

れんこん掘った

2018年10月の八百屋塾、茨城県行方視察でれんこん掘り体験

▼茨城県行方市のハス田



●茨城県行方市では、北浦と霞ヶ浦に挟まれた低湿地のハス田で栽培。収穫は田んぼに腰までつき、ホースの水圧で土中を探りながら掘り出す

●茨城県は作付面積、出荷量ともに全国トップ、全国(出荷量)の約52%を占め、東京の市場に限るとシェア90%以上(2022)。そのほとんどを霞ヶ浦周辺で生産



れんこん (茨城)

- れんこんのプロフィール
- れんこんは、ハスの肥大した地下茎
- 東洋系が、花観賞用と、地下茎が肥大する食用に分化
- 日本には仏教伝来以前から食用の記録がある
- 明治政府は中国から食用種を導入、ハスの大部分は食用品種になった



店頭に並ぶれんこんは、上の写真の横に伸びる節の部分。右の尖った先端は芽で、その左が一節、二節...と続く。節と節の間にある成長点から子節が生える

れんこん (茨城)



加賀れんこん (石川)



れんこん (徳島)



大口れんこん (新潟)



▼徳島県鳴門れんこんのハス田



●徳島県「鳴門れんこん」のハス田は、吉野川下流域の強い粘土質が特徴。収穫は圃場の水を抜いた後、表土をショベルカーで取りのぞき、専用の熊手を使って手で掘り取る



鳴門れんこん (徳島)

●赤シブと黒シブ

- 表面が赤茶色になっているのを「赤シブ」という
- 「黒シブ」は強風で倒れたときなどに見られる
- 「赤シブ」は、れんこんが呼吸で取り込んだ酸素と土壌中の鉄分が結合した「酸化鉄」が、表皮についた色
- 「赤シブ」「黒シブ」とも品質上の問題はない
- 「シブ抜き」とは、収穫前にれんこんの葉と茎を刈り取って呼吸を止め、白くすること

市場の動き

■れんこん

茨城産がほとんどで、加賀れんこん少し、千葉産も少し入荷

■現在出まわっている野菜・果物

極早生みかん/りんご: 早生ふじ、シナノスイート、秋映、とき/梨: 新高、南水、にっこり、ラフランス/柿: 富有柿、とね、太秋、富士、筆/ブドウ: シャイン、巨峰、ピオーネ/いちじく/いちご

■動画コーナーもどうぞ

実行委員など取材班の産地視察をご覧ください

動画ページへ→



■れんこんの情報は八百屋塾ホームページで

<産地視察> 2018年10月14日JAなめがた・れんこん掘り体験/2012年11月18日JAなめがた・圃場見学 <講演> 2014年12月14日 茨城県農業総合センター 貝塚隆史氏/2010年12月19日 同センター 石井亮二氏

<商品情報> 2009年12月20日「だるまレンコン」/2014年12月14日 れんこん / 「紅レンコン」など

八百屋塾ホームページへ→

