

冬季限定

多賀にんじん



多賀町でのニンジン栽培は、学校給食における地産地消を目指して昭和60年頃から始められました。当初は数名の生産者でスタートしましたが、品質の均一化や出荷体系の確立を行うため、平成17年に「多賀にんじんクラブ」として組織化されました。平成21年から順次、ニンジン栽培の省力化を目的に機械化が進められ、播種機、収穫機、洗浄機、選別機が導入されています。

多賀にんじんの特徴は、平均して約10度という糖度の高さにあります。一般的なニンジンと比較して3度ほど高く、生で食べても甘さが感じられるほどです。気温が低い環境で育ったニンジンは、糖度が高くなるため、冬の積雪量が多い多賀町内で育つ多賀にんじんも甘みが強くなります。

【令和6年度の現況】

生産者：8名 作付面積：2.1 ha 収穫量(見込)約100t
主な品種：オレンジエ、恋むすめ、クリスティーン等

【主な出荷先】

- 長浜合同青果……平和堂、西友など県内大手スーパーに出荷。
- 直売所……JA東びわこ管内の4直売所
- 学校給食……町立小学校をはじめとしてJA管内の小中学校等

JA東びわこ多賀にんじんクラブ
多賀町特産物振興連絡協議会