



収穫後の仕分けや選別は機械と手作業で。雪室での保存はJA津南町ならではの、雪室の温度と湿度がおいしい鮮度をキープします。

アスパラガスにも嘘(左) 嘘(右)がある



1 JA津南町から車で10分程度山道を登ったところに畑があります。2 金子さんいわく「毎日行う収穫はかなり重労働。腰にこたえます(笑)」。3-4 収穫したばかりのアスパラガスをそのままゆでて試食。ゲストの朝日奈さんもこの表情。5 「ほんとに甘い」と、桑原さん。香りのよさも特徴です。6 アスパラガス専用の鎌。出荷規格が26cmなので、柄には30cmを示すメモリが付いています。

「穂先まで軟らかくてみずみずしい！
ゆでただけでこんなに甘いなんて」

(諸橋アナウンサー)



「甘くて軟らかいね〜」



「気温が20度を超えるとぐっと伸びます！」



農から食へ。 FROM AGRICULTURE, TO FOOD

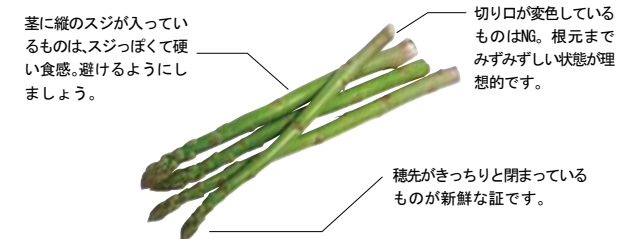
おいしい新潟産のある食卓

TeNY「タ方ワイド 新潟一番」とKomachi Kitchenの連動企画シリーズ。
今おいしい旬の食材を探して、諸橋アナウンサーと一緒に新潟県内をめぐるります！

おすすめの調理法

- 太いものはゆでたり、ホイル焼きに甘さと食感が際立つためのアスパラガスは、根元の硬い部分だけを取り、たっぷりの湯でゆでるか、アルミホイルに包んで焼きましょう。
- 細いものはきんぴらやかき揚げに甘さを生かして、砂糖・しょう油とあえたきんぴらや、一口程度に切ったものに揚げ衣をまぶしたかき揚げなどがおすすめです。

おいしい見分け方



茎に縦のズジが入っているものは、スジっぽくて硬い食感。避けるようにしましょう。

切り口が変色しているものはNG。根元までみずみずしい状態が理想的です。

穂先がきっちり閉まっているものが新鮮な証です。

今月の食材

アスパラガス

津南町が誇る高原野菜のひとつ。春の雪解けと同時に芽吹くアスパラガスは軟らかくて甘く、いろいろな食べ方で楽しめます。

今月の案内人



JA津南町
桑原武彦さん
営農部営農センターの桑原さん。自身もアスパラガス生産者。地域の農家さんと津南町産のアスパラガスの普及に努めています。

アスパラガスが買えるお店はこちら

JA津南町 営農センター直販係

津南町産のアスパラガスはJA津南町の営農センター直販係から電話で申し込みできます。1.2kgから発送も可能です。

中魚沼郡津南町大字下船渡戊130-1
☎025-765-3123
☎月～金曜9時～17時

【取材協力】

JA津南町 営農部 営農センター

中魚沼郡津南町大字下船渡戊130-1
☎025-765-3123 ①www.ja-tsunan.or.jp

【新潟Komachi連動TV番組】



毎週月曜～金曜、夕方3時48分
から生放送中。諸橋アナウンサー
がさまざまなゲストとおいしい旬の
新潟を訪れるコーナー「とれたて！
満腹レストラン」が新潟Komachi
とコラボレート！



諸橋アナウンサー 朝日奈ゆう

津南町産アスパラガスを使った限定料理を食べに行こう

「みのりみのる」のシェフが考案した限定メニュー。プロのアイデアを味わって。

提供期間は
7月12日(木)
まで



津南町産アスパラガスの旨味昆布あえ

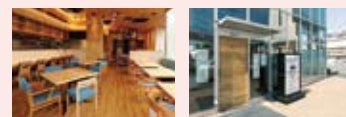
ゆでたアスパラガスを塩昆布であえたシンプルな料理。アスパラガスの甘さが引き立ちます。572円



県産豚のローストと津南町産アスパラガスのマリナーージュ

鉄板で焼いたアスパラガスを豚のローストで巻いて味わう一品。クリーミーなワサビソースがアクセントに。702円

JA全農にいがたのレストラン
カフェ&グリル みのりみのる
新潟市中央区天神1-12-7 LEXN(レクソン)2ビル1F
☎025-256-8845
①ランチ11時～15時、カフェ11時～17時30分、
ディナー17時30分～23時
②不定休 ③minoriminoru.jp/niiyata/



ディナー限定のスペシャルメニューです。津南町産のアスパラガスのおいしさを楽しんでください！



キッチンスタッフ 天間君子さん



津南町自慢のアスパラガスがぐんぐん成長中です！