

新潟産 枝豆の底力

地産地消とにいがた野菜の未来⑤

枝豆の作付面積が全国一を誇る新潟県。ゴールデンウィーク明けから出荷される『弥彦むすめ』に始まり、七月出荷の『湯あがり娘』、『黒埼茶豆』、長岡や上越で九月に生産される『肴豆』など、数多くの品種がある。独特の香りと旨みで評判の新潟産枝豆は、食味を重視した栽培・品質管理が徹底され、生産者とJA、行政が一丸となって生産拡大・販売に取り組んだ結果、今日のブランド化に成功した。



新潟産 枝豆の底力



売れる枝豆をつくろう

新潟市黒埼地区は、全国でも有名な枝豆の生産地だ。七月末にピークを迎える出荷最盛期ともなると、農家では深夜二時から収穫を行う。生産者・藤由智さんは語る。「早い農家は深夜十二時から収穫します。朝露の中で収穫する茶豆と、日中に収穫する茶豆では、甘みや香りがまったく違うからです」

なぜ「朝採り」枝豆は美味しいのか。JA越後中央・岡田幸治さんによれば、「枝豆は鮮度が命です。深夜から早朝に収穫された枝豆は、午前十一時頃までにJAの集出荷センターに出荷され、夕方、保冷車に積まれて東京へ向かい、翌朝セリにかけられます」とのこと。ここ数年、収穫・豆もぎ・選別までを機械が行うようになった。しかし「機械だけに頼らず、莢(さや)の表裏を何度もひっくり返し、

害虫被害の莢は混じっていないか、一粒欠けている莢はないか、と必ず人の目で最終確認を行っている」と藤由智さんは言う。

黒埼地区で枝豆が栽培されるようになったのは、明治三十年代のこと。黒崎小平方(こひらかた)地区出身の女性が山形県鶴岡に嫁ぎ、里帰りで戻った折に、お土産として握りの豆を持ち帰ったのが始まりとされる。

その後、黒埼の気候と土壌に合うように品種改良を重ねられ、今では十八組織、二五〇戸を超える農家が生産・販売。「若手の従事者も多い」と言う。藤由さん、岡田さんは語る。「信濃川と中之口川の合流地点にある黒埼地区は新潟平野に属する平坦な土地で、低湿小雪の気候から、かつては稲作が中心でした。枝豆は米の生産調整が始まった昭和四十年代から

日本の夏を彩る味

本格的に栽培され、転作田を利用することで作付面積を拡大。四十年代後半から五十年代前半にかけてJAと生産組合、行政が一体となり、品種改良された種子を各集落へ配布。これを育成した品種を「黒埼茶豆」と呼ぶようになったのです」

昭和五十八年、JAに集出荷場ができたことを契機に、旧黒埼町とJAが一体となり京浜市場に販売をしかけ、求評宣伝会、生産者大会などで「売れる枝豆づくりを市場から教わった」。こうした栽培技術・販売手法などを幾度も学ぶ機会を提供する取り組みが功を奏し、「できたものを売る」から「売れるものをつくる」へ生産者の考えがシフト。転作の増加と販売単価の堅調な伸び、機械化に支えられ、黒埼茶豆のブランディングは確立した。

手塩にかけて嫁に出す

一方、新潟県内で最も早く出荷される枝豆に「弥彦むすめ」がある。弥彦村井田地区を中心に三十二戸十二軒で生産。例年ゴールデンウィーク明けから出荷され、極早生の「弥彦むすめ」はハウスやビニールに覆われたトンネルで栽培される。

JA越後中央・板倉圭希さんは言う。「収穫も選別も、すべて手作業で行っています。鮮度を保つため、葉と根をつけて出荷。この作業に時間と手間をかけています」。生産者・村越章さんは語る。「弥彦むすめを栽培して四十四年。二月一日に種を蒔き、二十日ほど育苗したあとで定植します。最も苦労するのが温度管理。適温二十五度を一定に保つため、二日中ハウスを回っています」。またトンネル栽培の生産者・鈴木幸市さんは「井田地区は弥彦山から吹く風



「弥彦むすめ」生産者 村越 章さん・幸子さん
「弥彦むすめ」の圃場(ハウス栽培)



「弥彦むすめ」の圃場(トンネル栽培)



「弥彦むすめ」の出荷作業



「黒埼茶豆」の圃場

品種	出荷時期
●弥彦むすめ	GW明け～
●奥原11号 ●極早生大莢(トンネル)	6月下旬～
●天ヶ峰 ●グリーン75	7月上旬～
●湯あがり娘	7月中旬～
●極早生茶豆 ●夏の声 ●おつな姫	7月中旬～
●黒埼茶豆(本茶豆)	7月末～
●ひかり茶豆 ●ただ茶豆系	8月中旬～
●みかづき姫(肴豆系) ●黒埼香り	9月中旬～

新潟産枝豆が買える直売所



●弥彦むすめ直売所
西蒲原郡弥彦村大字矢作569-1
(JA越後中央弥彦営農センター隣接)
TEL.0256-94-4114
(JA越後中央弥彦営農センター)

営業期間 / ~8/19まで
営業時間 / 10:00~16:00(平日)
定休日 / 火・土・日
駐車場 / 有



●茶豆の里
新潟市西区本場1591
(JA越後中央黒埼支店隣接)
TEL.025-377-2727
(JA越後中央黒埼営農センター)

営業時間 / 10:00~15:00(6/1~11/30)
10:00~13:00(12/1~5/31)
定休日 / 水(6/1~11/30)
月・火・水・木(12/1~5/31)
駐車場 / 有

地図はJA越後中央のホームページでご確認ください。

黒埼茶豆の特徴

- 実入り8分で収穫
- 独特の高い香り
- 他品種より一味違う甘み
- 適期収穫による食感の良さ



- 堆肥を中心とした有機質多投による栽培
- 生分解性マルチや低農薬など環境に配慮したエコファーマーによる栽培

- ◆地元市場には当日販売、県外市場には翌日販売のため、早朝より収穫し、鮮度を保つ
- ◆管内17の茶豆協議会参加グループにより栽培技術を切磋琢磨

枝豆の栄養価

- アルコールの代謝を促進させるビタミンB1、肝臓の働きを向上させるうえで役立つコリンが豊富。→二日酔いの防止に効果的。
- カルシウム、ビタミンB1、B2、大豆にはないビタミンCが多く含まれ、100g当たり27mgの含有量は春菊の1.5倍、ほうれん草の半分。

新潟県内の主な収穫地域

- JA越後中央(新潟市黒埼、中之口、味方、岩室、燕市吉田、弥彦村)
- JA新潟市(菅野木) ●JA新潟みらい(白根) ●JAにいがた南蒲(中之島)
- JA越後ながおか ●JAえちご上越 など
(JA全農にいがたホームページより)

