



碧南特有の取り組み

- 1. 軸が短くなるよう上部10cm程度 を茶刈り機で刈り取ります。
- 2. 収穫後、すぐに洗浄をします。不 良なものを取り除きながら、丁寧に 水洗いします。
- 3. 洗浄後、脱水機にて水分を飛ばし ます。赤シソが痛みにくくます。
- 4. さらに不良なものを取り除き、袋詰 めします。軸を短く刈り取ることで消費 者のニーズに沿った販売が可能に





が聞けて、こだわり続けてきてよかっ場から消費者に喜ばれているという声得られていると思います。実際に、市いタイミングから始めたことで信頼を

品質を高めてさらなる信頼を

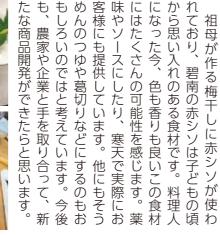
たと感じます

手作業で草取りを行います。また、葉ます。4・5月は雑草が繁茂するため3月から種をまき、準備をし始め

小伴天 健太さん 54歳







消費者に喜んでもらうために

赤シソの新たな可能性

組みです。また、1991年という早にいる場所では、他ではあまり見られない取りたいます。また、収穫後すぐに洗浄・という基準を設け、茶刈り機で収穫しいます。また、収穫後すぐに洗浄・という基準を設け、茶刈り機で収穫し それを改善すべく、碧南しょうがしそかかるというのが消費者の意見でした。り除く必要があり、その作業に手間が際、茎や葉の軸はアクが出るため、取ースに使われることが多いです。その 赤シソは、 梅干 しの色付けやジュ

がたくさん出ることも碧南の赤シソのく、調理すると鮮やかな色と良い香りが強いことが特徴です。葉の縮みが強碧南の赤シソは色艶が良く、香り 魅力の一つです。 にはもう一つ、工夫されたまた、碧南の赤シソが

碧南の赤シソ! 可能性は無限大

工夫された収穫・出荷 人気の理由



碧南市の全国トップシェアを誇る農作物「赤シソ」。2022年JAあいち中央は生食用赤シソを125トン出荷し、全国

出荷量2位、愛知県出荷量1位となりました。今回は、6月が出荷の最盛期となる碧南の赤シソについて特集します。

や粘膜や皮膚を守る働き、抗酸化作用、して、アレルギー症状を緩和する成分栄養素が含まれており、特別な効能と赤シソは、豊富なビタミンなどの

赤シソってどんなもの?

と一緒にすることで食べ物が痛みやす防腐作用もあると言われており、料理の効果が期待できます。また、抗菌・疲労回復や血液をサラサラにするなど

い夏の時期の救世主になります。

八気の秘訣

以あいち中央 碧南しょうがしそ部会長 清衛さん 80歳

2

出荷量 全国 2 位 県内 1 位



Hekinan 2024.6 Hekinan 2024.6