

～埼玉八潮青天会の取り組みについてのご紹介～

雪印種苗（株）
畑作園芸本部 営業課

1. はじめに

埼玉県八潮市は、埼玉県南東部に位置しており、人口約8万人の町です。東京都に接しており、交通の要所として知られています。

野菜栽培は、ハウスを中心に小松菜等の葉菜類が盛んで、首都圏への栽培基地としても重要な産地です。

枝豆栽培は、古くから行われており昔ながらの東出荷産地として知られています。近年、鮮度保持能力の高い包装資材の普及にともない切り枝による袋出荷が主力になってきました。

青天会は、平成16年から枝豆の栽培グループとして発足し、枝豆の苗を共同で育成して揃った苗を供給し、統一した栽培法で品質の安定した枝豆出荷を行うために結成されました。

この度、当社新品種枝豆「恋姫」を導入いただきましたのでご紹介いたします。



2. 目立つ包装資材で市場からも大注目！

「恋姫」は、昨年S B1014の系統番号の際に試作いただき、草丈が出やすく暴れやすい品種ではあるが、大莢で量があり何よりも味が良く独特の食感があり導入を決定されました。以前より当社「莢音」を導入していただき、味が良く大莢をアピールして2品種を並行販売していただくこととなりました。

せっかく取り組むならと代表の小幡剛志さんは、「莢音」、「恋姫」

の専用袋を作成して市場出荷しようと考えられました。今までに流通していない赤をモチーフに金色の文字という斬新な袋が出来上がり出荷されました。

市場は、川口中央青果に出荷され大変高い評価を得ています。川口中央青果から東京都内中心の市場、卸業者に流通し、「あのおいしい赤パッケージの枝豆がほしい」との連日の問い合わせをいただいたとのことです。



恋姫(青天会)ハウス風景

3. 栽培方法の確立で さらなる飛躍を！

代表の小幡さんは、「恋姫も莢音も大莢で味がとにかくおいしいことに惚れ込んで栽培しています。ただ、まだまだ栽培方法が確立されていないので、改善点が多々あります。更なる挑戦をしていきますので雪印さんのご指導をお願いします。」と市場でトップの生産グループとなった青天会は更なる飛躍に向けて意欲満々です。



莢音・恋姫の袋詰め



莢つき良好

枝豆と鶏肉のトマト煮



■材料(2人分)

枝豆(恋姫).....	150g(さやから出して)
鶏もも肉.....	250g(1枚)
スープ.....	1カップ(水1カップ、固形スープの素1/2個)
ベーコン.....	2枚
トマトホール缶.....	1/2缶(約200g)
トマトピューレ.....	大さじ3
にんにく(みじん切り).....	1かけ分
塩、こしょう.....	適量
小麦粉.....	適量
粉チーズ.....	大さじ1
イタリアンパセリ.....	飾り

■作り方

- ① 枝豆はさやから出しておく。鶏肉は一口大に切り、塩、こしょう、小麦粉を薄くまぶす(下味)。ベーコンは1cm幅に切る。
- ② 鍋にサラダ油を熱し、にんにく(みじん切り)、①のベーコン、鶏肉を炒める。
- ③ 肉の色が変わってから、スープを加え、トマトピューレ、トマトホールも加えてヘラなどでつぶして、肉に火を通してしばらく煮込む。
- ④ 枝豆も加えてさらに煮込む。
- ⑤ 塩、こしょうで味を整えて盛り付け、粉チーズを振り、出来上がり。