もっと知りたい！商品のこと

産直レポート

Vol. 6

産直れんこんの生産者 永松農園のみなさんと交流しましょう♪

今回のレポート担当は…「中部エリアくみかつスタッフ」です！

１０月２３日(木)　白石町でれんこんを栽培されている永松農園さんをお招きし、学習会と簡単な調理をして交流をしました。

学習会

Q&A方式で永松農園さんにお答えいただきました。

Q１：今年の出来はどうですか？
A１：台風による被害も少なく例年に比べると順調に育ってくれたと思います。

Q２：旬の時期はいつですか？
A２：秋から冬にかけてといわれていますが、収穫される時期によって味わいが変わります。

Q３：どの部分が一番おいしいですか？
A３：成長過程で一番繊維が細くて柔らかい第１節です。第３節は肉厚で煮物向きです。料理に合わせて使う部位を変えることでよりおいしく楽しめます。

Q４：れんこん掘機について教えてください
A４：水を汲み上げるポンプとれんこん堀機をホースでつなぎ機械の先に付いているノズルから水を出して水圧を上手に使って掘ります。

参加者からの質問

①第１節はどこですか？
小さくて丸い形が第１節です。
肉厚で煮物に向いています。
細長い形の第３節は、甘みがあります。

②保存方法について知りたいです。
乾燥するとダメなので、湿らせた新聞紙やキッチンペーパーにくるんで袋にいれ、冷蔵庫へ入れるのがオススメです。

③大変なことはなんですか？
カモによる被害です。
大群で来て、おいしいところだけ食べるので最大の敵です。

2026年３月7日のなるほどコープ交流会
永松農園さん出店いただきます。

調理

永松農園さんのれんこんでチップスと煮物を作りました。チップスはカリカリに、煮物はほくほくにできました！

煮物　　チップス

永松農園のれんこんは8月～3月毎週企画予定です。

発行:コープさが生協　　お問合せ:事業部　TEL　0952-36-7011