



味は鳴門が一番!  
田んぼの地下で  
すくすく育つ、  
れんこん。

れんこんを  
熊手で掘り当てる  
高い技術。

どこまでも続いている、広  
大なれんこん田。れんこんは水  
生植物のハスの地下茎です。種れ  
んこんの植えつけから、葉が2m  
近くまで成長し花が咲くまで、  
水を張った田んぼの地下40cmほど  
のところで、すくすくと育つで  
きます。100年近く続く徳  
島県のれんこん栽培は全国2位  
の出荷量。ちなみに1位は茨城  
県。でも、鳴門のれんこん農家は  
「味はうちが一番やけん」と胸

を張ります。

収穫が始まった8月。鳴門市  
大津町のれんこん農家、仲須清  
さん一家を訪ねました。清さん  
夫婦、息子の之法(ゆきのり)さん  
夫婦、掘り取り専門の職人さ  
ん、中国からの技術研修生7人  
の12人で80枚近くある田んぼで  
れんこんを栽培しています。

「小さい頃から自然に継ぐも  
のだと思っていました。東京の大  
学で農業を勉強し、鳴門に帰つ  
てきました」と言う之法さんと、  
タオル鉢巻きをした清さんに案  
内されて、いざ、れんこん田へ。  
『鳴門やけん』第1号で訪ねた  
なると金時の畑はさらさらの砂  
地でした。ところがれんこん田は、とても緻密で固い粘土。同じ  
鳴門でも場所によってこんなに  
土質が違うのだと驚きます。れ  
んこん専用の熊手(くまで)を使つ  
て、手作業で土の中から掘り取つ  
ていきます。「葉の生えていた茎  
が残っているのでその下を探り、  
大体の見通しをつけて掘りま  
す。それを誤ると熊手の爪でれ  
んこんに傷をつけてしまいます。れ  
んこん専用の熊手(くまで)を使つ  
て、手作業で土の中から掘り取つ  
ています。」と、何気なく熊手を入れてい  
るよう見えますが、神経を集  
中しての作業が続きます。



右／表面の土を取り除くまでは機械化できましたが、その先の掘り取りは専用の熊手を使っての手作業。やみくもに掘ると傷がつき、力まかせに引っぱると折れてしまう。熟練の技術が必要です。

左／箱詰め作業を行う之法さんの妻、佑子さん。家族力を發揮してのれんこん栽培。徳島のれんこんは京阪神の市場シェアの9割近くを占める特产品です。



今年は豊作！  
やりがいを感じます。



い、茎葉を土壤に埋め込んで有機肥料として利用されるようになつてきました。でも問題はその後の掘り取りです。れんこんは地下40cmほどのところにできるため、手で掘るのは重労働でした。清さんは農協と協働で、稲刈り用のコンバインを改良して熊手のような爪を付け、表面の20cmくらいの土を取り除こうとするも、粘土に足を取られ失敗。そこで、土木建設用のユンボに着目し、足回りを湿田用のキャタピラーに変えると大成功。この機械化により作業効率がぐんと上がりました。「うちの方針は大規模化し品質のいいれんこんを大量に出荷すること。それには機械化は欠かせないことでした」と、清さんは試行錯誤の日々を振り返ります。やがてまわりの農家もそれに倣り、地域全体での機械化、省力化が進み、清さん・真理さん夫婦は、農事改良と地域農業への貢献から、平成26年度に農事功績者表彰を受けました。

父親の姿勢を見ていた之法さんは、「機械の試作を繰り返す父を見て、まわりの農家からは、そんなことをしてもお金がかかることをよく言っていたようですが、それでも挫折しないで機械化を成功し普及させ、まだまだ次のことを考えています。尊敬

します」と語ります。

機械化は進んでいますが、今

もれんこん農家を悩ませるのは

腐敗病という病気です。葉が枯

れて地下茎に栄養が届かなくな

り、れんこんが太らず肉質が茶

色になり商品価値がなくなつて

しまいます。「田んぼの水面をビ

ニールでおおい太陽熱殺菌を試

したり、水の管理に神経を使つ

たり大変です。でも、いろいろと

試してみて、前年の年に病気になつ

ていた田んぼが翌年にはすくす

く育ち、いいれんこんが採れた時

はとても達成感があります。れ

んこん農業つて、これが絶対正解

といつもののがまだ確立されてい

なくて、だれもがどんどん新しい

研究をしている。そんな試みが

うまく行つた時は本当にやりが

いと楽しさを感じるんですよ」

と、若い世代の之法さんは前を

向きます。

露地栽培に加え、ハウスやトンネル栽培、早生(わせ)や晩生(おく)などの品種を組み合わせ、鳴門のれんこん栽培はほぼ1年中出荷できる周年栽培。なかもお節料理にも使われる冬場は需要の最盛期です。穴があることから、先を見通せるとの縁起のいい作物。鳴門の農家もれんこんの未来を見通す工夫と努力に

