

県内有数の生産地「碧南市」で

赤シソ収穫スタート！

【5月下旬に碧南市内で収穫風景をご紹介します】

JAあいち中央しょうが・しそ部会（部会長：山田哲也）が栽培する赤シソの収穫が、5月下旬から始まります。当JA管内の碧南市は県内有数の赤シソの生産地で、和歌山県など梅産地の出荷ピークに合わせて出荷します。

赤シソの多くは、梅干しの色付けとして使用されますが、この地域では、家庭で気軽にできる「赤シソジュース」の材料としても使用されます。鮮やかな赤色をした赤シソジュースは、爽やかな香りと酸味が今からの季節にピッタリです。

梅干しやジュースを作るとき、手間が掛かるのがシソの軸取り作業。当部会では、出荷基準にも軸の長さを設けており、作業の際は、出来るだけ浅く刈るように呼び掛けています。市場からも「碧南の赤シソは軸が短いので、消費者からも喜ばれている」と、高い評価をいただいています。



赤シソの収穫から出荷まで

赤シソの収穫は、朝6時30分頃から始めます。

専用の機械で軸が入らないように、浅めに刈り取り、水洗いをします。水洗いした赤シソは、JA碧南東部営農センターに持ち込み、葉を傷めないようにネットに入れて機械で脱水します。その後、軸の長さを確認しながら、袋詰めし、出荷します。

鮮度を保つため、JAは出荷後に予冷処理し、保冷車で運びます。



早朝から専用の機械で収穫します



葉を傷めないようにネットに入れ脱水します



軸の長さを確認しながら袋詰めします

JAあいち中央しょうが・しそ部会

- 部会員：11人（内、赤シソ生産者は11人） ■栽培面積：約13ヘクタール
- 総出荷量：120トン ■出荷時期：5月下旬～7月上旬
- 日量：約1,500ケース（1ケース／300g×10袋）
- 流通先：中京市場（名古屋・岐阜）を中心に、関西・関東・北陸地方へ出荷しています

<今年の生育状況>

3月中旬の播種から4月上旬の発芽時期まで天候に恵まれ、例年並みの生育となっている。今後の天候次第となるが、色・ツヤ・品質の良好な赤シソとなる見込み。

<メディア対応日>

- 日時：2021年5月下旬／時間未定
 - 場所：JAあいち中央碧南ひがし支店集合（碧南市照光町5-27）
- ※当日は、碧南市内で赤シソの収穫風景（車で約10分移動）を撮影いただけます。
※天候や作業状況等により、日時・集合場所が変更になる場合があります。

（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