

爽やかな香りが夏にピッタリ！

## 葉ショウガ収穫最盛期！

【7月中下旬／碧南市内で収穫風景を紹介します】

JAあいち中央碧南しょうが・しそ部会（部会長：伊藤清衛）が栽培する葉ショウガの出荷が、7月上旬から始まります。葉ショウガの主要産地は、静岡県、千葉県、茨城県で、主に関東で食べられている食材です。愛知県では碧南市が県内一の産地です。

葉ショウガは、新ショウガが育ち始めてから、ある程度の大きさになったときに葉をつけたまま出荷するもので、みずみずしさとピリッとした辛味があり、爽やかな香りが特徴です。甘酢や味噌、しょう油などに漬けたり、甘味噌を付けたたりして生のまま食べるのが一般的です。

今年は4月上旬の伏せ込み作業後に低温が続き、生育の遅れが心配されましたが、その後は気温が上がり、十分な日照と適度な雨もあったことから順調に生育し、品質も良好です。



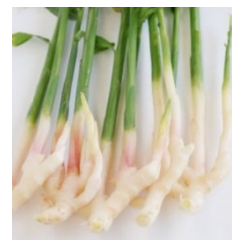
葉ショウガを収穫する生産者

### 鮮度の高いものを届けるために

部会では、消費者へ鮮度の高いものを届けるために、朝4時から収穫し、当日出荷しています。収穫した葉ショウガは、ブラシの付いた機械で水洗いし、乾き過ぎない程度に自然乾燥した後、100～200グラム（出荷時期によって異なります）に束ね、袋詰めして出荷します。

### JAあいち中央碧南しょうが・しそ部会

部会員：11人（内、葉ショウガ栽培は3人）  
栽培面積：約17アール（露地：14アール、ハウス：3アール）  
出荷時期：7月上旬～9月上旬  
最盛期：7月下旬～8月中旬  
総出荷量：約2.4トン  
流通先：主に県内の市場を通じ、大手量販店で販売



収穫したばかりの真っ白な葉ショウガ

### <メディア対応日>

日時：2024年7月中下旬 午前5時（予定）

集合場所：JAあいち中央碧南ひがし支店（碧南市照光町5-27）

※当日は、碧南市内の葉ショウガの畑（車で約5分移動）で収穫作業の撮影、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。

（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（担当：山村、杉浦、細井）  
TEL：0566-73-5504／携帯：080-3667-3853／E-mail：kouhou@jaac.or.jp