

爽やかな香りが夏にピッタリ！

「葉ショウガ」収穫最盛期！

【7月中旬／碧南市内で収穫風景を紹介します】

J Aあいち中央碧南しょうが・しそ部会（部会長：伊藤正敏）が栽培する葉ショウガの出荷が、7月上旬から始まっています。葉ショウガの主要産地は、静岡県、千葉県、茨城県で、主に関東で食べられている食材です。愛知県では碧南市が県内一の産地です。

葉ショウガは、新ショウガが育ち始めてから、ある程度の大きさになったときに葉をつけたまま出荷するもので、みずみずしさとピリッとした辛味があり、爽やかな香りが特徴です。甘酢や味噌、しょう油などに漬けたり、甘味噌を付けて生のまま食べたりするのが一般的です。

今年は、伏せ込み作業後の3～4月の天候に恵まれ、適度な雨もあったことから順調に生育。品質も良好です。



葉ショウガを調整する生産者

鮮度の高いものを届けるために

部会では、消費者へ鮮度の高いものを届けるために、収穫当日のものを出荷しています。収穫後に袋詰めをするまでの作業に手間が掛かるため、収穫は朝4時頃から手作業で行います。収穫した葉ショウガは、ブラシの付いた機械で水洗いし、乾き過ぎない程度に自然乾燥した後、100～200グラム（出荷時期によって異なります）に束ね、袋詰めして出荷します。

<メディア対応日>

日時：2021年7月中旬

場所：碧南ひがし支店集合（碧南市照光町5-27）

※取材当日は、碧南市内の葉ショウガ圃場（車で約5分移動）で収穫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。

J Aあいち中央碧南しょうが・しそ部会

部会員：11人（内、葉ショウガ栽培は5人）

栽培面積：約50アール

出荷時期：7月上旬～9月上旬

最盛期：7月下旬～8月中旬

総出荷量：約16トン

流通先：主に県内の市場を通じ、大手量販店で販売



収穫したばかりの
真っ白な葉ショウガ

（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。

J A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（高瀬）：080-3667-3853／E-mail：kouhou@jaac.or.jp