

## 【取材のお願い】 おでんによく合うダイコン 「おでん大根」収穫がピーク

度会町でダイコンの一種である「おでん大根」の収穫が始まります。11月1日に初出荷を迎えました。1月中旬頃までに約190トンを愛知や大阪、県内市場に出荷する見込みです。

「おでん大根」は、度会町を中心に伊勢市や大紀町で栽培されているダイコン品種「YR味づくり」の通称で、味が染み込みやすく「おでん」によく合うことから、「おでん大根」と呼ばれています。

今年度は9軒の生産者が約465アールの面積で栽培しています。(去年は約261アール)

ご多用のところ恐れ入りますが、ぜひ取材をお願いします。

### 「おでん大根収穫作業」

日時：12月6日（金）午前8時30分頃～（1時間程度）

※雨天時は順延。当日の8時頃に開催を判断いたしますが、前日、明らかに翌日の雨天が予想される場合については、前日に連絡いたします。日程につきましては後日連絡いたします。

場所：度会町麻加江の生産者のほ場もりもとひとし（森本均さん）  
ほ場までご案内いたしますので、午前8時30分前にJA伊勢度会支店中川跡（度会郡度会町麻加江574-3）にお集まりください。

※取材にお越しいただける場合は、事前にご一報ください。

※写真の提供も可能です。

※ほ場には足元が悪い場所がございますので、長靴・汚れても良い服装でお越しください。



#### 【お問い合わせ先】

J A 伊勢 経営企画部企画広報課（広報担当：東）

TEL: Tel:0596-62-1125 FAX: 0596-62-1126

Email: azumaa@ise.jamie.or.jp