



に

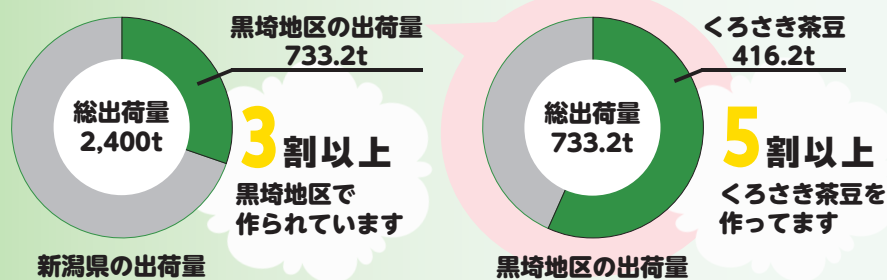
にしくのえだまめ



ぷっくり、甘い、風味豊か。新潟の夏と言えば・・・そう「枝豆」
枝豆の作付け面積全国1位の新潟県。その中でも西区の黒埼地区は県内の3割以上を占める最大の産地です。今号は、GI登録されている「くろさき茶豆」をはじめ、旬の枝豆情報をお届けします。

問 西区 農政商工課 食と産業振興室(☎025-264-7623)

えだまめの出荷量(令和5年産)



黒埼地区で昔から大切に育てられてきた「くろさき茶豆」は、甘みと香りがピカイチの夏の味覚。しかし、以前は他県のブランド枝豆に比べて、知名度や売上で一步遅れをとっていました。

そこで生産者が「このおいしさをもっと多くの人に知ってもらいたい」と努力を重ね、平成29年にはGI(地理的表示)保護制度に登録され品質も産地もお墨付きのブランド枝豆に！今では新潟を代表する枝豆として、夏の食卓に欠かせない存在になりました。



GIとは、地理的表示(Geographical Indication)保護制度のこと。その地域ならではの自然的、人文的、社会的な要因の中で育まれてきた品質、社会的評価などの特性を有する産品の名称を地域の知的財産として保護する制度です。
※農林水産省ホームページより引用

くろさき茶豆 試食・販売イベント

8月2日(土) 午前9時～午後2時
※商品がなくなり次第終了

会場 なぎさのふれあい広場 上新栄町5824-1

イベント
内容

茹でたてくろさき茶豆の
試食・販売

くろさき茶豆のSNSフォローで
オリジナルノベルティが当たるガラポン抽選



えだまめが食卓に届くまで

1 種まき・発芽



種まき後2・3日で発芽します。鳥に食べられないよう監視しながら散水して約10日育てます。

2 植え付け



手作業や機械を使って苗を圃場に植えていきます。

3 管理



おいしい枝豆は虫も大好物。虫に食べられたり、雑草に栄養を取られたりしないよう管理します。

4 収穫



種まきから約80日で収穫できます。収穫された枝豆は、さやをもぎ、きれいに洗って選別します。

5 選別・出荷



機械と手作業で傷があるものなど規格外の枝豆を選別し出荷します。

6 食卓



農家の皆さんが大切に育てたおいしい枝豆です。たくさん食べてください。

もったいない!「はね豆」を加工しておいしいを届けよう



7月1日に黒埼南小学校3年生の特別授業に、事業者の永井さんが先生として登場しました。テーマは「はね豆」。

「はね豆」は形がそろっていないかったり傷があったりする規格外の枝豆のこと。味や品質には問題がないのに、市場に出回りませんでした。

永井さんは、そんな「はね豆」を加工して枝豆のおいしさをもっと多くの人に届けようと枝豆アイスや枝豆パフェなど

新しい商品として生まれ変わらせる工夫をしています。

話を聞いた児童は「はね豆を使って、もっと商品が作れないかな?」とアイデアをふくらませ、グループごとに商品を考えました。「枝豆のスープ、ふりかけ、ポテトチップス」などユニークで実現してみたくなるアイデアがたくさん。永井さんは「素晴らしいアイデアがたくさんでどれもおいしそう。新しい商品を考えているので、皆さんのアイデアが商品になるかも」と話していました。

えだまめ カレンダー

枝豆にも品種はいろいろ。収穫のリレーは6月から10月まで続きます。「そんなに長く楽しめるの?」と思ったら、この表をチェックしてみてください。
旬を逃さず、おいしいタイミングで味わいましょう。

初たるま

極早生品種。本格的なシーズンの始まりを知らせる枝豆です。みずみずしく、粒の大きい品種です。

おつな姫

早生の白毛品種。茹でたときの仕上がりが大変鮮やかです。ほどよい甘みと香りが楽しめます。

新潟系14号

さやが大きく香りがよいのが特徴です。また、アミノ酸や糖の含量が多く甘みが強いです。

盆茶豆 GI登録品種(くろさき茶豆)

茶豆特有の芳醇な香りと強い甘みが楽しめます。

ぴかり茶豆 GI登録品種(くろさき茶豆)

くろさき茶豆リレーを締めくくる品種です。くろさき茶豆の中では実入りがよく、食べ応えがあるのが特徴です。

さかな豆

晩成品種。収穫時期が短く「幻の枝豆」と呼ばれることもあります。粒が大きく食べ応え抜群。おつまみにぴったりです。

6月

下旬



上旬

7月

中旬

下旬



8月

中旬

下旬



上旬

9月

中旬

下旬



10月

上旬

