



スナップエンドウ「甘味が強いよ」

杵築市特産のスナップエンドウの出荷が最盛期を迎えました。

杵築市の特産 出荷最盛期に

【杵築】杵築市特産のスナップエンドウの出荷が最盛期を迎えた。市内では41人の生産者が510アールで栽培。これから6月ごろまで出荷が続く。

J Aおおいた東部事業部によると、市はハウスで栽培するスナップエンドウの県内一の産地。ミカンの遊休ハウスを活用して作付けを増やし、全国でも生産量5位（2018年）に入る規模を誇る。

2日は、同事業部の集出荷施設に市内と近隣市から約1800㌔（1.8トン）が届いた。職員が目視で品質を確認。当番の生産者2人とともに荷造り作業に当たった。



スナップエンドウの出来を確認する生産者（2日、杵築市奈多）

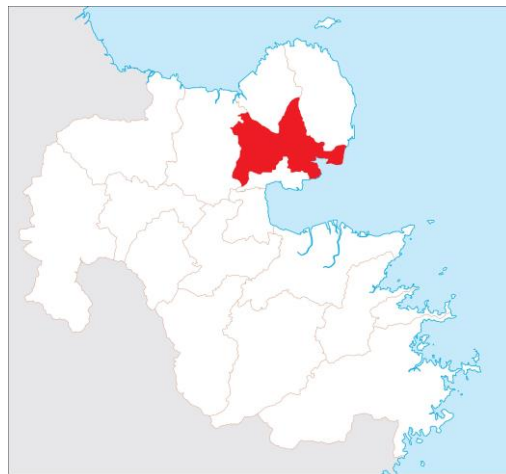
同事業部スナップエンドウ部会長の長友信孝さん（56）＝奈多＝によると、今年は暖冬の影響もあり特に甘味が強いという。「今がちょうど旬の時季。家族

みんなで食べて、野菜不足を解消してほしい」と話していた。

主に県内と関西の市場で販売する。昨年と同じ約125トンの出荷を予定している。（佐藤由佳）

2020年4月3日付
大分合同新聞 12面

- ①杵築市はどこにありますか。
右の地図に示してください。



- ②下の図の空欄（A～D）に当てはまる数値を記入してください。

杵築市のスナップエンドウ

生産者数	作付面積	生産量の全国順位(2018年)	出荷量(2019年)
A: 41人	B: 510アール	C: 5位	D: 約125トン

- ③スナップエンドウの特徴と、おいしい食べ方を調べてみよう。

.....えんどうの一種で、アメリカから導入された。さやごと食べることができ、甘みがあり、.....

.....風味が豊か。へたと筋を取って、塩ゆでしたり、炒めたりして食べるとおいしい。.....