

# 地産地消だより アスパラガス



添え野菜などで提供しています。



アスパラガスはユリ科の植物で、地面から伸びた若茎を食べています。

アスパラガスの旬は春ですが、産地の努力で一年中つくられる野菜になりました。

年の初めにハウス栽培が出回り始め、その後九州地方へ、さらに寒冷地の長野県、東北地方、北海道へと秋まで収穫が続きます。

スーパーなどで販売されているアスパラガスは捨てる部分がなく、先の部分から根元まで、おいしく食べられます。グリルで焼き、こんがり焼けたらマヨネーズで食べるのもおすすめです。

※農林水産省ホームページ参照



彦根市立病院

Hikone Municipal Hospital