

関東随一のしめ縄産地 青わらの収穫ピークを迎えます

JAしおのや管内で、塩谷町特産で伝統文化のしめ縄に使う青わら（稲）の収穫ピークを迎えます。是非、取材をお願い致します。

→ 去年の天日干しの様子



【取材可能時期】：7月下旬頃～8月末まで

※取材をご希望される場合は、生産者の方をご紹介します。

【場所】 塩谷町某所

【内容】 青わらの刈り取りは稲穂前に行い、使用目的に適する長さとし色を見極めて刈り取ります。刈り取った青わらは葉を丸めるために約2時間天日干しを行い、青さを保つために乾燥機で半日乾燥させ、その後冷暗室で保管します。

【部会について】 JAしおのやゞ縄（しめなわ）部会は県内唯一のゞ縄部会で部会員26人が所属しています。神棚に飾る「牛蒡ゞ」や玄関に飾る「玉ゞ」、水回りなどに飾る「輪ゞ」などを作成し、県内、関東方面の取引業者を通じて全国各地へ届けています。

<お問い合わせ先> ※取材にお越しいただける際には事前にご一報ください。

JAしおのや 企画管理部企画広報課 広報担当：小森 TEL：028-681-7551



しおのん