



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

# 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。  
日本一の产地・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) ができるまで

- ①植え付け  
3月、土を耕して水を張ります。前年に収穫せずに取つ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(雜草)をこまめに網でくき取り、れんこんに十分な日光や栄養を行き渡らさせます。水が減ったらすぐ水位を保ち、暑いときはかけ流して水温を下げます。「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)  
「カラ」と呼ばれる水上の茎が刈り終った9月、花写真(A)が終わった後、「カラ」と呼ぶ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「赤化」が付かないで、れんこんになります。秋以降
- ④収穫・洗浄・選別。  
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、根や芽を切り落とし、手洗いなどで泥を落とすと、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、米ぬかや有機石灰、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。「堆肥はしません。微生物が増えれば土が強くなり、病害虫を防いでくれます」

待っている人がいるから  
真冬の作業も頑張れる

れんこんは甘みがあって、冬場は玉子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。

茨城県は、日本の生産量を誇るれんこんの大産地。れんこんの栽培は大量的の水が必要で、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(くりまた ともこ)は、「いつでも冷たい井戸水があるで、近年の猛暑も水を足して水温が上がりすぎないようになっています」と説明します。



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、自然界的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2回まで毎週取り扱う予定です。「ヴィ・ナチュール」でも取り扱っています。他の産地として、千葉県多古町の味産業センターからもお届けします。

店舗:取り扱っていません。



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

ミネラル分に富んだフカフカの土にも恵まれ、同農園ではじやがいのやさ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いました。長年の土作りで、より肥沃な土壌になっているのでしょうか。「うちの畠は土がいいので、イノシシが土の上で近年の猛暑も水を足して水温が上がりすぎないようにしています」と説明します。田んぼにはウナギやドジョウ、エビもいます。