

(とれたて元気市担当部署)



# とれたて元気市ニュース



## 1. 週間売上上位品目(5月21日~5月27日)

JA交流ひろば とれたて元気市

## 2. とれたて元気市の状況

### 野菜

品目	点数	前週比	平均単価
1 きゅうり	2,572	➡	142
2 ほうれん草	1,754	➡	98
3 菌床生しいたけ	1,666	➡	233
4 玉ねぎ	1,393	↗	143
5 スナック豌豆	1,350	↘	107
6 そらまめ	1,332	↗	179
7 トマト	1,318	➡	341
8 青ねぎ	1,259	↗	81
9 レタス	1,146	↗	110
10 だいこん	996	↘	121
11 にんじん	976	↗	160
12 キャベツ	976	↗	168
13 ふき	959	↘	134
14 ぶんどろ豆	932	➡	173
15 小松菜	878	↘	80
16 アスパラガス	748	↘	157
17 グリンピース	677	⬆	182
18 きぬさや	670	↘	110
19 ズッキーニ	599	➡	128
20 ブロッコリー	559	⬆	127
21 サラダ水菜	536	➡	91
22 にんにく	534	➡	209
23 サニーレタス	502	↘	92
24 はちく	488	↗	213
25 えだまめ	413	⬆	275
26 ベビーリーフ	406	↘	106
27 わらび	387	↘	123
28 じゃがいも	378	⬆	176
29 ラディッシュ	374	↘	94
30 ごぼう	370	↗	229
31 キタアカリ	329	➡	171
32 赤たまねぎ	306	⬆	103
33 小かぶ	304	↘	112
34 チンゲンサイ	278	↘	79
35 サラダほうれん草	265	↘	100
36 青しそ	260	⬆	67
37 にら	252	↘	73
38 えのき	236	⬆	150
39 その他野菜	231	↘	132
40 チシャ	211	↘	77

### 果物

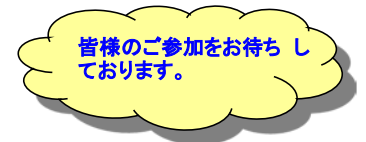
品目	点数	前週比	平均単価
1 甘夏	576	↗	263
2 レモン	407	↗	221
3 イチゴ	176	➡	341
4 清見オレンジ	143	➡	300
5 なつみ	79	↗	480
6 カラマンダリン	75	⬆	350
7 果実その他	53	↗	167
8 紅甘夏	47	↘	307
9 はるか	39	↘	360
10 さくらんぼ	21	↘	174

### 花き

品目	点数	前週比	平均単価
1 その他切り花	1,869	➡	166
2 ユリ	477	↗	198
3 大小菊	423	↘	233
4 スターチス	242	➡	164
5 ジャクヤク	188	➡	245
6 その他枝物	186	↗	187
7 カスミソウ	149	↘	102
8 その他鉢物	147	↗	305
9 ナデシコ	139	⬆	161
10 バラ	117	⬆	295

- ・サラダ水菜80~100円(200g)
- ・小松菜70~100円(200g)
- ・ほうれん草(200g)80~100円
- ・チンゲンサイ70~90円
- ・青葱80~100円(100g)
- ・にら60~90円
- ・きぬさや(50g)100~120円
- ・スナック豌豆(100g)100~130円
- ・そらまめ150~180円
- ・グリンピース100~200円
- ・枝豆250~280円
- ・ズッキーニ100~150円
- ・アスパラガス(1束100g)120~180円
- ・はちく1k~2k150~400円
- ・わらび120~150円
- ・ふき120~150円
- ・トマト350~400円(中3~4個)
- ・ミディマト300円前後(約200g)
- ・きゅうり(中2~3本)110~150円
- ・レタス90~180円(1玉)
- ・キャベツ130~220円(1玉) **需要が高いです。**
- ・にんじん130円~170円
- ・たまねぎ150円前後(500~600g) **入荷多**
- ・ごぼう250円前後
- ・じゃがいも150~200円
- ・キタアカリ150~200円
- ・大根130~230円(大1本)
- ・いちご300~400円
- ・レモン(1袋2~4入)150~250円
- ・さくらんぼ(1P)150~200円
- ・はるか300~400円
- ・甘夏(3~5個)200~300円
- ・紅甘夏300~350円
- ・清見オレンジ300円前後
- ・なつみ480円前後
- ・カラマンダリン350円前後

※前週比は前週の売上点数との上下を示しています。なお、↗は点数増加、↘は点数減少、⬆はランク外からの売上上位進出。



### お知らせ

**新たまねぎ出荷の注意点**

新たまねぎは水分が多いため、カビが生えたり傷みやすく商品劣化が早いのが難点です。この難点を少しでも緩和させるため、ポウダンの袋に入れ両角を切り落とすかネットに入れるなどの工夫を行なって下さい。詳しくはとれたて元気市のホームページをご覧ください

[http://www.jazhr.jp/genkiiti/img/seisansyamuke/attention/att\\_tamanegi.pdf](http://www.jazhr.jp/genkiiti/img/seisansyamuke/attention/att_tamanegi.pdf)

### 元気市今週の予定

5/28(月)~6/3(日)  
 ☆JAひろしま北部フェア開催予定☆  
 5/28(月)元気市生産者意見交換会  
 6/1(金)NHK出店販売

### お問合せ先

tel 082-831-1831 JA交流ひろば とれたて元気市

**農薬の適正散布で、安全な農産物づくりをお願いします。**

