

その色、その味、その香り、最高です

郷土の味「行田在来青大豆」



市内で古くから、田んぼのあぜで栽培されていたことから「あぜ豆」とも呼ばれていた行田在来青大豆。今月は、枝豆として味わうのほもちろん、加工してもおいしいと評判の行田在来青大豆を紹介します。

行田在来青大豆の枝豆をたくさんの方に楽しんでもらうために

市では行田在来青大豆の枝豆をより多くの人に楽しんでもらうために、販売場所の拡大にも取り組んでいます。平成24年からは、イオンリテール株式会社からフードアルチザン（食の匠）活動で枝豆を取り扱っています。フードアルチザン活動とは、日本の食文化を支える食材や技術といった伝統そのものを、地域とともに保護・保存していく活動です。枝豆は県内イオンリテール店舗の他、JAほくさい行田農産物直売所、古代蓮の里売店でも販売しています。

販売者
イオンリテール株式会社
神部誠司さんにインタビュー

北関東新潟カンパニー埼玉エリア
野菜担当バイヤー 神部誠司さん

行田在来青大豆の枝豆は、香りが良くおいしいとの評価を得ており、店頭に並ぶのを楽しみにしているお客さまが毎年増えています。生産者の方に作付拡大していただくために、枝豆としてだけでなく「枝豆パン」や「枝豆まんじゅう」などの加工品販売にも取り組んでいきたいです。

より取り見取り、行田在来青大豆関連商品

埼玉県の大豆生産量はそれほど多い方ではありませんが、「在来大豆」は県内で28種類もあり、種類の多彩さは全国有数です。在来種とは地域で何世代にもわたって育てられ、自家採種を繰り返すことにより、その土地の環境に適応して



た品種のことです。行田在来青大豆は、県農林総合研究センターが県内在来大豆の加工適正試験を行った結果、豆特有の香りが高く、豆腐などの加工品に適した品種であると高い評価を受け、脚光を浴びるようになりました。そして、平成23年に設立された「行田在来青大豆」商品開発・販売促進協議会により、新たな加工方法とともにさまざまな新商品が開発されています。

「行田在来青大豆の枝豆」の季節がやってきます

昭和50年代にはほとんど姿を消してしまった行田在来青大豆ですが、農家・県・市が協力し、平成19年から再び栽培されるようになり、生産の拡大に取り組んできました。行田在来青大豆の特徴は、なんといっても強い甘みと独特の香りです。中でも、青大豆になる前の「枝豆」は、さやも豆も鮮やかできれいな緑色をしており、甘い香りと濃厚な味が人気を集めています。多くのファンをとりこにしている行田在来青大豆の枝豆は、毎年10月に収穫のピークを迎えます。

生産者

「行田豆吉クラブ」代表
河野茂夫さん（真名板）
にインタビュー



行田在来青大豆の枝豆は甘みがあがり、香りが良いのが特徴です。今年も香り、味ともに良いものができていると思います。この枝豆をお米と一緒に炊き込んで、枝豆ご飯にするのもおすすめの食べ方です。枝豆を冷凍しておけば1年中楽しめますよ。

「行田在来青大豆粉」プロジェクト進行中

今年度、市は同協議会と連携し、国の補助金「地方創生加速化交付金」を活用して、大豆をまるごと使った「行田在来青大豆粉」などを原料とした新たな商品開発事業を進めています。この青大豆粉は食物繊維を含む植物性のヨーグルトや大豆乳酸発酵濃縮液などへの加工が可能であり、その用途の可能性は未知数です。



進化を続ける行田在来青大豆

枝豆や大豆、加工品などさまざまな形で味わえる行田在来青大豆。今年の「ぎょうだ、夢、まつり」では青大豆粉を使った新商品がお披露目される予定です。進化を続ける行田在来青大豆にこれからもご注目ください。

▼問い合わせ 農政課農政担当（内線3006）