



れんこんの収穫が始まりました



令和6年8月29日

8月上旬、当事業の換地区の豊川北部工区にて、れんこんの収穫作業が始まりました。収穫作業は翌年3月まで行われます。この日の最高気温は38度、夏場は朝早くから収穫作業に取り掛かります。水路から水を汲み上げた高水圧ポンプを使用し、れんこんの周りの泥を飛ばしながら収穫します。

今回取材させていただいた(株)ナカドモファームでは、植え付け～収穫～加工～販売と6次産業化に取り組まれています。経営者の娘さんが経営されているカフェでは、採れたての新鮮なれんこんを使った美味しい料理が提供されており、今の時期にしか収穫できないれんこんの芽も販売されています。芽は柔らかく皮ごと食べることができて美味しいです。通常販売されているカットれんこんは次亜塩素酸ナトリウムを使用しているため白色ですが、ここで加工する際は不使用のため季節によって色が異なるのが特徴です。また、出荷先であるグリーンコープの会員を対象に、生産者と消費者を結ぶ取り組みとしてれんこん収穫体験も実施されています。

事業では場や道路、水路を整備することで、労働力や営農経費を削減することができ、作業効率が改善され、生産性、収益性の向上に期待いただいているところです。



収穫風景



収穫したれんこん



カフェで提供されているれんこん料理



加工場