種も欧州系のものが導入されて栽培面積は増加しました。現在の春夏にんじんの栽培面積は46ha（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月下旬～7月中旬

○産 地： 和歌山市

○生産量： 1,940t（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～7月