



1 「枝豆は見ばえも大切だけど今は香り・味も重視されています」と枝豆を生産し15年になる清水川輝雄さん。2 「あきた香り五葉」の名前の由来となった5枚葉。3 機械で荒選別後、最後は目で見て選別。4 自動計量で袋詰め。パッケージには生産者番号と名前を記載。5 収穫間近の枝豆。6 県内トップの生産量を誇る管内の圃場。7 袋詰めされた「黒豆」。8 パッケージにはゆで方のポイントが。ゆでた後に水をかけて冷ますと、美味しさが半減するので注意! 9 あきた香り五葉の収穫適期判定スケール。規格をクリアして収穫へ。



8 枝豆の美味しい食べ方  
●水洗い後、水1.5ℓの中に食塩大さじ一杯を入れ、沸とうした中に茶豆を入れてゆでます。  
●再沸とう後2〜3分位で上げ、ざる等に広げ食塩を少々まぶしてお召し上がりください。  
9 食べ方 ※ゆでた後と水をかけて冷やしますと、おいしさが半減しますのでご注意ください。



## JA秋田おばこ 枝豆

枝豆と言えば夏というイメージでしたが、秋にも美味しい枝豆があるそうですね。枝豆大好きです! 教えてください!



ナビゲーター  
JA秋田おばこ  
営農経済部 園芸課  
園芸販売担当 係長  
佐々木 健司さん

代表的な品種としては、8月上旬から出荷する「湯上り娘」、お盆過ぎからの「あきたさやか」、9月に入ると「あきた香り五葉」「晩酌茶豆」「秘伝」「丹波の黒豆」と続きます。枝豆と言えば「だだちゃ豆」が思い浮かぶかもしれませんが、「だだちゃ豆」の血統を引き継ぐ、人気の高い枝豆です。

余談ですが、枝豆の品種名には「ムスメ」と付くものが多く、「湯上り娘」「サヤムスメ」「ゆかた娘」「一人娘」「箱入り娘」「元氣娘」「ユキムスメ」などがあります。

昔は「枝豆はお盆まで」などと言われましたが、お盆過ぎから出回る秋豆は味が濃く、香りが良いのが特徴なんです。奥羽山脈のふもとに広がるJA秋田おばこ管内の圃場は昼夜の寒暖差が大きくなり、有機質を多く含む土で育つため、秋になると甘味が増してくるんですよ。

管内では、7月に収穫する極早生種から10月の晩生種まで、20種類以上の品種リレーによる生産・出荷をしています。7月中旬から10月上旬まで、安定出荷できることもうちの強みですね。

どんな品種があるのですか。

秋田県では今、JAの垣根を越えた取り組み「目指せ! えだまめ日本」に挑戦しています。全国的に枝豆が品薄になる9月〜10月の秋田県の出荷量は、全国トップクラスです! 今後生産量をさらにアップすることで、充分日本一を狙えると思います。包装資材も全県のJAで統一し「あきたの枝豆」として全国へ売り込んでいます。私たちも県内トップの産地として力を入れて生産販売していきたいですね。

来シーズンには枝豆の品種にも注目して購入します! 味の違いも楽しみたいと思います!

産地の確立と生産強化に努める  
枝豆部会の特徴は、  
広い管内に約400名の生産者がいます。部会で栽培講習会などを実施しますが、同じ日にひとつの会場に皆を集めて行おうとすると無理があり、一部の人が参加してくれません。そこで数年間、同日同時刻に管内5カ所で統一出荷目標会を開いてみたところ、部会員の参加率がぐんとアップ。情報の共有ができ仲間との温度差が埋まりました。「来ないなら出向くべし」の発想ですね。会場を分けて少人数になると、手を挙げて質問する参加者も多くなり、各会場とも内容の濃いものになっています。

これからの目標を教えてください。

### DATA

#### パッケージで品種が一目瞭然

▼ブランドの統一を図るため使用している全県統一デザインのパッケージ。



左上/県農業試験場が10年がかりで開発した品種「あきた香り五葉」専用袋。右上/青豆専用袋。「秘伝」出荷の際は「秘伝」のシールを貼付。右下/茶豆と青豆のハーフタイプ「湯上り娘」専用袋。

▼こちらはJA秋田おばこのオリジナルパッケージ。



左/「お茶豆な茶豆」8月下旬〜9月中旬出荷。右/「美人娘(おばこ)の黒豆」9月上旬〜10月中旬出荷。

■JA秋田おばこ えだまめ部会  
生産者……………約400名  
栽培面積……………165ha  
栽培品種……………20種

■お問い合わせ先  
JA秋田おばこ  
営農経済部園芸課  
TEL.0187-86-0885  
<http://www.ja-obako.or.jp>