



～ 300 年前と変わらぬ味～ 旨みがギュッと凝縮された『さきたまめ』

一年のうち20日間しか収穫できず、収穫量も限られていることから幻の枝豆とも言われる行田在来枝豆『さきたまめ』を紹介します。

20日間しか収穫できないワケ

枝豆は本来大豆になっていく過程で少しずつ固くなり、色も黄色くなってしましますが、『さきたまめ』は最も香りや硬さが良いとされている20日間に収穫されたものだけが出荷されます。

『さきたまめ』は品種改良が行われていないため、作付け時期をずらしても、収穫時期が長くなることはありません。そのため、収穫は9月下旬から10月中旬ごろまでに限られ、今年は約6トンの出荷を予定しています。

行田在来枝豆の歴史

行田在来枝豆が成長したものである行田在来青大豆は江戸時代から栽培されており、享保2（1717）年には栽培されていたとの記録が残っています。

稲作が中心であった当時の農業の一つの問題は、もろくて崩れやすく、貯めた水が抜けやすかった田んぼのあぜ。当時はあぜ際に泥を塗り固めて堤防にし、そこに豆の種をまきました。豆の木が育つと、それが目隠しになって田んぼの稲が動物に狙われにくい、虫が豆の方に付くので稲への害が減るなど諸説ありますが、いずれも昔の人の知恵で作られていました。

『さきたまめ』としての復活

行田在来青大豆は古くから自家消費用の「あぜ豆」として栽培されていたため、収益を目的としたものではありませんでした。そのため、稲作の機械化や、収穫量が多く作りやすい品種の台頭などにより、昭和50年ごろに姿を消しました。

しかし、「埼玉で食べられてきた在来大豆を絶やしてはならない」と、埼玉県や農業関係機関が協力し、栽培を復活させる取り組みを開始しました。平成19年ごろにその取り組みに賛同した生産者たちが集まり、再び行田在来青大豆の栽培に力を入れ始めました。こうした中、行田在来青大豆の未熟な状態である枝豆を食したところ、そのおいしさに気付き、行田在来枝豆の商品化が進められました。

そして、平成25（2013）年に枝豆として差別化を図ることや、生産と販路の拡大を目的として「行田豆吉クラブ」が結成され市場への出荷が開始されました。令和5（2023）年には、この行田在来枝豆のブランド化を図るため、『さきたまめ』と命名し、パッケージなどを一新しました。

在来種ならではの濃い香りと味

『さきたまめ』は、皆さんが普段よく食べる枝豆とは一味違い、茹でた瞬間に香りが辺りに広がり、口に入れば、枝豆本来の濃い味を楽しむことができます。

成長過程



植えてから約90日ほどで枝豆になります



8月中旬に花が咲き始めます



種まきをしてから約1週間程度で芽が出ます

大豆と枝豆の関係

行田在来青大豆

行田在来枝豆



実は
同じもの

さらに成長

枝豆は未成熟な大豆を収穫したものです。枝豆は日本独特の野菜で、大豆同様にたんぱく質、カルシウム、ビタミン、食物繊維などの栄養分が含まれています。



行田豆吉