



姫路のれんこん

えぐみが少なく、さくさくしており、歯ざわりが良いのが特徴。

収穫は水堀りという方法で、傷つけないように細心の注意を払って、泥の中から取り出す。

その後、ほ場内で水圧をかけて洗浄後、新鮮なうちに真空パックに入れて出荷することで新鮮さを維持している。(1週間程度真空パックで保存できる)



歴史

姫路市におけるれんこんの歴史は、「播磨郡誌」によると約150年前に姫路藩の学者河井惣兵衛氏が市川流域の三角州の干拓地に朝鮮ハスを導入したと記されている。勘兵衛氏は揖保川と夢前川に挟まれており、地下水位が高く低湿地帯で泥地や粘土質の土壌のため、水稻栽培が困難であったため、れんこんの栽培が発展した。



収穫・販売時期

8月～4月

11月～12月が旬

加工品



れんこんアイス

【農産物に係る取組】

勘兵衛れんこん直売グループは、湯水時には地下水を活用し、ほ場の水量を維持することで、柔らかさ、歯ごたえ及び白さを持つ品質を保持している。



Point
おいしい食べ方

- ・天ぷら
- ・炒め物