ます。それでも挫折しないで機械化を成功し普及させ、まだまだ次のことを考えています。尊敬

ます。之法さんは、「機械の試作を繰り返す父を見て、まわりの農家からは、そんなことをしてもお金がかかりとよく言っていたのですが、それでも挫折しないで機械化を成功させ、まだまだ次のことを考えています。尊敬



洗浄機を通ったれんこんをさらに1本1本ていねいに点検し、細かな土を手洗いで落とします。節でつながったれんこんはなかなか店頭では見られないで、とても新鮮な風景でした。



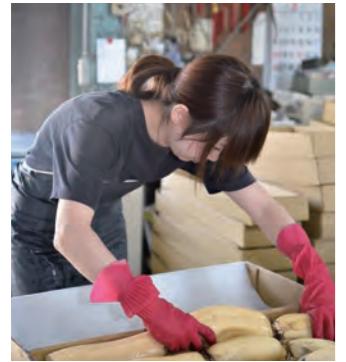
中須さんが開発に関わった、れんこんを水圧で洗う自動噴射洗浄装置、「NAKAZU special」。朝早くからフル回転です。



土をきれ~いに落として。  
白い肌がうちの自慢です！

**れんこん栽培の機械化に取り組んでいます。**

「昭和40年代、私の父親の代から、それまで手作業で重労働だったれんこん栽培に機械が導入されました」とあります。機械メーカーに提案し、試作品をつくってもらい、それを使ってみたり返し。収穫したれんこんを洗うものからベルトコンベヤーに載せて水圧で洗う自動噴射洗浄装置へ。作業場に設置された機械には、考案に貢献したことから「NAKAZU special」のプレートが付けられています。収穫前の茎葉の刈り取りは、昭和40年頃からトラクターを使



丹精込めて育ててきたれんこんの収穫は大きな喜び。

ます。そこに農協とれんこん研究会が協力して受け皿をつくり、農業をするために来てもらえる環境をつくつていきたいんです」と熱く語ります。

竹村さんのもとで今、技術を学んでいるのは、徳島で就職していた夫婦と、鳴門市出身の男性。

れんこん農家を目指す熱心な若者には、収穫の見込み田んぼを探します。最初かられんこんが病気になってしまっては食べていけませんから。独立してつまずく子もいます。でもそこはあっちこっちフォローして、なんとか続けていけるように。それでもまず、やる気と努力が必要です。朝5時から始め

ると7時からでは2時間の差がある。その努力ができるからうかです」。

竹村さんは若い時におじいさんから「朝5時に起きて、田んぼを歩け」と言われたそうですが。早朝だと空気が澄んでいて、水の音がよく聞こえるそうです。水が漏れていたらすぐに修復します。遅い時間ではその音がわからなくなるそうです。そして今でも90枚近くある田んぼを朝から歩いて見回っています。

特に5月から7月のれんこんは毎日、変化していきます。水位はどうか、肥料は足りているか、うちの子たちも連れて行きます。畦の修復でも私なら5分、若い者なら30分かかる。それでもさせます。自分でやらないと

身に付かないから」。

「農業はね、することをきちんとやっていれば、あと時間は自由に使える。特にれんこんは比較的、生計を立てやすい。今では周年出荷ができるし、収穫時期に追われることはない。土の中という冷蔵庫に入りますから。楽しく、儲かる農業をしようといつも言っています。そのため私は経験や新しい知識をどんどん伝えていきたい」。

時には厳しく指導し、そして大らかな情熱で包み込む。やる気のある就農者を一人でも増やしていく。地域に人が入ると学校や祭りも賑やかになり活性化する。鳴門を、そしてれんこんをこよなく愛する思いが伝わってきました。



