

すくすくみやぎっ子通信

平成31年春号

季節ごとに宮城の旬の野菜、果物をご紹介します！

第3号

発行：宮城県農林水産部園芸振興室



パプリカ 宮城県はパプリカ生産日本一！！

全国のパプリカ収穫量(平成28年)

| | 都道府県 | 収穫量(t) |
|----|------|--------|
| 1位 | 宮城 | 1,251 |
| 2位 | 茨城 | 1,122 |
| 3位 | 大分 | 346 |



農林水産省「地域特産野菜生産状況調査」

宮城県内のパプリカ販売金額(平成29年)

| 農協名 | 販売金額(万円) |
|---------|----------|
| JA栗っこ | 3,847 |
| JAいしのまき | 3,772 |
| JAみやぎ巨理 | 480 |

全国農業協同組合連合会宮城県本部青果物販売実績表



1 パプリカとは？

パプリカは南米熱帯地方原産のナス科トウガラシ属ピーマンに分類されるカラーピーマンの一つです。果実は大きなベル型をしていて、生でほんのりとした甘みがあり、肉厚です。パプリカには多彩な色合いの品種がありますが、特に人気の色は赤、黄、橙です。栄養素の構成はピーマンに似ていますが、ビタミンCのほか特に橙、赤、茶、黄の果実にはβカロチンが豊富に含まれています。



2 宮城県とパプリカ

宮城県のパプリカ生産は、平成21年に果実、野菜の生産販売を手がける法人が、栗原市内に国内初のパプリカ生産拠点を整備したのを皮切りに、県北を中心に拡大しました。このことにより、平成20年産全国第4位だったパプリカ生産量(250t(出荷量235t))は、平成22年産では404t(出荷量387t)と、茨城県(569t)に次いで全国2位となりました。平成23年には国内最大のパプリカ産地となることが期待されてい

最先端の施設でのパプリカ栽培



ましたが、東日本大震災により栽培施設が大きな被害を受け、平成23年度の生産量は大きく減少することとなりました。被害を受けた施設は年度内に復旧が完了し、平成24年度には全国1位の生産量と出荷量となりました。さらに平成28年度には、パプリカを栽培する法人が石巻市に設立され、宮城県のパプリカ生産は一層の発展を見せています。県内産のパプリカは、多くが最先端の園芸施設で栽培されており、一年を通じて出荷されています。

3 パプリカの選び方・保存方法

全体の色が均一で濃く、表面が艶やかで張りのあるものを選びます。へたの色も緑が鮮やかなものが良いとされ、切り口が茶色っぽく変色しているものは避けた方がよいでしょう。

湿気があると傷みやすく、保存温度が低すぎると低温障害を起こしてしまうため、水分をしっかりと切り、ビニール袋に入れて冷蔵庫の野菜室で保存しましょう。

4 宮城県産のパプリカが宇宙へ！！

平成30年10月に、宮城県産パプリカが宇宙ステーション補給機「こうのとり」で国際宇宙ステーションに運ばれ、宇宙飛行士に食べられました！宇宙に長期間滞在する宇宙飛行士に生鮮食品を食べてもらい、生活に潤いを感じてもらうように届けられたもので、野菜としては北海道産たまねぎに次いで2例目です。衛生性、安全性、保存性など、様々な要件を満たしたことから、県産パプリカが選ばれました。今後も継続的に宇宙で利用されることが期待されます。



そらまめ 宮城は「終わり初物」のそらまめ産地

全国のそらまめ収穫量(平成29年)

| | 都道府県 | 収穫量(t) |
|----|------|--------|
| 1位 | 鹿児島 | 3,790 |
| 2位 | 千葉 | 2,340 |
| 3位 | 茨城 | 1,740 |
| 7位 | 宮城県 | 461 |

農林水産省「野菜生産出荷統計」

宮城県内のそらまめ販売金額(平成29年)

| 農協名 | 販売金額(万円) |
|---------|----------|
| JAみやぎ仙南 | 1,980 |
| JA栗っこ | 1,860 |
| JAみどりの | 1,560 |
| JAみやぎ登米 | 1,320 |

全国農業協同組合連合会宮城県本部青果物販売実績表



県内のそらまめ栽培暦

| | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | |
|-----|--------|-----|-----|----|--------|----|----|----|----|----|--|
| 秋まき | 種まき・定植 | | | | | | | | 収穫 | | |
| 春まき | | | | | 種まき・定植 | | | | | 収穫 | |

1 県内のそらまめ栽培の歴史

宮城県のそらまめは、仙南の村田町で昭和10年代から栽培が始まったと言われており、今でも村田町や蔵王町で広く栽培されています。県内では他に、涌谷町や栗原市でも栽培が盛んです。

宮城県産のそらまめは、早い産地で5月下旬から収穫が始まります。京浜市場では、他県からの入荷が終わる頃に出荷が始まる「終わり初物」の産地として広く知られ、父の日頃の6月中旬～下旬に多く出回ります。



空に向かってサヤが伸びるそらまめ

2 そらまめの名前の由来

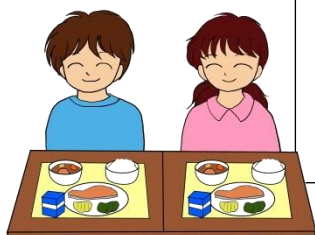
そらまめの名前の由来は、サヤが空に向かって伸びるためなど諸説あるそうです。サヤの形が蚕に似ているため『蚕豆』という字があてられることもあります。

3 そらまめの選び方・保存法

そらまめは鮮度が命！品質が落ちるのが早いので、使う分だけ購入してすぐに使い切ることが大切です。美味しさを保つためにはサヤ付きのものを購入し、調理の直前にサヤをむくようにしましょう。茹でるとほっこりとした味わいになるのが特徴です。マヨネーズとあえてサラダにするもよし、お酒の肴にするも良しの旬の味わいです。たっぷりのお湯で、1分半茹でるのがちょうどいい茹で加減です！岩塩などを少しつけて食べると、甘みが増して美味しいですよ。

編集後記

平成30年度最後の「すくすくみやぎっ子通信」をお届けしました。春は別れと出会いの季節。年度の切り替わりで環境が変わることも多く、調子を崩しがちです。こんな時こそ、地元宮城の農産物をたくさん食べて体調を整え、元気に乗り越えましょう！（N）



発行：宮城県 農林水産部 園芸振興室
 メール：engei-shinko@pref.miyagi.lg.jp
 電話：022（211）2843
 ホームページ：
<http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/engei/gakkokyusyoku.html>