



さやの表面が茶色の産毛で覆われているのが名前の由来



さらに作付面積を拡大したいと意欲を燃やす丸山さん



枝豆の加工品
ポイル豆（左）とペースト（右）



5月には、播種機を使つての直播き作業が行われた

一方、丸山真太郎さんは、枝豆の種の直播きによる試験栽培に取り組む。播種は播種機を使って行うが、種をまく間隔や粒数を変えながら、最も生産性が上がる方法を探究する。また、収穫作業にも大型機械を積極的に導入し、作業効率を上げることにより大規模経営を目指す。生産された枝豆は主に地元の食品加工施設で「枝豆ペースト」に加工された後、宮城県の老舗菓子店に納入され、「ずんだシエイク」など人気スイーツの原材料として使用されている。宮城県の名産品も、原材料は実は庄内産、というわけだ。

庄内たがわちゃ豆を使った

おいしい豆ご飯の作り方

枝豆はなんといっても塩ゆでしてそのまま食べるのがいちばんだが、庄内たがわちゃ豆の濃厚な甘みと庄内米の甘みの両方が味わえる、豆ご飯もおすすめ！

材料（3合分）

- ・庄内米（うるち米ともち米 半々ぐらいだともちもちとした食感が楽しめる。）
- ・さや付のままの 庄内たがわちゃ豆 200g（お好みの量で。）
- ・正油、料理酒、塩 少々



作り方

もち米は十分水につけておく。（半日ぐらい。）
 ちゃ豆は塩でよくもんでから、さやからはずす。
 （薄皮はつけておく。ちゃ豆独特のいい香りがする。）
 お米とちゃ豆、調味料を入れて炊飯器で炊いて、
 でき上がり！
 炊飯器の蓋を開けた途端、部屋中にちゃ豆のいい香りが広がります。

さあ、めしあがれ！

やまがたの食

だだちゃ豆に続け！ 庄内たがわちゃ豆

新たな枝豆ブランドに！

暑い夏といえば「ビールに枝豆」がうまい季節。枝豆といえば、鶴岡市白山で生産されるだだちゃ豆が全国的にも有名だが、庄内地方には、他にもだだちゃ豆に負けず劣らずうまい枝豆がある。同じ鶴岡市でも主に旧町村部で生産されている庄内たがわちゃ豆もその中の一つ。鶴岡市羽黒の中山間地域では、冷涼で朝晩の寒暖差の大きい気候がおいしい枝豆を作るのに適していることから、庄内たがわちゃ豆をだだちゃ豆に続くブランドに育てようと、生鮮用と加工用、両面での取り組みが行われている。

斉藤万里子さんは、月山高原にある畑で主に生鮮用の枝豆を生産する第一人者。斉藤さんのこだわりは、育苗から定植、草刈り・防除、収穫までほとんどを手作業で行うこと。特に大変なのが苗の定植作業。約100 mある畝うねに、20 cm間隔で一本一本丁寧に植えていく。しっかりと根付くように、10 cmほど土を掘りながらの作業。非常に手間ひまがかかるが、こうして丹精込めて作られた枝豆は、濃厚な甘みとコクがあつてとてもおいしいと評判だ。



「愛情を込めて作ったおいしい枝豆を、ぜひ食べてみての！」と話す斉藤さん



5月には、東北公益文化大の「ブランド化戦略」講座の学生さんと、定植の協働作業を行った