

期間限定の旬の味 3/7 (火)

雪下にんじん収穫間近！！ためし掘り

人参を雪の下で越冬させた十日町の特産品のひとつ「雪下人参」の収穫が近づいています。

JA十日町では、収穫前に今年の出来具合を確認するため、生産者や市場のみなさんと「ためし掘り」を行っています。市内で雪下人参が出回るようになったのは40年以上前。雪国の知恵が生み出したフルーティで甘い『妻有舞 雪下人参』は全国各地で愛されるこの時期だけの旬の味です。



雪下人参とは・・・は前年の7月に種をまき、長く厳しい雪国の冬を雪の下で越冬し、次の年の春に収穫・出荷される人参です。冬の間雪の下で、約3カ月熟成させることで甘みが高まり、生でおいしく食べることが出来ます。雪が天然の冷蔵庫として畑の周りに残っているうちに収穫し、低温管理されて出荷されます。

- 日時：令和5年3月7日(火) 9時集合
 - 場所：中里花卉野菜集出荷センター 十日町市桔梗原キ1741 (中里中学校裏手)
中里花卉野菜集出荷センターに集合し、そこから各自の車で一緒に現地に向かいます。
 - 内容：3月下旬から出荷が始まる雪下人参の、今年の出来具合を確かめるためし掘りを行います。
 - 取材対応：JA十日町 伊藤 駿担当 ・人参部会 山田作松部会長
- ◎当日の連絡先：花卉野菜集出荷所 担当：伊藤 (携帯 080-5641-6197)

お問い合わせ先 (前日まで)

十日町農業協同組合 〒948-0056 新潟県十日町市高田町6丁目641番地1
TEL: 025-757-1571 E-mail: kouho@ja-tokamachi.or.jp 広報: 水落