

風味豊かで甘いのは、霞ヶ浦のおかげ

れんこん



芽バス

小さいサイズのれんこんで、先端付近に芽が付いている部分を「芽バス」と呼びます。繊維が少なく、柔らかいのが特長です。サラダや酢ばすなど白く仕上げたい料理に適しています。芽バスは、直売所などで特に人気です。数が少ないので、見かけたらぜひお買い求めください。れんこんは先端の節が最も柔らかく、先端から遠くなるほど身がしまり、繊維質が豊富です。それぞれの長を活かし、部位によって使いわけてみてください。

おすすめポイント
 OSUSUME POINT

- JA水郷つくばは新鮮さを保つため、発泡スチロール箱に氷を詰め出荷
- JA稲敷は厳しい選果を行うことで日持ちのいいれんこんを出荷
- JA新ひたち野のれんこんは日持ち・みずみずしさ・甘さ・食感の点で優れる

鮮度・味・品質、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、50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「水堀り」を採用。水圧でまわりの土を堀り、れんこんを浮かび上げらせる方法です。茨城のれんこんの魅力は、見た目がぶつくりとした団子状で柔らかい肉質、ほんのりとした甘みです。肌がかき細かく、美しく白いのも特長です。

JA水郷つくばのある土浦市、かすみがうら市、阿見町は、日本一のれんこん産地。現在この地区で栽培しているれんこんは、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、真ん中部分は天ぷらやきんぴら、根元の部分はすり身に適しています。山芋の代わりにすって、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季には、品質を保てるよう発泡スチロール箱に氷を詰め出荷しており、市場からも高い評価を得ています。

JA稲敷の浮島れんこんは、浮島地区特有の砂質土壌で育ちます。砂質土壌は表面の変色の原因となる鉄分が少ないこと、地温の上昇が早いためれんこんの肥大が早く、デンプンを糖に変える時間が長くなることから、色が白く甘みが強いのが特長です。さらに、浮島支部会員内で、品質統一のための目揃え会や厳しい選果を行うことにより、おいしいれんこんを出荷しています。

金江津れんこんは利根川と新利根川の豊富な水資源を有する金江津地区で50年以上前から栽培され、「当日掘り当日出荷」を基本に、白さ・形状・食感にこだわったり周年出荷に取り組んでいます。

JA新ひたち野管内の小美玉市と石岡市は、大正時代かられんこん栽培が続いている歴史ある生産地で、特にハウスれんこんは県内一の生産地です。その中でも夏れんこんの自然の姿と味わいを知って欲しくて「マルタマ真レンコン」をブランド化しました。

JA新ひたち野のマルタマ真レンコンは、「から刈り(葉と茎を刈る)」を行わないことで、収穫直前までれんこんが成長を続けるため、通常のれんこんよりも糖度の低下が穏やかであることから、日持ちの良いれんこんです。みずみずしさやシャキシャキ食感が特長です。

JA水郷つくば、JA稲敷、JA新ひたち野とともに、「茨城県青果物銘柄産地」に指定されており、高品質の農産物を生産し、市場などから信頼性・安全性が高く評価されています。



金江津れんこん



浮島れんこん



JA水郷つくばのれんこん



マルタマ真レンコン

サイズ目安
 (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(金江津れんこん)
 ダンボール出荷10月下旬から4月下旬
 AM-400g以上、AS-300g～400g未満、A2S-120g～230g未満、KP-230g～300g
 ハッポウ出荷 4月下旬から10月下旬(マルタマ真レンコン)
 A品 A=(AM/AS/A2S/無印M)

旬の時期

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
JA水郷つくばのれんこん	★★★★											
浮島れんこん	★★★★											
金江津れんこん	★ハウスレンコン ★★★★											
マルタマ真レンコン	★★★★											

- 問い合わせ先**
- A B C JA水郷つくば**
 [TEL/029-823-7001]
 〒300-0048 土浦市田中1-1-4
 - D JA稲敷**
 [TEL/029-892-6647]
 〒300-0504 稲敷市江戸崎甲3016-3
 - E JA新ひたち野**
 [TEL/0299-56-5802]
 〒315-0035 石岡市南台3-21-14

