

佐賀県・武雄市

アスパラガスにおける使用例

生産農家：黒尾丸氏

住所：佐賀県武雄市北方町

品種：ウェルカム

撮影日：令和2年4月24日

施用資材

(元 肥)

- ・セルコーティングLD180
22-8-9 (アスパラガス用)
- ・セルーイースト1288
- ・セルコーラルCa
- ・セルー微量元素

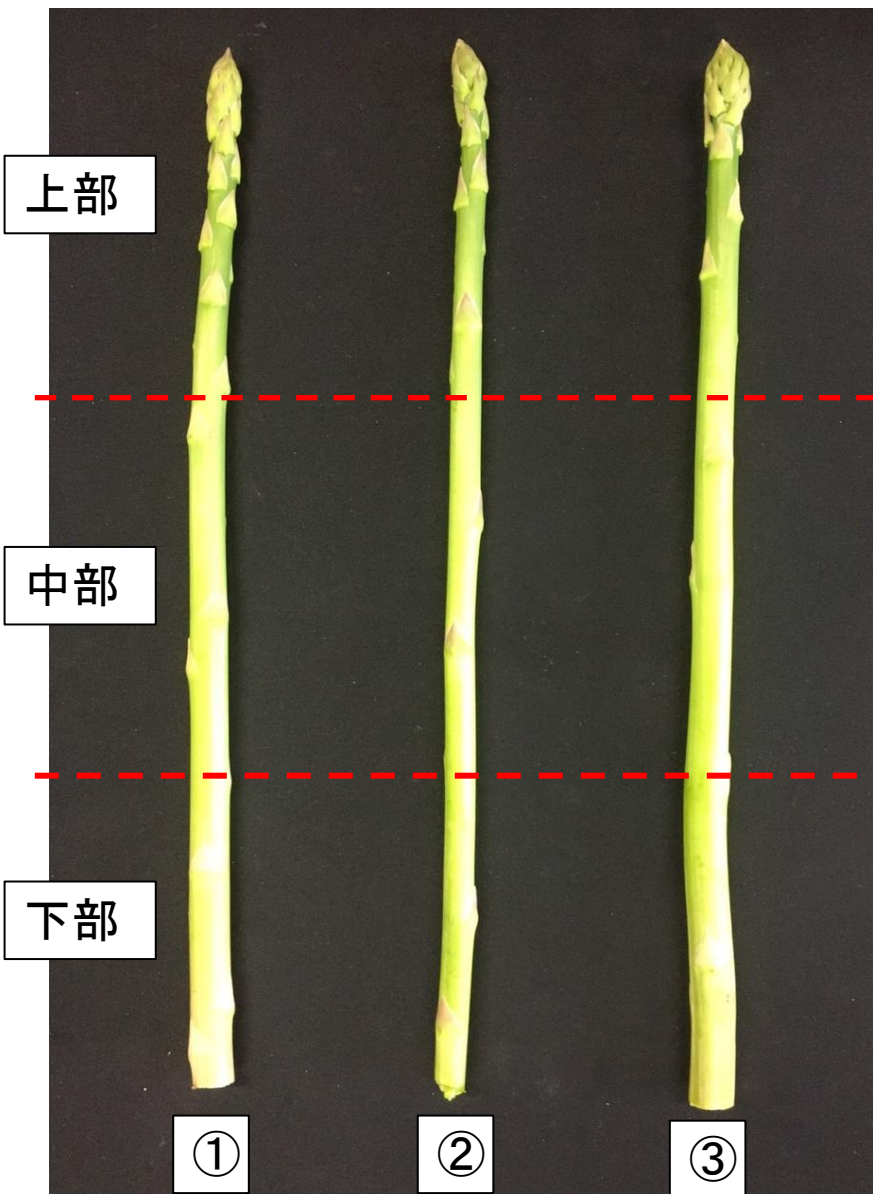
(葉面散布・土壌灌水)

- ・プレミアム セル-The酵母細胞壁
- ・セルー高濃縮有機酸ファイト・Fe2+
- ・セルー魚エキス600
- ・セルーフルボ酸・Fe2+
- ・セルーサイエンスCa



糖度調査① (収穫日: 令和2年4月24日)