「県外からでも、やる気のある若者にどんどん入って来てほしいですね」と話す竹村さん。

感じてほしい。  
儲かる農業をすれば楽しい。  
それを

 地域おこし協力隊の渡辺さん

高齢化と後継者不足。この言葉は今、日本中の農家で聞かれる深刻な問題です。農家に生までもそれを継ぐことなく、県外で就職し家庭を築く。「それを見ているわけにはいかん。農業を引き継げるやり方をせんといけん」と、懸命に取り組んでいるのが鳴門市大麻町でれんこん農業を営む竹村昇さんです。

10年前から、鳴門に移住してれんこん農業をしたいという若い世代を積極的に受け入れてきました。平成25年には、NPO法人れんこん研究会を設立。栽培技術、販売促進、料理方法や新商品開発、農地の貸借支援などにも取り組み、後継者の育成と技術を伝えて活動を行っています。若い世代や女性も多くメンバーは約30名。竹村さんは「鳴門市で活動している地域おこし協力隊の渡辺さんが、全国に出向き、鳴門に移住・就農したいという人を発掘してくれていて

新しい世代に  
れんこん農業をつなぐ。  
移住就農を支援し

# 給食で食育

板東小学校  
6年生の  
教室を訪問



今日は  
マーボー  
れんこん!

順番におかわり  
できるよ!



ドッグです。MYエプロンで給食準備をする6年生。クラスの中には、祖父母がれんこんを作っているという児童もいて、食材のことよく知っています。



板東小学校のメニューは、マーボーれんこん。リクエスト給食に登場するほどの人気メニュー。男子は、豪快にご飯にかけてマーボー丼でいただきます。家でもれんこん料理をよく食べるという子もたち。しかし、マーボーれんこんは、あまり出ないとか。おかわり殺到で、あつという間に空っぽです。

月1回、学校の栄養教諭と栄養員、教育委員会の栄養士で連絡会を開いています。栄養士がいない学校でも食育に興味を持つてもらうために、給食放送で読んでもらう原稿や校内に掲示してもらう資料を作成しています。例えば、れんこんの場合、全国2位の出荷量をほこっているとか、ビタミンが豊富な食材であるとか、テーマを決めてまとめていきます。センター勤務になり、子どもたちと距離が出来てしまつた分、積極的に学校に向き、給食への思いや食育について話をするようにならなうそうです。

## 栄養士さんインタビュー



大麻学校給食センター  
佐藤栄養士さん



大津西小学校  
6年生の  
教室を訪問



今日は  
れんこん入り  
ポトフ!



シャキシャキの  
食感が好き!



食 育の観点から、地元の食材や旬の食材を給食にとりいれようという試みで、鳴門市では特産品のれんこんが、学校給食のメニューに加えられています。毎年10月ごろから、給食の献立にお目見えします。れんこんというと、煮物やあえ物など和食のイメージが強いのですが、子どもたちに喜んで食べてもらえるよう栄養士さんが献立を工夫しました。

今回、大津西小学校では、なると金時も入ったポトフ。洋風メニューに合わせて、主食もホットニードルにしました。

幼稚園児から6年生まで児童職員、計204名分を校内の調理室でつくっています。出勤したら少人数のスタッフで手際良く作業を開始します。幼稚園児に合わせて食材は少し小さめにカット。温かいものはできるだけ温かいうちに口に入るよう、ギリギリの時間に注ぎ分け、各教室に配せんします。料理の匂いがしあじめると、子どもたちが集まってくれる子どもたちの声を聞きながら、仕上げにとりかかります。

## 調理員さんインタビュー



大津西小学校  
大上調理員さん



食べる  
Eat

## JA女性部おすすめ

# れんこんレシピ

JA女性部がみんなで意見を出し合って選んだ、とっておきのレシピです。  
さあ、みなさんもお家でチャレンジしてみてくださいね!



JA大津松茂女性部おすすめ



合わせダレは  
コゲつきやすいから  
中火がおすすめ!

## れんこんの肉巻

### 作り方

- ①れんこん・にんじん・サンド豆は下ゆです
- ②1を豚ロースで巻く
- ③フライパンに油を入れ軒がしながらこんがり焼く
- ④焦げ目がついたら合わせダレを入れてからめる



子ども達にも  
お父さんにも  
大人気なんですよ!



## ピザ風れんこん焼き

### 作り方

- ①輪切りのれんこんを焼いておく
- ②すりおろしたれんこんとチーズを混ぜ合わせ、塩・コショーをふりかける
- ③2を焼き、1のれんこんとみじん切りのパプリカ、ねぎを上に置いて両面を焼く
- ④パプリカとねぎをうすく切り飾る

### 材料(1人分)

れんこん 50g  
とろけるチーズ 50g  
赤パプリカ 小1/2  
ねぎ 少々  
塩・コショー 少々

焼くときに上から  
押さえつけないのが  
ふっくら焼くコツ!



