

もっと知りたい！商品のこと

産直レポート Vol.11

訪問日 2024.10.7(月) 雨

今回のレポート担当は…「唐津・東松浦くみかつスタッフ」です！

※中部エリアくみかつスタッフと合同交流会です

永松農園「れんこん」産直交流会

～白石町大字八平 15～

一面に見渡せるれんこん畑が広がり、その一角で「ほり丸（れんこん堀り機）」を使って丁寧に一本一本収穫されていました。永松農園のれんこん畑は全部で約 30 町歩。年間約 530 t の収穫量となります。

今年は例年以上に酷暑で、休憩をきちんと取りながら作業したとのこと。美味しく、安全なれんこん栽培について伺ってきました。

年間スケジュール

- 3～4月 植え
- 5～6月 器具類のメンテナンス
- 7月前半 早生れんこん「青秀」収穫開始
- 10月後半 晩生れんこん「金澄」収穫開始

栽培する上で大変なことは？

夏の暑さと真冬の寒さ。
真冬は圃場が凍るので、凍る前の早朝暗いうちから作業をします。かじかんだ指先でれんこんの節を折らないように注意深く収穫するのが、非常に大変です。



泥付き出荷の理由は？

乾燥すると傷みが早い。泥をつけることで酸化を防ぎ、鮮度を保たせています。収穫後、一旦きれいに洗い、傷などを確認して選別。その後にれんこんにむらなく泥をつけています。

どの部分がおいしいですか？

頭の部分はホクホクしていて煮物に最適。おしりの部分はシャキシャキしていて、サラダやチップスにするとおいしいですよ！

保存方法について

湿らせたキッチンペーパーで巻いて、密封の袋に入れ冷蔵保存で約 2 週間。大きいままの保管がベスト。

多くの組合員さんに食べて頂けるよう頑張ります！



1本 1.5 kg～2 kg！！

れんこん堀り機「ほり丸」。1台 350万円



大型化する台風への対応や、鴨の増加による被害への対応など自然との闘いが大変そうでした。いつも美味しいれんこんありがとうございます！！