

地域一体となった「浮島れんこん」の 知名度向上に向けた取組

県南農林事務所稲敷地域農業改良普及センター

稲敷市浮島地域のレンコンは、地域特有の砂質土壌で栽培されることから表皮が白く「浮島れんこん」の愛称で呼ばれています。生産者は土づくりにこだわった栽培と出荷規格遵守により高品質なレンコンを生産し販売していますが、その価値を消費者へ十分に伝えられていないことが課題でした。

そこで、普及センターは産地の関係者とともに、レンコンレシピコンテストの開催や考案された料理の県内飲食店で提供など、「浮島れんこん」の知名度向上に取り組みました。

産地PR活動の体制を整備

普及センターは「浮島れんこん」のPR活動を行うため、JA部会、任意出荷組合、市、普及センターを構成員とした「浮島地域レンコンPR実行委員会」の設立を支援しました（写真1）。

実行委員会では、活動内容について協議を重ね、コンテストによる新たなレンコンレシピの考案と、考案されたレンコン料理を地元レストランなどで提供する「浮島れんこんフェア」の開催を決定しました。



写真1 実行委員会設立の様子



写真2 レンコン料理の審査の様子

食育を通じてレンコンの魅力を発信

調理師を目指す、つくば栄養医療調理製菓専門学校に「レンコンレシピコンテスト」への参加を働きかけ、参加した学生の料理を実行委員会で審査してもらいました（写真2）。

コンテストではレンコンの郷土料理や調理方法について、浮島れんこん生産者の女性グループと野菜ソムリエが学生へ講話し、「浮島れんこん」の魅力を伝えました。

料理を通じて知名度を向上

「レンコンレシピコンテスト」で入賞した料理4品（写真3）を消費者へ提供する「浮島れんこんフェア」の開催を支援しました。

市内ゴルフ場4か所、こもれび森のイバライド、ポケットファームどきどき牛久店において、各レストランのシェフがレシピをアレンジして提供し、多くの消費者に「浮島れんこん」の名称と魅力を伝えることができました。

普及センターでは、知名度向上とともに更なる収量・品質の向上のために技術指導や優良システムの導入などを支援し、生産者の所得向上と産地の発展に取り組んでいきます。



写真3 「レンコンレシピコンテスト」入賞4品