



農林水産大臣登録第6号

主な生産地

サイズ目安

5~7玉(10kg)/箱
※4~8玉の場合もあります。

旬の時期

5 6 7 8 9 10 11 12
★

問い合わせ先

AJA稲敷 [TEL/029-892-6645]
〒300-0504 稲敷市江戸崎甲3016-3

A 稲敷市

太陽が育む、極上の甘味

江戸崎かぼちや

おすすめポイント

OSUSUME POINT

- 1 5年の歳月をかけ、削り出した最適な収穫期、着果後55日完熟採り
- 2 高い社会的評価と、国内最初の地理的表示(GI)保護制度により登録
- 3 部会全員が独自の配合で調合した有機肥料を使用

最高の状態で出荷する、こだわりの完熟採り。

利根川と霞ヶ浦の間に位置するJA稲敷で栽培される江戸崎かぼちや。生産が始まったのは、昭和45年頃。当時は栽培のノウハウも乏しく、苦勞も多かったのですが、品質を追求し、昭和57年には県内初の茨城県青果物銘柄産地の指定を受け、平成27年には、夕張メロンや神戸牛と並んで国内で最初の「地理的表示(GI)保護制度」によりに登録されました。この制度では、地域の農産品の品質などに国が太鼓判を押すとともに、ブランド価値を守ってくれます。江戸崎かぼちやの最大の特徴は、畑で完熟するのを待つて収穫すること。一般的なかぼちやは着果してから45日前後で収穫を行います。江戸崎かぼちやはおよそ55日で収穫します。完熟採りで太陽の光をたっぷり浴びているから、とても甘く粉質感と糖度のバランスが良く、ホクホクのおいしさを味わえます。

江戸崎ブランドを支える、全品検査。

JA稲敷江戸崎南瓜部会では、その日に採れたかぼちやだけを一元集荷し、専門の検査員が厳しい目で全品検査を実施し、高品質を保っています。また、土づく



中村 利夫さん

りにおいては、堆肥や油カスなどを独自の配合で調合しているのもこだわりのポイント。有機質肥料を使用している畑は根の張りがよく、栄養がしっかりと行き渡ります。全国、数あるかぼちやの産地と比較しても群を抜いて品質のばらつきが少なく、昭和50年から40年以上も一貫して市場関係者から高い評価を得ている裏には、これほどの努力と生産者の愛情が詰まっているのです。購入して1週間以上経過すると、さらに糖度は増すものの、ホクホク感が少なくなるため、なるべく早めに食べることをおすすめします。



地理的表示

(GI:GEOGRAPHICAL INDICATION)

農水産物や食品の名前を国が地域ブランドとして保護する制度。平成27年12月に記念すべき第1回目の地理的表示として、江戸崎かぼちやが登録されました。登録審査では、完熟後の出荷や全品検査、40年に渡る市場からの高評価などが登録の決め手となりました。

