

西三河の夏の風物詩！

「生ラッカセイ」出荷最盛期を迎える！

【7月14日（木）／碧南市内で収穫風景を紹介します】

JAあいち中央生ラッカセイ研究会が栽培する生ラッカセイの収穫が最盛期を迎えます。碧南市は愛知県有数のラッカセイ産地で、地元では「地豆」と呼ばれ、塩ゆでして食べる文化があります。

今年は昨年より販路を拡げることで、より多くの消費者のお手元に届くようになりました。

生ラッカセイは播種・定植から出荷までのほとんどが手作業で行います。今年度は播種後から開花期の天候に恵まれたことから順調に生育。品質も良好です。



生ラッカセイの収穫風景

鮮度の高い生ラッカセイを届けるために

収穫は朝6時頃から手作業で行います。収穫した生ラッカセイを水洗いし、乾き過ぎない程度に自然乾燥した後、300グラム×36パックを1コンテナにして出荷します。

<メディア対応日>

日時：2022年7月14日（木）／午前6時00分

場所：JAあいち中央碧南営農センター内碧南集出荷場
（碧南市港本町4-40）

※圃場（車で約7分移動）で収穫作業、作業場（車で約5分移動）で脱莢・洗浄作業を撮影いただけます。

※天候や作業状況等により、日時・場所が変更になる場合があります。

JAあいち中央生ラッカセイ研究会

会 員：8人

出荷時期：7月中旬～8月上旬

最盛期：7月下旬～8月上旬

総出荷量：約6トン（2022）年度見込み

流通先：主に県内の市場を通じ、大手量販店で販売。
2021年度より「JAあいち中央オンラインショップ～碧海そだち～」でも取り扱いを始めました。



収穫され、パック詰めされた生ラッカセイ

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