

## こいひめ 新感覚枝豆『恋姫 (SB1014)』 の栽培事例紹介

雪印種苗(株)  
畑作園芸本部 営業課

### 1.新感覚の枝豆

「茶豆は甘くておいしいけど、どうもあの臭みがいやなのよ……。」との消費者の声は、意外と多い。東北、新潟県出身者は、「どうして、あの香りがたまらないじゃない」と言われるかもしれない。

好きな人には、香り、嫌いな人には、臭みになってしまう独特の匂い。

それでは、この匂いを取ってしまえば、茶豆の好きな人、嫌いな人関係なく食べてもらえるのでは…。

そんな発想で生まれたのが、新品種『恋姫』です。今回は、その『恋姫』の栽培に取り組んだ群馬県産地をご紹介します。

### 2.JA新田郡

JA新田郡は群馬県でも有数の野菜出荷産地で、エダマメをはじめ、ホウレンソウ、コマツナ、ネギ、やまとい



▲ 草勢旺盛な恋姫 (JA新田郡)

もなど多種多様の野菜を栽培しています。その中でエダマメは、夏の重要作物として古くから栽培が行われています。『恋姫』の試作を行ったのは、昨年からです。

昨年の春の曇天、多雨の天候に加えて肥沃な土地であったこともあり、3月播種はかなり草丈が伸びすぎ倒伏してしまいました。しかしながら収量性

や味の評価が高く、もう一度産地として生産してみたいとの結論に至り、今年は昨年の反省を踏まえ4月播種中心に栽培を行いました。

市場からは、7月出荷は群馬県内や東北地方から一斉に茶豆が出荷されるため、おいしいレギュラーの枝豆がほしいとの要望が増えていました。営農指導の糸井氏は、そのひとつとしてこ



▲ 着莢多く多収な恋姫 (JA新田郡)



▲ 機械収穫による莢ばなれも良好 (JA新田郡)



▲ 恋姫の栽培風景（遠くに街を見下ろす丘陵地帯）



▲見事に着実している恋姫（くず莢少なく多収！）

の『恋姫』を注目されていました。今年も収量性、味ともに評価が高かったようです。更に、機械で莢もぎをする農家さんの反応も、莢離れが良いとの評価でした。ただし、レギュラー品種としては豆が適期を過ぎると茶色くなり、茹でるとやや黒ずむため『恋姫』という名前で販売していくほうが妥当かもしれないとのことでした。来年も今年と同様にシールを貼って出荷していきたいとのことでした。

### 3. JA 利根沼田

群馬県の北部に位置し、総面積は1,374平方キロで管内の標高は沼田盆地の300m台から2,000m級の山稜にわたります。標高300m～800mまでの準高冷地帯では、夏と冬・昼と夜の

温度差を利用した大型野菜や施設野菜が、広大な耕地を活用した特産のこんにゃく栽培とともに盛んです。特にレタス、トマト、ホウレンソウ、コマツナ、アスパラガスは群馬県指定野菜となっています。エダマメは、平成18年度実績で約516haの栽培面積となっています。弊社のエダマメ品種では『ユキムスメ』をはじめ、今年新発売となった『雪音』も栽培されています。

このたびは、大手スーパー「ヨークマート」への契約出荷がきっかけで、弊社『恋姫』を生方清一部会長はじめ数人の方に栽培していただきました。7月上旬より出荷が始まり、やや草丈が高く強風でなびく物もありましたが、全体的にはかなり収量性が高く、味も極甘く、莢離れも良いとの上々の評価をいただきました。

JA利根沼田の予冷倉庫センター目崎所長は、生産者の反応を見る限り、来年は更に栽培面積が拡大するのではないかとのことでした。

### 4. 今後に向けて

群馬県以外に全国各地で『恋姫』が栽培され始めましたが、どの地域でも収量性、味、莢離れの評価が良く有望視されています。今後は栽植密度、肥培設計等、地域の土質、気候に合わせての栽培技術の普及を図り、より高品質な『恋姫』生産につながるよう努力していきたいと思っております。

誰が食べてもおいしい新感覚の枝豆『恋姫』を是非、皆様にも栽培し食していただけたら幸いです。



▲『恋姫』出荷用シール

#### 恋姫レシピ：枝豆としらすの炊き込みご飯

＜材料＞ 4人分	
枝豆（恋姫）	…100g（さやから出して）
白米	…1と2/3カップ
もち米	…1/3カップ（白米だけ2カップでも良い）
水	…2カップ
しらす干し	…4.0g
白ごま	…大さじ2
梅干しのみじん切り	…適量
揚げ油	…適量
塩	…小さじ1強
酒	…大さじ1



#### ＜作り方＞

- ① 枝豆はさやから出して、揚げ油でさっと揚げバットにあげて油分を切る。Aの塩、少量をまぶしておく。
- ② 洗ったお米ともち米を炊飯器に入れ、水、Aの調味料（①の塩の残り）、①の枝豆を加えて炊飯する。
- ③ ②が炊き上がってから、しらすをお湯にさっと通して水気を切ったもの、白ごまを加え混ぜる。
- ④ 器に盛り、梅干しのみじん切りを散らす。