

### 3 スゴイ

## おいしいが育つ、新潟の風土と暮らし

枝豆のおいしさは、品種や栽培の工夫だけではなく、新潟ならではの風土や歴史にも支えられています。

### 新潟の食文化に詳しい人に聞きました

#### 枝豆と米が育てた「おいしい関係」

新潟で枝豆が広がった背景には、実は米どころであることと深い関わりがあるんです。枝豆はあぜなどで育てられ、雑草を抑えたり、土を守ったりしながら、田んぼの環境を良くしてきました。米づくりと枝豆は、互いに土を豊かにしながら「おいしいをつくる関係」だったんです。もともと枝豆は、売るためというより、農家さんが家で食べる身近な食べ物。大鍋でゆでて、ザルいっぱい盛って、家族みんなで囲む。そんな食文化が今も新潟に残って

ねえ知ってる？  
新潟のおいしいは、毎日の暮らしから生まれているんだって。



ふうどオフィス 小島 秀樹さん・小島 富美子さん

います。豪農文化の中で育まれた「みんなで分け合う食卓」も、枝豆を山盛りで楽しむ文化につながっているのかもしれない。新潟のおいしさは、昔から積み重ねてきた人の工夫や思いの上にあるもの。そんなルーツを知ると、食はもっと楽しく、豊かに感じられますね。

### ココがスゴイよ!

## 枝豆王国新潟のおいしさ

### 1 スゴイ

#### 品種いろいろで、旬が長い!

日本で一番多く枝豆が作られている新潟は、約40品種を栽培していて、品種ごとに香りや甘味、食感が異なります。それぞれの旬が違うため、5月から10月ごろまでおいしい枝豆が楽しめます。

旬の枝豆カレンダー	5月	6月	7月	8月	9月	10月	代表的な品種
	新ひは お返しに出てくる 枝豆も山盛り	新ひは お返しに出てくる 枝豆も山盛り	新ひは お返しに出てくる 枝豆も山盛り	新ひは お返しに出てくる 枝豆も山盛り	新ひは お返しに出てくる 枝豆も山盛り	新ひは お返しに出てくる 枝豆も山盛り	極早生大莢
				新ひは お返しに出てくる 枝豆も山盛り			おつな姫
							湯あがり娘
							新潟茶豆
							越後ハニー
							ピカリ茶豆
							晚酌茶豆
							肴豆
							秘伝

ねえ知ってる？  
新潟の枝豆は、いろんな味が楽しめるんだって。



参考：新潟県

### もっと新潟のおいしいを見つけよう

#### だから、おいしい。にいがたふうど

新潟には、豊かな自然や気候、受け継がれてきた歴史や暮らしの中で育まれた多彩な食文化があります。「にいがたふうど (foodと風土)」では、生産者や食文化にまつわる取材記事を新潟市公式note アカウントで発信しています。また、食文化をまとめたリーフレットを発行し、新潟の食の魅力を紹介しています。



新潟の枝豆王しばが教える「新潟枝豆の豆しき」動画公開中だよ



### おまけ 驚尾さん直伝のおいしいゆで方

- 枝豆をボールにあげ、水洗いする。
- 枝豆500グラムに対し、水1リットルを沸騰させ、塩大さじ1程度を加え、強火で2分～2分30秒くらいゆでる。
- ゆで上がった枝豆に冷水をかけ、表面を少し冷ます。
- お好みで塩を振って、召し上げ!

**ポイント**  
ちょっと固めの中で加減がおすすめ!

**ポイント**  
水に浸すと中の甘みが逃げるので、絶対に水に浸さない!



### くろさき茶豆の生産者に聞きました

#### 一番おいしい瞬間を、食卓に届けたい

くろさき茶豆はとにかく鮮度が命です。収穫は、まだ真っ暗な午前2時ごろから。朝露が鮮度を保ってくれるうちに始まり、選別や洗浄、袋詰めまで済ませます。少し早いかなと感じる、豆の厚みが8～9mmほどの時期に収穫するのもおいしさへのこだわりです。その頃が一番、歯ごたえが良く甘みも増すんです。天候に左右される仕事なので、気を抜けない毎日で大変ですが、お客さまから「おいしい」と言ってもらえることが何よりの励みです。黒埼地区は、信濃川が運んできた肥沃な土壌に恵まれ、昔から農業が盛んな地域です。この土地だからこそ、香りが良く、甘味とうまみの強い茶豆が育つのだと思います。黒埼の風土と私たちのこだわりが詰まったくろさき茶豆を、もっと多くの人に味わってほしいですね。



黒埼地区茶豆組合協議会 会長 驚尾 桂司さん

## 「くろさき茶豆」は全国に誇るブランド枝豆!

7月下旬から9月上旬にかけて西区黒埼地区で収穫されるくろさき茶豆は、新潟を代表するブランド枝豆。サクッとした歯応えと口の中に広がる優雅な甘みと芳醇な香りが特徴で、その味わいはまさに「枝豆界の王様」。新潟市が誇る名産品として、国による地理的表示 (GI) 保護制度にも登録されています。

### 地理的表示 (GI) 保護制度って?

その地域ならではの自然や歴史、文化などの中で育まれてきた品質や、社会的評価を持つ産品の名称を、地域の知的財産として保護する制度です。



くろさき茶豆農工商連携協議会ホームページ



くろさき茶豆をもっと知りたい人はこちら