

行田豆吉クラブ

行田在来枝豆『さきたまめ』の普及活動をしている地元生産者団体



行田豆吉クラブではInstagramを開設しています。生育状況や販売情報、出荷情報などを配信しています。



行田豆吉クラブの皆さん

もっと魅力を広めていきたい！



行田豆吉クラブ会長
小松裕幸さん(荒木)

さきたまめは20日間しか収穫できないこともあり、販路は一部の店舗に限られています。しかし、より多くの人に豊かな香りとコク、そして風味の高い絶品のさきたまめを味わってもらえるよう日々愛情込めて育て、出荷をしています。

「行田といえば『さきたまめ』」と言ってもらえるよう、まずは市内の方、そして県内、全国へとさきたまめの名を広げていきたいです。

また、現在会員は7人しかおらず、収穫できるさきたまめの量には限りがあります。一緒にさきたまめを作る仲間を募集していますので、興味のある方はぜひ行田豆吉クラブ事務局(農政課)にご連絡ください。

さきたまめ
3つの特徴



- 1 口いっぱい広がる濃いコク
- 2 他の在来種に比べてタンパク質が豊富で脂質が控えめ、ショ糖の含有量が多い
- 3 茹でた瞬間に芳醇な香りが広がる

加工食品

「埼玉県新商品 AWARD2023」で金賞を受賞したさきたまめ入りの「行田の餃子」を始め、行田在来青大豆を使用した「行田納豆」、「みそ」などの商品があります。

さきたまめ使用



行田の餃子

行田在来青大豆使用



行田納豆

みそ

主な販売店舗

- 埼玉県
・埼玉県のイオンスーパー
・古代蓮の里 売店
・観光物産館ぶらっと♪行田
・観光物産館さきたまテラス
- カインズ行田店
・行田農産物直売所
・行田はちまんマルシェ
・市内の一部のコンビニエンスストア

・ネット販売(販売先はホームページをご確認ください。)



▶問い合わせ 農政課(行田豆吉クラブ事務局) ☎580-3013

収穫

収穫は夜明け前に行われます。午前2時～4時ごろから収穫が始まります。気温が高くなり始める頃に収穫すると美味しさが凝縮されると言われています。



だっきょう
脱莢・洗浄

収穫された『さきたまめ』は市内の作業場に運ばれ、機械で莢からサヤを外す脱莢という作業を行います。この脱莢の作業が一番時間が掛かり、半日を要します。その後、脱莢された枝豆を洗浄します。



選別

色彩選別機を用いて選別した後、さらに人の手によって綺麗なサヤを選別していきます。その後封詰めを行います。この作業が終わる頃には午後4時ごろになっています。一日で約500キログラムを出荷します。



出荷

選り抜かれた貴重な枝豆は『さきたまめ』として、午後5時以降に市場や市内の販売店に出荷されます。そして、早い店舗では当日中に店頭並びます。



『さきたまめ』を栽培している様子を市公式YouTubeチャンネル「ぎょうだ動画チャンネル」で公開しています。

