

れんこん

A 土浦市
B かすみがうら市
C 稲敷市
D 小美玉市

なるほど納得!
Column いばらき食材の知恵袋



県内でのれんこん消費拡大を目指す、いばらきれんこん広域銘柄化推進協議会

県関係機関、市町村、全農茨城県本部、農協等のれんこん生産者組織の代表者で構成される、いばらきれんこん広域銘柄化推進協議会。れんこん広域銘柄産地の指定と、霞ヶ浦沿岸のれんこんの一元的な計画出荷・販売の推進を目的としています。また、生産者団体・ホテル・旅館・飲食店・関係団体・行政が一体となって、「地産地消」の観点からも地元でのれんこん消費拡大をサポート。れんこん料理フェアを始め、多くのイベントやPR活動を通し、産地のさらなる発展を目指します。



3 拍子揃った茨城産。

豊富な水と低湿地帯に恵まれた霞ヶ浦周辺。日本一のれんこん産地として、40年以上も栽培を続けています。近年は大型ハウスの普及や品種の改良が進み、1年を通して品質の高いれんこんを栽培できる体制が整いました。収穫にはれんこんを傷つけない「水掘り」を採用。水圧でまわりの土を落とし、れんこんを浮かび上がらせる方法です。茨城のれんこんの魅力は、ぷっくりとした団子状で柔らかな肉質、ほんのりとした甘味です。肌がきめ細かく、美しく白いのも特長です。

J A 水郷つくばのある土浦市、かすみがうら市は、れんこんの作付面積が県内の約50%に相当する85.3ha。生産量は約8,000tと日本一のれんこん産地。現在栽培している土浦れんこんや霞ヶ浦のれんこんは、理想のおいしさ・形・食感を求め、品種改良した末に誕生したもののです。一本の中でも部位によって食感が微妙に違い、柔らかい頭部分はサラダ真ん中部分は天下ぶらやきんぴら、根元の部分はすり身に適しています。やまのいもの代わりにすつてお好み焼きに入れても美味です。れんこんが傷みやすい夏期には、品質を保てるよう発泡スチロール箱に氷を詰めて出荷し、市場からも高い評価を得ています。

J A 稲敷(いなし)の浮島(うきしま)



JA水郷つくば
木村 和男さん



JA稻敷
(左から)江崎 光則さん 浜田 健一さん 高木 登代一さん



ⒶⒷ JA水郷つくばのれんこん



Ⓒ 浮島(うきしま)れんこん



Ⓓ 玉里(たまり)れんこん



サイズ
自安

(JA水郷つくばのれんこん) AL-1,400g以上、AM-400g~1,400g程度、AS-200g~400g程度、ASS-70g~200g程度 ※出荷時期(季節)により箱の仕様異なる
(浮島れんこん) AL-1,400g以上、AM-400g~1,400g程度、AS-200g~400g程度、ASS-70g~200g程度 ※出荷時期(季節)により箱の仕様異なる
(玉里れんこん) 1パック300g(2~3個)~4kg箱

旬の
時期

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
JA水郷つくば	★★★											
浮島れんこん		★										
玉里れんこん			★★★									

問い合わせ先

ⒶⒷ JA水郷つくば
【TEL】029-823-7001
〒300-0048
土浦市田中1-1-4

Ⓒ JA稻敷
【TEL】0299-78-2141
〒300-0732
稻敷市上之島3221-2

Ⓓ JA新ひたち野
【TEL】0299-56-5802
〒315-0035
石岡市南台3-21-14

主な
生産地

