

枝豆に詳しい人に話を聞きました



こだわりの枝豆を味わってほしい

農家を継いで20年、コメ、枝豆、大豆、キノコなどを栽培しています。廃棄するキノコの菌床を堆肥に混ぜたり卵の殻を畑に撒いたりするなど栽培方法にこだわり、一粒一粒にうま味が凝縮されていると自信を持っています。

東京で販売したとき「白根の枝豆だ」と言って買ってくれた人がいて、県外の人にも知られていたことをうれしく思いました。白根の枝豆はもちろん、「新潟の枝豆」をたくさんの人に味わってほしいです。



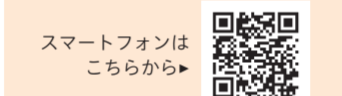
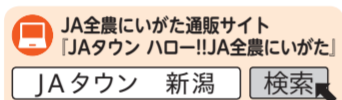
▲種をまいて1カ月半ほどの枝豆の苗

一緒に「新潟産のおいしさ」を広めませんか

新潟にはコメのほかにもおいしいものがたくさんあります。枝豆もその一つです。JA全農にいがたでは、ウェブ広告などさまざまな方法を使って新潟の枝豆の魅力を全国にPRし、たくさんの人に食べてもらいたいと思っています。皆さんも、枝豆をはじめ生産者が丹精込めて育てた農畜産物を市外にいる親戚や友人などに送いませんか。一緒に「新潟のおいしいもの」を広めていきましょう。



JA全農にいがた 野菜果実課 高山大輝さん



スマートフォンはこちらから▶

新潟市産の農畜産物を紹介しよう

親戚や知人に送ってみんなで味わおう♪

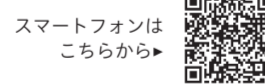
新潟市産の野菜などは、市内の直売所やスーパー、通販サイトなどでも買うことができます。新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、買い物は店がすいている時間に1人または少人数で素早く済ませましょう。

直売所の一例

- ・JA新潟市「キラキラマーケット」(いくとびあ食花内 ☎025-384-8487)
- ・JA新潟みらい「いっぺこ〜と」(西区亀貝 ☎025-211-1831)
- ・JA新津さつき「ベジランドにいつ」(秋葉区新津東町 ☎0250-21-1183)
- ・JA越後中央「越王の里」(西蒲区竹野町 ☎0256-72-2332)

市内の農産物直売所一覧

▼市ホームページから
食と花のにいがた地産地消マップ 検索



スマートフォンはこちらから▶

知ろう 伝えよう 新潟の枝豆の魅力

新潟市産のおいしい農畜産物を市外の親戚や知人に紹介してみませんか。今回は旬を迎え始めた枝豆を特集します。

食と花の推進課 ☎025-226-1864

新潟の枝豆がおいしい理由

夏場の日照時間が長い
新潟地方気象台によると、4～10月の日照時間は新潟の方が東京よりも長くなっています。新潟の枝豆は4～6月に種をまき、6～10月に収穫・出荷されます。枝豆は日照量のおかげ栄養分を蓄えます。新潟は肥えた土壌と豊富な水、そして気候の良さから、枝豆の栽培に適しているのです。

日の出前や日没後に収穫
枝豆は収穫後に高い気温の下に置かれると著しく味が落ちてしまいます。そのため、農家の多くは日の出前や日没後の涼しい時間帯に収穫します。



▲枝豆畑

新鮮でおいしい枝豆を届けるために、最盛期には午前2時から収穫する農家もあるんだって。



長期間さまざまな味わいを楽しめる

新潟の枝豆は種類が豊富で、6～10月に月替わりで登場します。品種によって味わいが違い、長期間楽しめることも魅力の一つです。

出荷時期	6月下旬～8月上旬	7月中旬～8月中旬	8月下旬～9月中旬	9月中旬～10月中旬
主な品種名 ※一例	おつな姫 湯あがり娘 いきなまる など	新潟茶豆 くろさき茶豆 新潟系14号 など	庄内茶豆系統 だだ茶豆系統 しろね茶豆系統 など	肴豆 みかづき姫 秘伝 など
特徴	・ボリューム感がある	・8割ほどの実入り ・ゆでると甘い香りがする	・新潟茶豆などに比べて豆粒が大きく甘みが強い	・ボリューム感がある

