

初夏を感じさせる食材

「早生カリモリ」出荷最盛期！

【5月12日（水）に碧南市内で収穫風景を紹介します】

JAあいち中央カブ・かりもり部会（部会長：辻聖）が栽培する「早生カリモリ」が、5月中旬から出荷最盛期を迎えます。

カリモリは漬物用のウリで、別名「堅瓜（かたうり）」とも言われ、早生カリモリは堅瓜から派生した品種と見られています。同部会では、本来、夏に出荷されるカリモリをハウスで栽培することにより、3月中旬から出荷を可能にしています。出荷始めの時期は、漬物加工業者への出荷が主となりますが、最盛期を迎える5月中旬以降は、一般消費者向けにも出荷します。

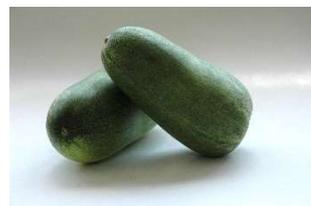
今年は、適度な温度と湿度の中、定植から順調に生育が進みました。病害虫などの発生もなく、品質は例年通り良好です。



一つずつ手で収穫します

早生カリモリの特徴

形が短円筒状で、果皮は緑色、果肉は白色の漬物用のウリです。主に奈良漬の原料になる他、この地域では、しょうゆ漬、みそ漬、粕漬など、漬物として食べられています。食感はシャリシャリとして歯ごたえがあり、しっかりとした肉質で、長期間漬け込んでも独特の歯ごたえが楽しめます。最近では、家庭で簡単に作れる和え物やサラダ、焼酎で漬ける浅漬けも人気があります。



あいちの伝統野菜の早生カリモリ

昭和40年代から、碧南市前浜地区でパイプを曲げて作った小さいトンネルハウスで生産が始まり、漬物の原料として供給されてきました。

JAあいち中央カブ・かりもり部会



- 部会員：5人（内、早生カリモリ生産者は3人）
- 栽培面積：54アール
- 出荷時期：3月中旬から8月上旬（最盛期は5月中旬から6月下旬）
- 販路：中京市場・京都の漬物加工業者等
- 総出荷量：約60トン

<メディア対応日>

- 日時：2021年5月12日（水）／午前8時00分
 - 場所：JAあいち中央碧南あおいパーク産直集合（碧南市江口町3-15-3）
- ※当日は、碧南市内のカリモリのハウス（車で約5分移動）で収穫風景が撮影いただけます。

（お問い合わせ先）※取材にお越しいただく際には、事前にご一報ください。

JAあいち中央総合企画部企画課（広報担当：高瀬、杉浦、山村）

TEL：0566-73-5504／携帯：080-3667-3853／FAX：0566-73-5513／E-mail：kouhou@jaac.or.jp