



ひるがの高原だいこんの出荷作業に取り組む担当者ら＝郡上市
高鷲町鷲見、ひるがの高原だいこん共同洗場施設

郡上市特産の夏ダイコン「ひるがの高原だいこん」の出荷が始まり、同市高鷲町鷲見のJAめぐみの共同洗場施設などで、担当者らが出荷作業に追われている。

ダイコンは、昼夜の寒暖差が激しい標高800〜千坪のひるがの高原で栽培され、みずみずしいのが特徴。生産者は鮮度を保つため、ダイコンが水分を蓄える深夜2時ごろから収穫し、一本一本を手洗いで丁寧に洗浄作業を行い、出荷している。

ひるがのだいこん「出番」

JAめぐみの 出荷作業始まる

7月上旬ごろまでのものが特に甘く柔らかいという。出荷は7月からピークを迎え、10月中旬まで続く。岐阜や愛知県、北陸などに出荷される。

また、ひるがの高原だいこんを楽しく消費してもらおうと、JA全農岐阜は「だいこんおろしアートコンテスト」を開催し、9月29日まで応募を受け付けている。8月には大根おろしを使ったアート作品に挑戦できる料理教室も開かれる。

(高橋友基)