JA徳島北女性部おすすめ



中のみじん切りにした  
れんこんのしゃきしゃき感!  
これがこのハンバーグの  
魅力なんですよ。

## れんこんハンバーグ

### 作り方

- ①玉ねぎはみじん切り、れんこんは半分を粗くみじん切りにして残りはすりおろす
- ②材料を全部混ぜ、よくこねる
- ③中火で蒸し焼きにする
- ④タレの材料を中火にかけ、水とき片栗粉でとろみをつける



### 材料(4人分)

合挽きミンチ 150g  
れんこん 150g  
玉ねぎ 1/2コ  
玉子 1コ  
パン粉 1/2カップ  
塩こしょう 少々  
[和風ダレ]  
水 100cc  
酒 大さじ1  
だししょうゆ 大さじ1  
みりん 大さじ1  
砂糖 大さじ1  
水とき片栗粉 適量



タマゴ  
とすり下ろした  
れんこんが  
絶妙にマッチング!

## れんこん汁

### 作り方

- 鍋にAを煮立て、れんこんのすりおろしを加える
- 再沸騰したら、とき卵を流し入れる

### 材料(4人分)

れんこん 600g  
玉子 1コ  
だし汁 600g  
うすくち 大さじ1  
酒 大さじ1  
塩 少々  
すだち



れんこんそのものの  
良さを詰め込みました。



集荷した生の状態のれんこんを  
ピーラーで丁寧に皮むきをします。



溝を作り花型に形成されたれんこんの悪い部分をカット  
し調整して袋詰めします。



コンベアで均等に量られ真空パックされたれんこんを熱  
処理殺菌を施し冷却。金属探知機や目視検品を経て  
梱包され出荷されます。

## もったいない精神から 生まれました。

れんこんの製造・加工を営む  
仲野産業株式会社の常務・山  
田大二郎さんは小さい頃から  
おやつ代わりに茹(ゆ)でられ酢  
漬けにしたれんこんを食べてき  
たそうです。工場は鳴門市大  
津町のれんこん田のど真ん中。  
もとは米百姓だった山田さん  
の祖父が創業しました。

鳴門のれんこんは一節一節  
が長く、加工に適しており日本  
一の高値で取り引きされています。  
しかし、地中で育つ節の  
長いれんこんを掘り出すには熟  
練した技術経験が必要です。  
少しでもキズをつけてしまつ  
たれんこんは、グンと市場価  
値が下がり出荷できなくな  
ります。しかし、地中で育つ節の  
長いれんこんを掘り出すには熟  
練した技術経験が必要です。  
れんこんが後を絶たな  
たり、まだ食べられるところ  
があるにも関わらず捨てて  
しまう生産者が後を絶たな  
かつたりした為、そういった言  
わばB級品を再利用できな  
いかというもったいない精神が  
創業のきっかけでした。鳴門  
のれんこんから始まり、れん  
こん需要の増加により原料  
調達を全国のれんこん産地へ  
と拡大さらに、時代の流れ、

みやげ物店や  
通販サイトで  
購入できます。



みやげ物店や  
通販サイトで  
購入できます。

昨年12月から全国の人に知ってほしい、食べてほしいという思いで、東京浅草の商業施設「まるごとにっぽん」に直営店「れんまるショップ」を出店中。れんこんだけではなく、徳島の若手生産加工者が考案した、特産品や加工食品もPR販売しています。ネットショップ『れんまる』ではれんこんの商品を取り扱っており、全国どこでもご利用いただけます。特に人気があるのは、のり塩やガーリック、わさびなど6種類ものテイストを取り揃えたれんこんチップス。「サラダのトッピングやビールのおつまみにしたら最高です!」と山田さんも一押しです。

