

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13日（木）／碧南市内で収穫風景を紹介します】

J A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。

生ラッカセイは播種・定植から出荷までのほとんどを手作業で行います。今年は3月下旬の播種後から5月上旬の開花期にかけて例年より気温の低い日が続きましたが、以降は天候に恵まれ適度な雨が降ったことから順調に生育しており、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：2023年7月13日（木）／午前10時00分

集合場所：J Aあいち中央碧南あおいパーク産直（碧南市江口町3-15-3）

※作業場（車で約10分移動）で脱莢・洗浄作業、圃場（車で約10分移動）で

収穫作業の撮影と生産者へのインタビューを予定しています。

※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あいち中央生ラッカセイ研究会

会 員：7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（2023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「J A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。



生ラッカセイの塩ゆでは、この地域の定番のおつまみです

（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。

J Aあいち中央総合企画部企画課広報強化対策室（担当：高瀬、杉浦、山村）

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