

令和6年度 連島ごぼう出発式

&

あの連島ごぼうがますます美味しく！オリジナル特産ドレッシング

“抜きたて連島ごぼう”のお披露目試食会

- 主催：JA晴れの国岡山東部出荷組合／JA晴れの国岡山
- 日時：2024年5月10日(金)12時15分～（試食会）／13時～（出発式）
- 場所：JA晴れの国岡山 連島集出荷場（倉敷市連島町連島103-1）

あの、食べて納得、の連島ごぼうの匂がやって来ました！

今年も生育順調、高梁川の豊かな地下水と良質な砂地で育った連島ごぼうは、アクが少なく色白で、他のごぼうとは一味も二味も違う、岡山県を代表するブランド野菜です。当日は生産者、市場関係者らが一同に集い、本年度の安定した出荷と順調な販売を祈念し一致団結する出発式を行います。

また、この度は、連島ごぼうの消費拡大を強く後押しすべく、JAがオリジナルの特産ドレッシングを商品化、商品名は“旬感ドレッシング 抜きたて連島ごぼう”。お披露目も兼ね試食会も開催しますので是非とも取材下さい。

■出発式



- (参加者) 生産者 市場関係者他 計約30名
- (部会概要) 東部出荷組合の農家は23戸。長年の栽培努力により根長の揃い良く、肌も白く、アクが少ない市場性の極めて高いごぼうに仕上がっています。また植え付け作業を年3回に分けて行い、ごぼう産地としては全国的にも稀な通年出荷を実現しています。また、平成28年には地理的表示（GI）保護制度に岡山県で初めて登録され一層の注目を浴びています。

■オリジナルドレッシングのお披露目試食会

- (商品名) こだわり旬感ドレッシング 抜きたて連島ごぼう (内容量 200ml)
- (価格) JA 直売所発売記念価格 480 円(税込) 定価 550 円(税込)
- (特徴) 連島ごぼうがますます美味しく食べれ、消費が拡大するようサッパリとした味つけにしています。ごぼうサラダはもちろんのこと煮物やパスタにも利用できる汎用性の高さが特徴です。加えて、連島ごぼうの風味、食味を出来る限り表現できるように産地と加工場が連携し出荷日当日に加工開始、添加物は不使用としています。原料のごぼうは市場出荷に不向きなものを有効活用、生産者所得の向上につなげます。
- (製造工程) 加工場に到着次第、洗浄、カット、あく抜き後に乾燥作業に入ります。翌日には粉末状(写真)にしドレッシング液と混ぜ、正午過ぎには完成します。
- (抜きたてについて)
JA 選果場に出荷されたごぼうを、当日加工場に搬入し加工を開始することを申し合わせています。

(連島ごぼうのパウダー)



(販売開始日)

5月10日(金)

(主な取扱い店)

- ・ JA 晴れの国岡山直売所 (限定店舗)
- ・ 岡山高島屋地下
- ・ 倉敷アイビースクエア売店
- ・ JA オンラインショップなど

(商品イメージ、使用例)



※ 試食用料理(予定) ごぼうサラダ、煮物、ごぼうチップスのせ豚ジャブ など
報道の皆様用の試食も準備させていただきます。

《問い合わせ先 JA 晴れの国岡山》

(行事全般)

倉敷アグリセンター(松本) TEL 086-444-0447

(ドレッシング詳細について)

本店 総務企画課 (別所) TEL 080-8235-3910



この活動は、JA 共済の地域貢献活動の一環として開催しています。