



2015.5.27

TBSテレビ系列「Nスタニュースワイド」にて、
JAしらかわ“ブロッコリーの氷詰め出荷”が紹介されました。



めずらしい“氷詰め出荷”！今が旬の「春ブロッコリー」

ニュースや生活情報で人気の番組「Nスタニュースワイド」にて、人気お天気キャスターの森田さんに福島県産のブロッコリーの「氷詰め出荷」をご紹介いただきました。春ブロッコリーは今が旬。鮮度が落ちないように、JAしらかわ選果場では、魚のようにケースに氷を隙間なく入れて出荷。店頭に並ぶまで5度前後の温度を保つことができます。



JAしらかわのブロッコリー、人気と鮮度の秘密



春ブロッコリーの収穫は早朝。鮮度が落ちやすい繊細な野菜であり涼しい気候を好むので、生産者はできるだけ涼しい時間に収穫しその後速やかに“氷詰め出荷”に取りかかります。一箱ずつ確認しながら氷を詰めるため虫等の混入も防いでおり、市場ではこの福島県産のブロッコリーが高い評価を得ています。みずみずしく鮮度のよい春ブロッコリー、ぜひ試してみてください！

JAグループでは、スーパーなどへ出荷する前に選果場でこのような作業をしています。他にも、今が旬の桃は、光センサーを使って果実の糖度を測り、一定の数値をクリアしたものしか出荷しないなど、厳しいチェックをしています。消費者のみなさんに旬の食材をよりおいしくいただけてもらえるように様々な工夫をしています。

旬のブロッコリー、どんな栄養が摂れる？

出荷のピークを迎える5月は紫外線が強くなる時期でもあります。ビタミンの宝庫とよばれるブロッコリー、β-カロテンも豊富なので積極的に取り入れると紫外線対策にもよいかもしれません。この機会にぜひ、ブロッコリーの栄養についてもチェックしてみてください。

詳しくはこちら！“とれたて大百科”

<http://www.ja-kizuna.jp/food/shun/detail?id=24>

