

ブランド力強化を目指し品質統一 ペコロス生産組合が目ぞろえ会で選別基準徹底



農業所得の向上と、農業生産の拡大を目指すJAあいち知多（常滑市：組合長／前田隆）の日長ペコロス生産組合は、特産の小タマネギ「ペコロス」の出荷に向けて、市場での有利販売とブランド力強化と、品質統一を目的に出荷規格を確認する目ぞろえ会を開きます。

目ぞろえ会では同組合のメンバーが今年収穫したペコロスを持ち寄り、形や大きさによる等階級基準の徹底を図るとともに、有利販売に向けた出荷規格を確認します



選別基準を確認する組合員

《目ぞろえ会》

- 実施日 平成30年4月11日（水） 午前9時30分から
- 実施場所 JAあいち知多岡田集出荷場
知多市日長字二タ股（知多市立中央図書館うら）
- 内 容 本格的な出荷に先立ち、今年収穫したペコロスを生産者が持ち寄り、形・大きさによる等階級選別の基準や、乾燥度合いなどを確認し、組合内での品質統一を図ります。



出荷風景

《知多市のペコロス》

ペコロスとは普通の品種のタマネギを密植することで直径が3～4センチに育てたもの。カレーやシチュー、煮込み料理などにそのまま使う野菜として業務用に使われます。直径が5センチ前後のものはバーベキュー用として人気があります。

知多市の日長地区を中心に15戸の農家が約1.5ヘクタールで栽培し、8月上旬までに6300ケース（1ケース5キロ）の出荷を見込んでいます。北海道を除く都府県産は他産地が無く、8月までの期間中に青果用として全国に出回るペコロスのうち8割を日長地区のペコロスが占めるといわれています。近年は市場での引き合いも強く、高値で販売されています。

＜お問い合わせ先＞ （※収穫風景などご希望場合はご一報ください）

JAあいち知多 経営企画部 広報情報課 担当：江端剛

TEL：0569-34-9952 FAX：0569-34-9963 E-mail：koho@agris.or.jp

