

世界一長い大根「守口大根」の収穫体験開催！

その場で長さコンテストも開催!!

【平成30年2月3日（土） AM9:00～】

JA愛知北（江南市／組合長：安達秀正）扶桑町守口大根漬物組合が栽培するあいちの伝統野菜「守口大根」の収穫体験を開催します。

扶桑町の守口大根は全量漬物業者との契約栽培のため、そのままの状態では、市場に一切出回らないため本来、欲しくても買うことができません。

今回は、地元の漬物業者や生産者の協力で収穫した大根はお持ち帰りいただける非常に珍しいイベントです。

<守口大根とは？>

直径約2～3cm、長さ約120～130cmの細く長い大根。長いものは180cm以上にもなることから、守口大根が「世界一長い大根」としてギネス認定を受ける挑戦をするイベントが平成25年11月23日に行われました。

各農家がそれぞれの畑で育てた大根を計測したところ、後藤雅次さん、富恵さん夫妻の大根が**191.7cm**で**世界一長い大根としてギネスに認定**されました。このような大根を栽培するには①地中の奥深くへ成育しているように柔らかく②大根に必須な水はけが良い土。丹羽郡扶桑町は、木曾川が運ぶ「砂」が混じった守口大根の栽培にぴったりな土質です。扶桑町の守口大根は、漬物業者との契約栽培※を行っており、全量を守口漬物に出荷します。出荷後は、地元業者が塩漬け、酒粕漬などを繰り返し、3年以上の年月をかけて「守口漬」をつくります。

※契約栽培：栽培開始前に、流通業者・加工業者らが買い取る量・品質を農家と決める契約。

☆収穫体験日程☆

日時：平成30年2月3日（土）
AM:9:00～12:00まで

募集人数：30名

場所：扶桑地区内

集合場所：JA愛知北野菜集出荷場
（住所：丹羽郡扶桑町大字南山名字山神前107）

【体験内容】

守口漬けの説明ビデオ上映／守口漬けの試食会／
守口大根の収穫／守口大根の長さコンテスト

※当日は、守口大根の食べ方を記載したレシピをお配りさせていただきます。（おでん・肉巻・きんぴら etc.）



昨年の収穫体験の様子

※取材の際には、事前にご連絡下さい。
収穫体験場所が分かりにくいいためご案内いたします。



お問い合わせ先 JA 愛知北 総合企画部企画課 （野木森・三好）
TEL：0587-50-0008／FAX：0587-55-1675
HP：http://ja-aichikita.or.jp/
E-mail：koho@aichikita.aichi-ja.or.jp