

豊富な水と有機土壌が育む 泥の中の宝物

水をたたえた田んぼの深くに眠るのは、丸々と太ったれんこん。
日本一の産地・茨城県には、力強く有機栽培に取り組む生産者がいました。



収穫の様子。泥の中かられんこんを掘り出し、水面に浮かべた小舟のカゴに入れていきます

れんこん(カット)(有機栽培)

別ページで、
レシピをご紹介します

茨城県は、日本一の生産量を誇るれんこんの大産地。れんこんの栽培には大量の水が必要で、大きな湖として知られる霞ヶ浦周辺は水資源の豊富な田んぼが多いからです。行方市の栗又農園もそのひとつ。2代目の栗又智さんは「いつでも冷たい井戸水があるので、近年の猛暑も水を足して水温が上がりにくいようにしています」と説明します。

イノシシのお墨付き！ 有機物たっぷり緑の土



有機 JAS 認証

化学的に合成された肥料や農薬の使用を避けることを基本として、自然界の力を生かし生産する有機栽培がされた商品が受ける認証。このマークがないものは「有機」「オーガニック」と表示できません。

今回ご紹介する商品はこちら！

れんこん(カット)(有機栽培)



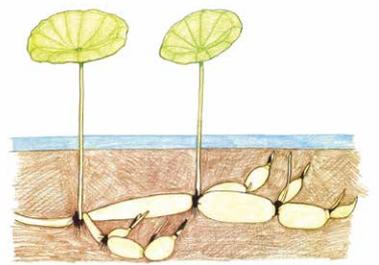
宅配:3月3回まで毎週取り扱予定。『ヴィ・ナチュラル』でも取り扱っています。他の産地として、千葉県多古町旬の味産直センターからお届けします。

ミネラル分に富んだフカフカの土にも恵まれ、同農園ではじゃがいもやごぼうといった根菜類を有機農法で栽培。れんこんは年間約40トンを生産しています。有機 JAS 認証を取得したのは2007年ですが、先代は約50年前から循環型農業に取り組んできました。長年の土作りで、より肥沃な土壌になっているのです。うちの圃場は土がいいので、イノシシが土手を掘り返してミミズを捕らんです。田んぼにはウナギやドジョウ、エビもいます。



冷蔵庫に入れて、新鮮なうちに
お召し上がりください！

栗又農園 栗又智さん(写真中央)と外国人技能実習生のみなさん



れんこんは「蓮(はす)の根」と書きますが、食べるのは肥大した「地下茎」という茎の部分。泥の中で横向きに成長します



れんこん(カット)(有機栽培) ができるまで

① 植え付け

3月、土を耕して水を張り
ます。前年に収穫せず取っ
ておいた植え付け用のれん
こんを、深さ30cm・等間隔
に植え付けます。節から出
ている新芽を成長させて新
たなれんこんを育てるので、
芽を折らないよう慎重に。
「水の中での手作業なので、
重労働です」

② 除草・水管理

4月〜8月は水面に繁茂す
る浮き草(雑草)をこまめに
網ですくい取り、れんこんに
十分な日光や栄養を行き渡
らせます。水が減ったらすぐ
に足して水位を保ち、暑いと
きはかけ流して水温下げま
す。「除草剤を使わないため、
数日おきに草取りをするのが
大変です」

③ カラ刈り(洗抜き)

花(写真A)が終わった9月、
「カラ」と呼ばれる水上の茎
を切ります(B)。葉から茎
を通じて送られる酸素を遮断
することで「赤渋」が付か
なくなり、白くえぐみの少な
いれんこんになります。秋以降

の収穫分は葉と茎が枯れカラ
刈りは不要。れんこんは泥の
中で栄養をたっぷり蓄えて生
きています。

④ 収穫・洗浄・選別・ 箱詰め・出荷

9月下旬から翌年2月末ま
で、注文に応じて収穫。高圧
ホースの水流(写真C)で
泥をほぐし、手探りでれん
こんを引き上げます(D)。圃
場内の洗い場で選別し、根や
芽を切ってスポンジで丁寧に
泥を落とすと、真っ白なれん
こんが現れます(E)。作業
場で再度選別し、きれいな断
面が見えるよう端を切り落と
し、箱に詰めて計量(F)、
出荷します。

⑤ 土作り

収穫が済んだところから順
に、米ぬか、有機石灰、も
み殻や取り除いた浮草など
から作った堆肥を加え、土
に混ぜ込みます。「植え付け
前にしっかりと土を作るので、
追肥はしません。微生物が
増えれば土が強くなり、病
気を防いでくれます」

れんこんは甘みがあって、冬場はモチモチ
した食感でおいしいですよ」と智さんは誇
らしげに話します。

待っている人がいるから 真冬の作業も頑張れる

植え付けも収穫も泥の中で行うれん
こん。深いところでは腰まで泥に沈み、移
動するだけで一苦労です。重い高圧ホ
ースを持ちながられんこんを引き上げる収
穫作業は重労働。手探りでれんこんを見
つけ、水圧で折らないように掘り出すの
で神経も使います。飛び散る泥は顔にか
かり、襟元から作業着の中に入ることも。
真冬に最盛期を迎えるため、収穫作業は
寒さとの戦いです。早朝から水面に張つ
た氷を割りながら田んぼに入り、泥の中
での作業は体が芯から冷える過酷さ。
「10時ごろには氷が溶けてきますが、冬
は日が短いので、早い時間からやらない
と注文に追いつきません」。

それでも、「注文が多いのは大変ですが、
丹精込めて作ったものを欲しいと言ってもら
えるのはうれしい。楽しみに待っている
方がいると思うと、寒くても頑張れます」
と智さんはにっこり。おすすめ料理を聞く
と、「1cm弱の輪切りにしてバター焼きが
最高ですね」と迷いなく答えてくれました。
焼いても煮ても、サラダでもおいしいれ
んこん。豊かな水と土で育った甘い有機れ
んこんを、ぜひいろいろな料理で楽しんで
みてください。