

標高300～400mの山間地育ち。耐寒性、耐病性に優れた寒じめの品種。肉厚で甘く、アクが少ないホウレンソウ。

### ちぢみホウレンソウ

○特 徴：

冬の寒さにあて、糖度を高めたホウレンソウ。年内は糖度8%以上、年明けは10%以上のものを出荷。1月末には糖度16%にもなる。寒さにさらされると、葉は色が濃く、肉厚で、表面がちぢれ、糖度やビタミンCは1.5～2倍になる。



○食べ方：

アクが少ないのでおひたし、鍋などの具材に利用。しゃぶしゃぶに最適。

○来 歴：

平成16年に鞆渚地区で新品目として導入。栽培面積は約1haと少ない。当地域の気象条件を活かしたホウレンソウ。冬野菜として人気があり、栽培を推進している。



○ 旬 ：12月中旬～3月上旬

○産 地：紀の川市鞆渚

○生産量：1.1 t（H24年度）

○問い合わせ先：JA 紀の里鞆渚集出荷場（代表0736-79-0026）

○出荷期間：12月中旬～3月上旬

○販売単位：5kg/箱、200g/袋