

「豊橋なんぶとうがん」の 出荷がピークを迎えています！

JA豊橋琉球冬瓜同好会が生産する「豊橋なんぶとうがん」が、7月中旬から収穫のピークを迎えます。「豊橋なんぶとうがん」は今年3月に地理的表示（GI）保護制度を取得。色、ツヤ、形などの外観の基準を満たしたものだけをこのブランド名で販売します。一般的なトウガンは光が当たる部分と当たらない部分で皮の色が異なることが多いですが、「豊橋なんぶとうがん」は収穫後に一時的に保管することで果実表面全体に色をつけ、一つ一つ丁寧に磨いてから選別・出荷しています。また、畑ではトウガンの下にマットを敷くことで、トウガンに傷つかないように配慮しています。

今年度は病害虫も少なく日照時間が長かったため、着色、形ともに最高の出来です。

【地理的表示（GI）保護制度とは】

地域で長年育まれた特別な生産方法によって、高い品質や評価を得ている農産物の名称・品質の基準を国に登録し知的財産として保護するものです。豊橋なんぶとうがんは、独自選抜品種のくせのない食味、着色ムラや傷がないように育てる栽培方法の工夫が主に評価され、登録されました。愛知県内の農産物でGI登録されているのは「豊橋なんぶとうがん」だけです。

【JA豊橋琉球冬瓜同好会】

会員数：24人 面積：11.5畝
 出荷時期：5月下旬～11月下旬
 出荷ピーク：7月中旬～9月上旬
 栽培地域：豊橋南部地域
 主な出荷先：関東、中京、関西方面
 栽培品種：独自選抜品種

【収穫風景 取材日時】

日時：令和4年7月28日（木） 9時30分
 集合場所：小島町公民館（豊橋市小島町字東峠41）
 収穫風景の取材後、箱詰めや料理の様子のご紹介も
 予定しています。



≪
 マットを敷いてい
 ます
 実が傷つかないよう

こぼれ話～夏なのに冬瓜???

トウガンは夏野菜ですが、漢字で冬瓜と書きます。これはトウガンの日持ちのよさに由来していて、適切に保管すれば、冬まで食べられることから、名づけられたとされています。

【お問い合わせ先】※取材にお越しいただける場合は、必ず事前にご一報ください。

JA豊橋 総務部組合員課 （担当：鈴木・加藤） Tel(0532)-25-4105

携帯 090-3309-9075 E-mail: kouhou@toyohashi.aichi-ja.or.jp