

見た目がジャンボ！食べ応えもジャンボ！！
ジャンボラッカセイ収穫本格化！
【9月14日（木）に高浜市内で収穫風景を紹介します】

J Aあいち中央管内の高浜市で、8月中旬からジャンボラッカセイの収穫が始まっています。高浜市は2014年からジャンボラッカセイの特産化を目指し、栽培に関心のある生産者へ種を配布するなど支援しました。それを機に本格的に栽培が始まり、今年で10年目を迎えました。発芽率の改善や、J A産地直売所を中心としたPR活動を通じて、生産・消費両面とも徐々に地域に浸透してきています。

現在は34人の生産者が約1.3ヘクタールでジャンボラッカセイを栽培。収穫は鍬で土を掘り起こし、手で株を引き上げます。土を落として水洗いし、さやを外して選別した後、袋に詰めます。

ジャンボラッカセイの収穫は10月上旬をピークに11月中旬まで行われ、当J A産直センター高浜やファーマーズマーケットでんまあと安城西部などに並びます。



ジャンボラッカセイは
手作業で脱殻します

産直で人気のジャンボラッカセイ

高浜市では昔から茹でたラッカセイを食べる習慣があり、ジャンボラッカセイは当J Aの産直店舗でも「食べ応えがある」と人気です。産直センター高浜では、1袋（300g）450円（税抜）で販売します。

＜ジャンボラッカセイの特徴＞

- ・大きさは普通サイズの1.5倍ほど
- ・皮を開くと実が詰まっている
- ・甘みがあり、実が柔らかい
- ・主に茹でて食べる

＜メディア対応日＞

日時：2023年9月14日（木）午前8時50分

集合場所：J Aあいち中央産直センター高浜集合

（高浜市本郷町6-7-1）

※取材当日は、ラッカセイ圃場（車で10分）で収穫の様子を撮影いただけます。

※天候や作業状況次第で日時・集合場所を変更する場合があります。



普通サイズ（右）と
ジャンボラッカセイ（左）

ジャンボラッカセイ品評会のご案内

日時：10月17日（火）／午後1時30分～

場所：J Aあいち中央高浜営農センター

（高浜市本郷町6-7-1）

内容：外観の大きさや形、種実の充実度等の審査を行います。



品評会での審査の様子

（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