



## くろさき茶豆 さらにおいしく

問い合わせ 西区 農政商工課 食と産業振興室(☎025-264-7623)

平成29年度に国の地理的表示(GI)保護制度\*に県内で初めて登録されたくろさき茶豆。ことしの夏もくろさき茶豆を楽しみませんか。

※地理的表示(GI)保護制度：品質、社会的評価その他の確立した特性が産地と結び付いている産品について、その名称を知的財産として保護する制度



## くろさき茶豆がおいしいわけ

### 新鮮さが命。「朝採り」をしてすぐに出荷

くろさき茶豆は、鮮度を保って出荷するために、まだ暗く気温が低い早朝に「朝採り」をします。7月上旬では午前5時くらいから、7月下旬から8月上旬の最盛期には、まだ日の昇らない、午前0時過ぎから収穫を始めるところも。機械のほか、手作業で収穫することもあります。

収穫後は、気温が高くなる前に、枝からさやをもぎ取る「脱莢(だっきょう)・土や汚れを落とす「洗浄」・市場に出荷できるものの「選別」をして、出荷されます。



## コツを知っておいしくゆでる

### 材料の準備

くろさき茶豆 400~500g<sup>ア</sup> 塩 60~70g<sup>イ</sup> 水 1.5~2ℓ<sup>ロ</sup>

### ①水洗い

くろさき茶豆をざるに入れ、サッと洗います。

### ②塩もみ

湿ったくろさき茶豆に、用意した塩の半分くらいを振りかけて、さやの毛を取るように、もみこみます。

塩もみすることで、表面のうぶ毛が取れて口当たりが滑らかになり、色鮮やかなゆで上がりになります。

### ③ゆでる

鍋に水と用意した残りの塩を入れて、火にかけます。沸騰したら塩もみした茶豆を入れてふたをします。

お湯が再度沸騰してから、3分半から4分がゆで時間の目安です。

※菜箸などでゆで具合を確認し、やや固めにゆでるのがポイント

### ④ゆで上がり

ゆで上がったら素早くお湯を切り、大きめのざるに広げ、うちわなどを使って熱を冷まします。

塩気が足りない場合は、軽く塩を振ってください。

### ⑤完成

くろさき茶豆は鮮度が一番です。ゆで上がったら、すぐにお召し上がりください。余ってしまった茶豆は冷蔵庫に保管してその日のうちに食べるか、冷凍保存であれば3日程度持ちます。自然解凍でお召し上がりください。

## 「実入り8分」で最高の味と食感に

実が少し小ぶりの「実入り8分」で収穫します。その時期が最も「歯応え」が良く、糖分やアミノ酸の含有量が多くなります。生産者は収穫量よりもおいしさを優先して収穫しています。

### ことしの茶豆はおいしさに太鼓判

茶豆は花や実のつく時期に雨が多いと、実が水太りして味が薄くなってしまいます。しかし、ことしはその時期の雨量が少ないので、味の濃いおいしい茶豆に成長しています。

くろさき茶豆と冷たいビールで、新潟の蒸し暑い夏を乗り切りませんか。県外に住んでいる方に贈り物をして喜ばれますよ。ぜひお召し上がりください。



黒埼地区茶豆組合協議会  
会長 鷲尾 桂司さん

### くろさき茶豆のMAX知識 茶豆は生鮮食品!?

生産者は、おいしい茶豆を提供するために、収穫後2時間以内に冷蔵保存をするように心掛けています。また、市場でも各店舗に輸送するまで冷蔵保存をしています。茶豆はお肉と同じ生鮮食品という意識で、購入後早めに冷蔵保存してください。

## 締め切り迫る! Instagramで

## 西区の美味しいを発信! フォトコンテスト2021

現在募集中のフォトコンテストは、今月15日が締め切りです。くろさき茶豆を撮って、食べて、投稿して、入賞を目指しませんか。新潟すいかも募集しています。

テーマ くろさき茶豆、新潟すいか

応募期間 15日(日)まで

賞品 入賞者5人に「新潟市の食」詰め合わせセット(1万円相当)

応募方法 西区公式Instagramアカウント「にしくらし」をフォローし、撮影した作品に、「#くろさき茶豆」または「#新潟すいか」と、「#にしくらし」の2つのハッシュタグとコメントをつけて投稿



昨年の入賞作品はこちら

## まちの話題 TOWN TOPICS

身近な情報をお知らせください ☎264-7180 地域課 広報・広聴担当まで

## 茶豆植栽 おいしく育てね

6月5日、黒埼南部公民館で、茶豆の苗植え体験が行われ、10組の親子が参加しました。

今回植えた茶豆は、8月中旬から9月上旬に収穫される「ぴかり茶豆」。参加した親子は、前日の雨でぬかるんだ泥に足をとられながらも、丁寧に苗を植えていました。

苗は、指導した茶豆クラブのスタッフが管理し、8月下旬に参加者が実った茶豆を収穫します。子どもたちは「早く育て、自分が植えた茶豆を食べたい」と笑顔で話していました。



○今号掲載の情報は7月26日時点のものです。状況により催し等を中止する場合があります。

○催しの開催状況はそれぞれの問い合わせ先までご確認ください。

○催しに参加する場合は、マスクの着用などの「新しい生活様式」の実践をお願いします。