

大口れんこん生産組合

大口れんこんは、長岡市中之島上通地区で栽培されており、白い果肉とシャキシャキの食感、甘み・旨味・風味が特徴のれんこんです。

れんこんの農家の朝は早い

夏期・秋期の収穫作業は朝の3時から始まります。掘りたてのれんこんをその日のうちに市場に出荷するため収穫時期は毎日が時間との勝負だそうです。

白さのポイントは葉っぱ

収穫中の畑には葉っぱがありませんでした。れんこんの葉っぱは収穫の少し前に刈り取ってしまいます。葉っぱを刈ることではれんこんがきれいな白色になるそうです。

井戸水は栽培に必須！

掘り出したれんこんは井戸水を引いたホースを使い、その場で泥を落とします。そうすることで出荷時に見た目がきれいになります。また、井戸水は冬場の作業では雪を解かす役目もあり、井戸水がないと大口れんこんが作れないそうです。

どうしてGI登録を？

大口れんこんは、農林水産省の地理的表示（GI）保護制度（※）に登録されています。きっかけは長岡市からの紹介だったそうです。大口れんこんの知名度の向上につながると考え、申請を行いました。実際に、GI登録により県内外のバイヤーさんからの評価も上がり、知名度も少しずつですが上がってきているそうです。

おすすめの食べ方は？

大口れんこん生産組合の組合長の高橋さんにおすすめの食べ方を伺いました。醤油を塗って焼きれんこんにすると甘さが引き立ち、サッと茹でてサラダにするとシャキシャキの歯ごたえが楽しめます。県内のスーパーや直売所に並んでいますので、ぜひ味わってみてください。

※ 地理的表示(GI)保護制度とは

地域には、伝統的な生産方法や気候・風土・土壌などの生産地等の特性が、品質等の特性に結びついている産品が多く存在しています。これらの産品の名称(地理的表示)を知的財産として登録し、保護する制度です。

地理的表示(GI)保護制度については、以下のURL又は右の二次元バーコードからご確認ください。

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/index.html

