

年末に需要期を迎える地元の特産品『泥つきれんこん』 県下一の産地で縁起物のレンコンを大売出し

JAあいち海部は県下一のレンコンの産地です。12月10日から年末にかけて、普段市場に出荷する箱の状態で見通しがよいレンコンが店頭並び、毎年10t（5kg箱2000箱）以上を販売します。

レンコンは年末が需要期を迎え穴の開いた形状から「見通しがよい」という縁起物としておせち料理などに使用されます。

また、この地域では年末の贈り物としての需要もあるため、店舗では宅配対応も行い特産品のPRの意味を込めて販売をしています。

当JAのレンコンは鮮度を保つため表面に土が付いている状態で出荷する泥つきれんこんが特徴です。また早生から晩生までハウスによる促成栽培と露地栽培を組み合わせることで、安定した通年出荷体制を確立しています。



市場に出荷する箱の状態の販売



開店前から店舗前に並んでいる様子

JAあいち海部のレンコン

組合：JAあいち海部れんこん組合
組合長：伊藤道博（いとうみちひろ）さん
栽培地域：愛西市
栽培戸数：128戸
収穫時期：通年出荷
品 種：ロータスホワイト、備中、金澄など

【メディア対応日】

開催日：令和6年12月10日（火）

時間：午前8時半～（店舗営業前 ＊店舗開店の時間は午前9時）

場所：JAあいち海部 愛菜耕房 グリーンセンター津島店（愛知県津島市大縄町9丁目71-1）

※取材にお越しいただける際には、事前にご一報ください。

【お問い合わせ】

JAあいち海部企画部企画課（広報担当：藤原）

TEL：0567-28-6760 FAX：0567-28-6655

E-mail：sougoukikaku@ja-aichiama.com HP：http://www.ja-aichiama.com/

