

県内有数の生産地「碧南市」で

赤シソ収穫スタート！

【5月下旬に碧南市内で収穫風景をご紹介します】

JAあいち中央碧南しょうが・しそ部会（部会長：伊藤清衛）が栽培する赤シソの収穫が、5月下旬から始まります。当JA管内の碧南市は県内有数の赤シソの生産地で、和歌山県など梅産地の出荷ピークに合わせて出荷します。

赤シソの多くは、梅干しの色付けとして使われますが、この地域では、家庭で気軽にできる「赤シソジュース」の材料としても使用されます。鮮やかな赤色をした赤シソジュースは、爽やかな香りと酸味が今からの季節にピッタリです。

梅干しやジュースを作るとき、手間が掛かるのがシソの軸取り作業。同部会では、出荷基準に軸の長さを設けており、作業の際は、できるだけ浅く刈るように呼びかけています。市場からも「碧南の赤シソは軸が短いので、消費者からも喜ばれている」と、高い評価をいただいています。



赤シソの収穫から出荷まで

赤シソの収穫は、朝6時30分頃から始めます。

専用の機械で軸が入らないように、浅めに刈り取り、水洗いします。水洗いした赤シソは、JA碧南東部営農センターに持ち込み、葉を傷めないようにネットに入れて機械で脱水します。その後、軸の長さを確認しながら袋詰めし、出荷します。

鮮度を保つため、JAは出荷後に予冷処理し、保冷車で消費地に運びます。



水洗いの様子



袋詰めの様子



脱水の様子

JAあいち中央碧南しょうが・しそ部会

■部会員：11人

■総出荷量：約135トン

■日量：約1,500ケース（1ケース/300g×10袋）

■流通先：中京市場（名古屋・岐阜）を中心に、関西・関東・北陸地方へ出荷しています。

<今年の生育状況>

3月中旬の播種後、気温の低下により発芽の遅れが懸念されましたが、下旬以降の気温の上昇と共に順調に発芽し、例年並みの生育となっています。今後の天候次第となりますが、色・ツヤ・品質の良好な赤シソとなる見込みです。

<メディア対応日>

■日 時：2024年5月下旬

■集合場所：JAあいち中央碧南東部営農センター（碧南市照光町5-27）

※当日は、碧南市内で赤シソの収穫風景（車で約10分移動）の撮影や、生産者にインタビューしていただけます。水洗い、脱水、袋詰め作業（別場所）も撮影いただけます。

※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。

（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強化対策室（山村、杉浦、細井）

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