※出典：JA全農にいがた資料

茶豆は育ちすぎると糖とアミノ酸が失われるので、豆粒が大きくなる前に収穫するよ。見た目の良さよりも味を重視するから豆粒が小ぶりなんだって。



新潟の人は枝豆が好きすぎる

好き過ぎてたくさん食べてしまう

新潟県の枝豆の栽培面積は都道府県別で全国1位=表1=、出荷量は全国7位=表2=です。これは、新潟の枝豆があまりにもおいしいので、全部出荷するのではなく家族や知人でたくさん食べるためといわれています。

新潟の人は枝豆が好きすぎる

好き過ぎてたくさん食べてしまう

表1 枝豆栽培面積	表2 枝豆出荷量
1 新潟県 1,560ha	1 北海道 5,770t
2 山形県 1,480ha	2 群馬県 5,560t
3 秋田県 1,310ha	3 千葉県 4,930t
4 群馬県 1,100ha	4 山形県 4,490t
5 北海道 917ha	7 新潟県 2,800t

※出典：農林水産省作物統計調査(平成30年産野菜生産出荷統計)

好き過ぎて購入量もNo1

枝豆などの「さやまめ」の購入量は、都道府県庁所在地と政令市の中で新潟市が全国1位=表3=となっています。新潟市民は、全国平均の約2.5倍の量を購入していることが分かります。

表3 一世帯当たりのさやまめ年間購入数
1 新潟市 4,613g
2 秋田市 4,426g
3 豊原町 2,809g
4 横濱市 2,795g
全国平均 1,860g

※出典：総務省家計調査(平成29～令和元年) 2人以上世帯

新潟の人は枝豆をざるいっぱい盛って食べているし、新潟の枝豆がとてもおいしいことが分かるね。



枝豆と大豆とコメの関係

枝豆は大豆の子ども
枝豆は、大豆が未成熟なうちに収穫したものです。現在では味を追求して、約400種以上の枝豆専用品種があるといわれています。

新潟の代名詞「コメ」との関係
枝豆と大豆のほとんどは、水を抜いた田んぼを活用して栽培されています。昔は主に田んぼのあぜ道で育てられていました。新潟の人は昔からおいしいコメと大豆、そして枝豆をたくさん食べてきたのです。



▲枝豆が乾燥したものが大豆です

地域と一体となって取り組む農業セーラーズ

新潟市は、コメをはじめ、野菜や果樹、花卉、畜産など、地域の特性を生かしたさまざまな農畜産物を有する大農業都市です。国の地理的表示(GI)保護制度に登録されている「くろさき茶豆」をはじめ、食と花の銘産品の「新潟すいか」、「ルレクチエ」など、本市で生産される農畜産物はどれも全国に誇れる魅力的なものばかりです。園芸作物の産地づくりを推進するとともに、これらの販路をさらに拡大するため、農業者や農業団体などと連携し、地域と一体となってセーラーズに取り組んでいきます。

おいしく新鮮で安心・安全な食と花を国内外に向けて発信し、未来に向かって活力ある新潟市を実現します。

新型コロナウイルス感染症拡大防止のため「新しい生活様式」を実践しながら、市内産の農畜産物を消費して新潟市の農業を応援してまいります。

新潟市長 中原 八一

ねえ、知ってる？ 新潟は日本一の枝豆王国なんだって。

新潟の枝豆のPRキャラクター「枝豆王しば」

豆でもない。犬でもない。とってもふしぎな生きもの「豆しば」。その仲間で、枝豆王国新潟にいる王様の「枝豆王しば」です。

YouTubeの新潟シティチャンネルで動画を見られます
新調シティチャンネル 新潟の枝豆王しば 検索

スマートフォンはこちらから▶

枝豆をゆでるコツ

材料	枝豆…200g 下ごしらえ用の塩…5g 塩…20g 水…1ℓ
----	---



- 1 枝豆を水洗いし、表面の汚れを落とす
- 2 枝豆に下ごしらえ用の塩を振り掛け、枝豆同士をこすり合わせてもみ込み、軽く洗い流す
- 3 大きめの鍋に水を入れ、沸騰する直前に塩を入れる
- 4 水が沸騰したら枝豆を入れ、3～5分ほどゆでる
- 5 ゆで上がったたらざるにあけ、豆が重ならないように広げてうちわや冷蔵庫で一気に冷ます

POINT

- ・お薦めのゆで時間は約3分30秒。程よく歯応えが残り、おいしさが際立ちます
- ・冷ますときに水を使わないこと。豆がふやけて水っぽくなり、うま味が失われてしまいます