通販サイト『れんまる』 <http://ren-maru.com/>

取材協力／仲野産業株式会社 鳴門市大津町段閑字東ノ越106 電話 088-624-8358

## 料理に合わせて無駄なく加工。

顧客の求めるニーズの変化に

より海外へも技術指導に渡

り品質の良いものを仕入れ

加工技術を駆使し事業規模

を大きくしてきました。

仲野産業では、主に調理す

る前の水煮れんこんの加工を

しています。集荷してきただ

れんこんを、その日のうちに手

作業で皮をむき選別。細いも

のは、チラシ寿司やきんぴら

用に薄くスライス。太いものは

天ぷらや煮つけ用に厚くカッ

トします。和食を主とする料

亭やお弁当などで使われる

穴の周りがピンク色に染まつ

た梅花れんこんは仲野産業が

発祥となており、今では他の

企業からも真似をされるほ

ど人気商品となっています。

また、ダイスカットにしたれ

んこんと和三盆糖をコラボさ

せたアイスクリームもブロ

デュース。「卵アレルギーを持つ

いた娘においしいアイスを食

べさせたいという親心です」と

山田さん。れんこんを使った商

品をたくさん知っていた大

きに日々挑戦しています。



見通しがきき、子孫繁栄の縁起ものとされるれんこん  
は、ブライダルのブチギフトとしても喜ばれています。



具材を瓶詰めしてから、ピクルス用の液体を入れます。入念  
に殺菌作業を施し、工芸品のようピクルスが完成します。



クラッカーの上にサワークリームと花れんこんなどをのせたカナッペ。イベントでふるまつた時、お子  
様が喜んでれんこんを食べてくれるそうです。



お肉とも相性抜群!トマトやレタスと合わせるだけでい  
つもと違うサラダに。れんこん料理をあまり作らない方  
にもおすすめ。

『鳴門ピクルス・花れんこ』は、生の食感や色の白さ、形など、れんこんそのものの良さをアピール。高級食材のイメージをこわさず、いろんなシーンで贈答品にも使える加工品を目指しました。

きっかけは、フランワーアレンジメントの仕事をされている斎藤住子さんが、農産品コンクールに出品したれんこんのピクルスが、会長賞を受賞したことでした。すぐに商品化を考えましたが、一個人では上手くいかず、パッケージのデザインから加工食品としての安全性や長期間の賞味期限を確立するまでに、3年半の月日を費やしました。

酢漬けやサラダは昔からあった食べ方ですが、それをアレンジした鳴門ピクルスは、加工工程での添加物はゼロ。安心してお子様にも食べて

ほしいという思いで、単に酸っぱいだけでなく、ドレッシングのようにまるやかな味付けにしました。

海外を飛び回っていた息子の彰さんが、海外の伝統料理にヒントを得て、水中茎や蓮(はす)の実と一緒に漬け込むことを提案。直径3センチほどの瓶に入る赤ちゃんれんこんだけを採用しています。「鳴門の田んぼは粘土質でれんこんに強い圧力がかかります。加工時にはシャキシャキですがこのサイズのれんこんだからこそ美しい瓶詰ができるんですと、花を生けるように、ひと瓶ひと瓶、心をこめて手作りしています。



# 鳴門のれんこんを未来へ。

NPO法人れんこん研究会

## 若い世代にれんこんの栽培技術を伝えたい!



「露地もの」「ハウスもの」と年間を通して収穫でき、卸価格も安定しているれんこんは、まだまだ生産性を伸ばせる可能性があります。そこで設立されたのがNPO法人れんこん研究会(平成25年)。後継者の育成と支援を行うため、れんこん栽培のベテラン農家が中心となつて栽培技術を指導したり、販売促進や新商品の開発などの活動を続けています。メンバーは若い女性も多く、今では約30名が参加しています。

## 鳴門の新ブランド「コウノトリおもてなし」



鳴門に幸運を運ぶ「コウノトリ」と鳴門海峡の「大渦潮」をモチーフにしたロゴマーク。キャッチフレーズは「コウノトリおもてなし」です。  
※商標登録出願中  
(平成28年11月時点)

鳴門市のれんこん田の周辺は今も多くの自然が残り、特別天然記念物であるコウノトリがやって来て巣作りをしました。地域ではコウノトリが暮らすやい自然環境を保つとともに「環境に優しい農法」を導入して、自然との共生活動を積極的に進めています。そのひとつとして、鳴門の豊かな自然環境で育てた特産品を使って「心と味でおもてなしする」ことを目的に、コウノトリをモチーフにした新しいブランドを立ち上げました。



取材協力 大津松茂農業協同組合 鳴門市大津町備前島字横丁ノ越297番地1 電話 088-686-1106



農家の収入が向上するように、今までの経験を活かし多方面からサポートしていきたいです



JA  
インタビュー  
Interview

今号の取材では大津松茂農業協同組合と徳島北農業協同組合にご協力いただきました。現在、全国の農協では、今後益々進むことが予想される後継者不足への対応や生産者にとってより身近で頼りやすい体制の整備が喫緊の課題となっています。

