

津南の雪下 にんじん

生産地：新潟県中魚沼郡津南町

登録団体：津南雪下にんじん協議会



農林水産大臣登録第81号



特性

日本有数の豪雪地帯である津南町において、初冬から春にかけて3ヶ月間以上深い積雪下で栽培される。甘みや旨みの成分であるアスパラギンなどのアミノ酸や香り成分であるカリオフィレンを豊富に含んでおり、マイルドな甘さと旨みを有し香りも良い。独特の甘みや旨みといった特性が評価され、出荷先の市場や量販店において、高価格で取引されている。

地域との結び付き

津南町は、日本有数の豪雪地帯であり、初冬から春にかけて、深い積雪下でにんじんを栽培することが可能。品質の良い雪下にんじん生産のために、ほ場除雪を行った上で手作業により収穫を行うという独自の生産方法が定着。