撮影日: 令和2年4月24日

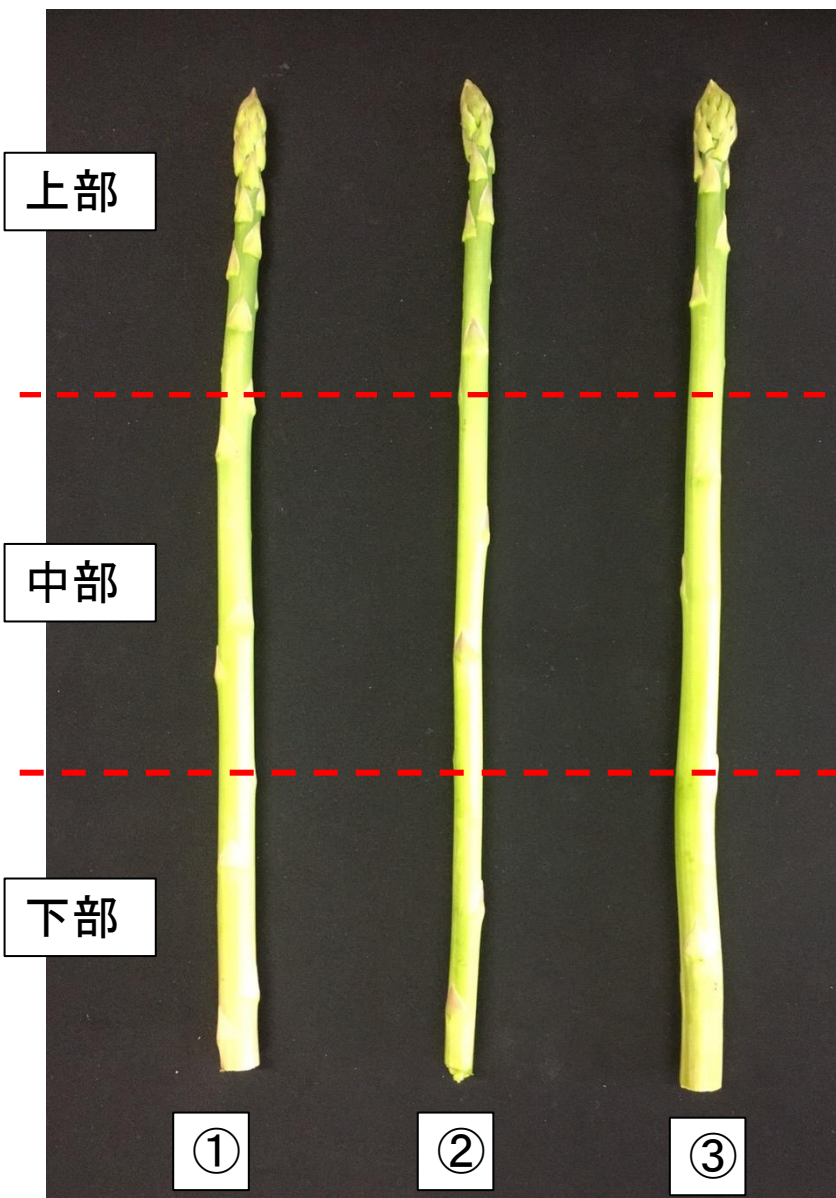


セル区(収穫1回目)

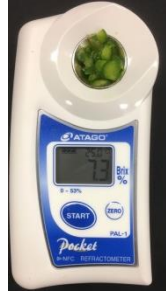

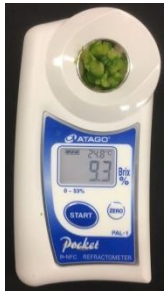


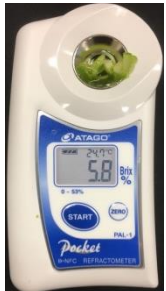



		①	②	③
上部	糖度計			
	糖度	9.0	8.5	8.0
中部	糖度計			
	糖度	5.9	5.5	6.6
下部	糖度計			
	糖度	5.6	6.1	6.3

糖度調査② (収穫日: 令和2年5月14日)

