

【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

伊勢市でダイコンの一種である「おでん大根」の収穫が始まりました。11月24日に初出荷を迎え、1月中旬頃までに約300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、伊勢市や度会町等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12軒の生産者が約798アールの面積で栽培しています。(去年は約465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12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：伊勢市豊浜町の生産者のほ場（株式会社伊勢ファーム）
ほ場までご案内いたしますので、午前8時30分前に
J A伊勢 伊勢北部支店（伊勢市西豊浜町2011）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