

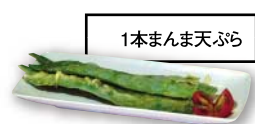


DATA

■お問い合わせ先
JA鷹巣町 営農部 園芸畜産課
園芸指導販売係
TEL.0186-62-0022
(青果物集荷センター)
http://www.ja-takanosu.jp

ジャンボいんげん クッキング

特徴 ◎油との相性がとてもグッド!
◎和洋中すべてに合う!



このほか、味噌汁、バター炒め、グラタン、卵とじ、ごま和えなどもおすすめ!



JA鷹巣町 ジャンボいんげん

ジャンボいんげんのおひたしを醤油&マヨネーズで食べるのにハマっています。しかし、どうやって実がなっているのかなど、その知識がほとんどありません。畑の様子など教えてください!



ナビゲーター
JA鷹巣町
営農部 園芸畜産課
園芸指導販売係
中嶋 真衣子さん

JA鷹巣町のジャンボいんげんの特徴は?
管内のジャンボいんげんは主に有機肥料を使い、減農薬で栽培しています。若いさやを食べる野菜なので、さやのやわらかさが身上市よりみずみずしいものを消費者の元へ届けるため、収穫適期を逃さず鮮度にこだわって出荷しています。

JAでは奨励作物として、かぼちゃ、オクラなどと一緒にジャンボいんげんの生産を強化しています。新規には始める場合でも、資材経費がほとんどかからないうえリスクも少ないので、こうした軽量野菜に切り替える生産者も増えてきました。畑作部会のジャンボいんげん班の班員は現在30名です。高齢社会ではありますが、いくつになっても元気に農業をしてほしいですし、JAとしても生産者を増やしていきたいという思いもあります。

ジャンボいんげんの生産者が増えていると聞きました。
JA鷹巣町がジャンボいんげんの生産に取り組んで今年で7年目です。軽量野菜なので、高齢となりそろそろ引退を考えている農家が、体力的な負担が少ない作物として切り替えるケースも多いです。高齢の女性一人でも約5aの圃場でジャンボいんげんを生産している方もいらっしゃいます。ワンシーズンで40万円の収入があり、やりがいにも繋がっているようです。

●ジャンボいんげんの圃場を初めてみました! 食べ方もたくさん聞いたので今年もたくさんいただきます!

今後の目標を教えてください。
今年8月、東京の築地市場でJA鷹巣町産の青果物をPRする試食宣伝会を初めて行いました。ジャンボいんげん単独ではありませんが、試食会の中でもジャンボいんげんのおひたしはとても好評で、すぐに品切れになりました。こうして、実際に食べてもらっておいしさを実感してもらったことも大切だと思います。ジャンボいんげんは管理しだいで長期にわたり収穫できるのも魅力のひとつ。今年はずばつ続きで天候に不安がありますが、霜が降りるまで収穫できるので、今年の販売目標の1千万円をクリアしたいと思っています。

品質を保つために行っていることは?
ジャンボいんげんの規格は「A・B・C」と分かれており、色や容姿で決まりますがA品がベストです。長さはL(25~30cm)・M(20~25cm)・S(15~20cm)で、Mがベストです。毎年行っている目揃え会で、出荷規格などを確認するのはもちろんですが、集荷センターに出荷されてきたものを抜き打ちで検査するなど、市場出荷に際しては細心の注意を払って高品質の維持に努めています。
また、A品を増やすために圃場にこまめに足を運ぶよう努めています。生産者と情報を共有するようにし、生産者から相談を受けたらきちんと答えられるよう、日々勉強しています。



1「手間をかければかけるだけちゃんとお実を結ぶよ」と、ジャンボいんげん班の出川吉弘班長。今年も畝ごとに出荷時期をずらしながら、約10aで栽培。2小さくてかわいい白い花が開花して10日~15日で収穫を迎える。3形がまっすぐで20~25cmのものがベスト。やわらかく鮮やかな緑色のものを選び収穫。4今年3月に行った軽量野菜栽培講習会の様子。5今年8月の東京・築地市場「JA鷹巣町フェア」。きゅうりや枝豆とともにジャンボいんげんをPRした。66月に行われた目揃え会では、出荷基準を全員で確認。7圃場の様子。8管内の栽培面積は約140a。9午前中に出荷されるジャンボいんげんは、前日の夕方とその日の朝に収穫されたもの。ピーク時(お盆前)には1日200箱を出荷。