撮影日: 令和2年5月15日

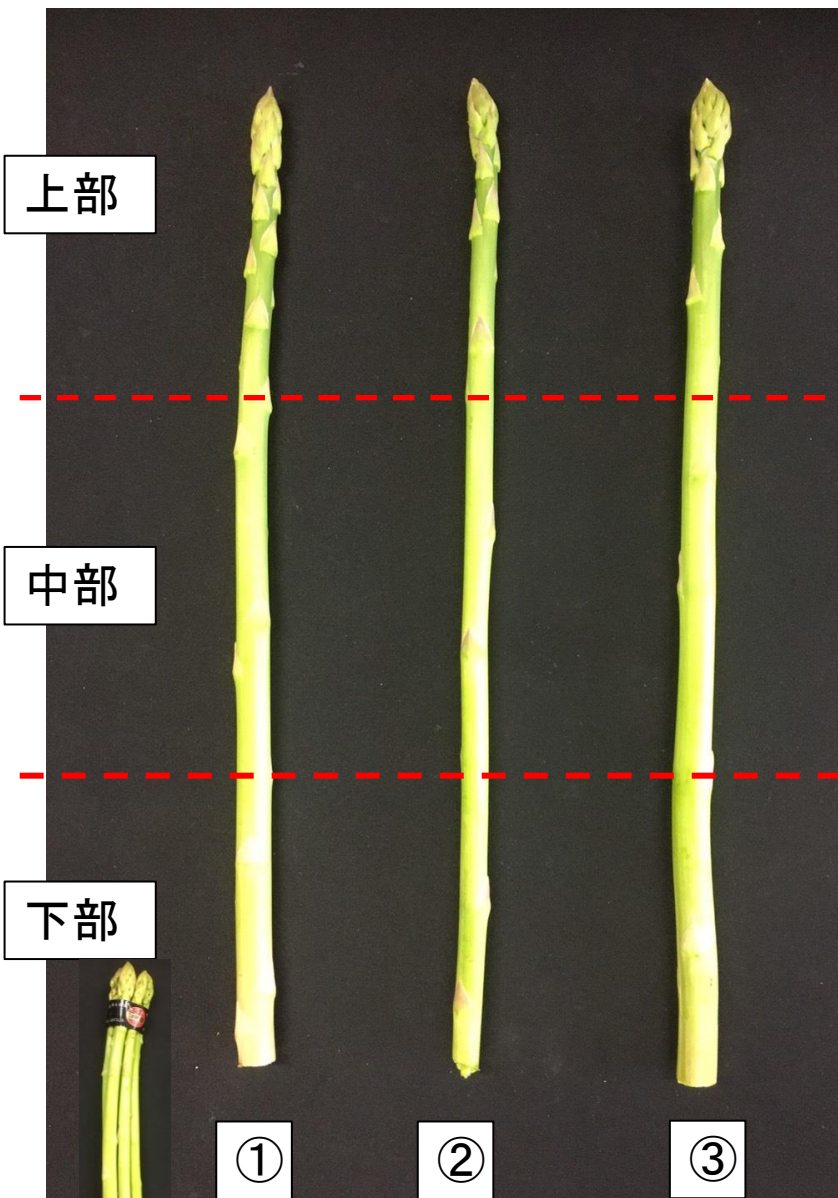


セル区 (収穫2回目)

		①	②	③
上部	糖度計			
	糖度	7.3	8.6	9.3
中部	糖度計			
	糖度	5.1	6.8	5.8
下部	糖度計			
	糖度	5.0	5.7	5.7

糖度調査③ (購入日: 令和2年5月15日)

撮影日: 令和2年5月15日



市販品 (某大手スーパー)

		①	②	③
上部	糖度計			
	糖度	5.3	4.9	5.3
中部	糖度計			
	糖度	3.9	3.6	3.6
下部	糖度計			
	糖度	4.1	3.9	3.8

糖度調査結果

		上部	中部	下部
糖度 (平均値)	セル区(収穫1回目)	8.50	6.00	6.00
	セル区(収穫2回目)	8.40	5.90	5.46
	市販品(某大手スーパー)	5.16	3.70	3.93
対市販品(収穫1回目)		+3.34	+2.30	+2.07
対市販品(収穫2回目)		+3.24	+2.20	+1.53

セル区は瑞々しくアスパラガスの味が濃く、甘味・旨味を強く感じ、苦み・えぐ味が全く感じられず美味しかった。

市販品は、強烈な苦み・えぐ味が強く、独特な青臭さを感じた。