これらの課題を解決するため、JAグループ全体が一丸となって地域の農業をコーディネー



取材協力 徳島北農業協同組合 鳴門市大麻町大谷字八反田10番地1 電話 088-683-5678



農家の声を直接聞き、さまざまなご要望にお応えできるよう努めています。

トする体制を整えるべく、TAC(タック)というチームを組織しています。TAC担当者は各農協に配備されており、新規就農者宅を一軒一軒訪問して悩みを聞いたりと、生産者にとって身近で頼れる存在となるよう日々努力しています。

「とことん(T)会って(A)コミュニケーション(C)!」と、今日も元気に農家をまわっています。

※Team for Agricultural Coordinationの頭文字をとってTACと呼んでいます。

**栽培の始まりは大正時代**  
れんこんは、「バス」とよばれ、戸時代は花を観賞していました。食用としてれんこんが全国で栽培されるようになったのは、大正の初めごろです。徳島県では大正9年、松茂町の佐藤竹太郎や鳴門市大津町の笠岡憲一(かさおかきいちら)が岡山県から種れんこん(植え付け用に芽が出ているれんこん)を持ち帰り、栽培したのが始まりといわれています。当初は消費量も少なく、栽培面積も増えませんでした。戦後になってから本格的に栽培がはじまります。

**出荷量の増加と病気との戦い**  
昭和21年の南海地震で地盤沈下(じばんちんか)が起こり、水田の稻が塩害を受けるようになり、和46年には、ハス褐班病(かっぽんびょう)が発生し急速にまん延していきます。昭和55年、れんこん褐班病防除対策協議会を設立。ペリコプターによる薬剤散布が平成3年まで行われました。昭和41年、横型のれんこん洗い機が開発され、その後、改善がされ、縦型の洗い機も普及します。それで、今まで屋外でしていた洗浄作業は、洗い場を設置して屋内での行う農家が増えました。昭和46年には、ハス褐班病(かっぽんびょう)が発生し急速にまん延していきます。昭和55年、れんこん褐班病防除対策協議会を設立。ペリコプターによる薬剤散布が平成3年まで行われました。

**美味しさを育む土壤**  
土の中のれんこんを収穫するには、柄の短い熊手(くまと)を使って手掘り加し、鳴門市では急激にれんこん栽培が広がりました。昭和29年ごろから腐敗(ふはい)病が発生し、その対策としてハウス栽培やトンネル栽培、2年掘りが行われるようになります。昭和41年、横型のれんこん洗い機が開発され、その後、改善がされ、縦型の洗い機も普及します。それにもともない屋外でしていた洗浄作業は、洗い場を設置して屋内での行う農家が増えました。昭和46年には、ハス褐班病(かっぽんびょう)が発生し急速にまん延していきます。昭和55年、れんこん褐班病防除対策協議会を設立。ペリコプターによる薬剤散布が平成3年まで行われました。

**土の中のれんこんを収穫するには、柄の短い熊手(くまと)を使って手掘り加し、鳴門市では急激にれんこん栽培が広がりました。昭和29年ごろから腐敗(ふはい)病が発生し、その対策としてハウス栽培やトンネル栽培、2年掘りが行われるようになります。昭和41年、横型のれんこん洗い機が開発され、その後、改善がされ、縦型の洗い機も普及します。それにもともない屋外でしていた洗浄作業は、洗い場を設置して屋内での行う農家が増えました。昭和46年には、ハス褐班病(かっぽんびょう)が発生し急速にまん延していきます。昭和55年、れんこん褐班病防除対策協議会を設立。ペリコプターによる薬剤散布が平成3年まで行われました。**

**土の中のれんこんを収穫するには、柄の短い熊手(くまと)を使って手掘り加し、鳴門市では急激にれんこん栽培が広がりました。昭和29年ごろから腐敗(ふはい)病が発生し、その対策としてハウス栽培やトンネル栽培、2年掘りが行われるようになります。昭和41年、横型のれんこん洗い機が開発され、その後、改善がされ、縦型の洗い機も普及します。それにもともない屋外でしていた洗浄作業は、洗い場を設置して屋内での行う農家が増えました。昭和46年には、ハス褐**