

機関紙せいきょう

根っここの話

一人は万人の為に 万人は一人の為に

roots.80

2022年8月 発行

鳥取県生活協同組合

【特集】COOP北海道のそのまま枝豆

北海道の恵み、
そのままお届けします



北海道十勝地方の中札内村で
生産されている「北海道のそのまま枝豆」。

十勝川が潤す肥よくな土地と、
昼夜の寒暖差が20℃を超える内陸性気候が、
糖度が高い枝豆を育てます。

枝豆はもともと枝付きで
取り扱われることが多かったことから
「枝豆」と呼ばれるようになり、
枝付きの枝豆を選ぶ際は、
枝に残った葉が青く

新鮮なものを選ぶのが良いそう。



鳥取県生協の2030年ビジョン

ともに生きる ~笑顔と思いやりでつながり、夢があふれる「くらしの協同」を実現します~

鳥取県生活協同組合

「おいしい枝豆」の

おいしいをそのままに

北海道で収穫された枝豆を新鮮なうちに急速冷凍し、新鮮なまま組合員さんへお届けしています。

ほんのり塩味のおいしい枝豆は、そのまま食べても料理に混ぜても

おいしく食べられるので、30年間組合員さんに愛されている商品です。

今回は中札内村農業協同組合の大塚氏にお話をうかがいました。

北海道にある中札内村^{なかさつないむら}で枝豆の栽培が始まった

1983年、5軒ほどの生産者で生の枝豆の出荷を行っていました。枝豆の生育から収穫期にあたる夏、この地域では昼夜の寒暖差が大きく、自然に豆の甘さが増すということが広がり、徐々に人気が出てきました。

「旬の時期の枝豆を、新鮮なまま1年を通してお届けしたい」と思い、冷凍加工の技術にこだわりました。しかし当時は、冷凍野菜が世間的に浸透しておらず苦戦していましたが、生産者と一緒に「安心・安全」と「おいしさ」を追求し、愛され続ける商品へと成長してきました。

【栽培へのこだわり】

生産者はJ-A中札内村による指導の約束事を守り、現在は約120軒の農家が枝豆を栽培しています。連作障害^(※1)を防ぐ「輪作」を行い、それにより指定された肥料・農薬を基準値以下での使用に留めています。また農薬管理も厳格に行い、

残留濃度が規定値を少しでも超えた場合は収穫できません。さらに他の作物の農薬が飛んでこないよう、枝豆の畑を背の高いえん麦で囲む「額縁栽培」をしています。



【冷凍加工へのこだわり】

枝豆は収穫後から味が落ちていくため、収穫後3時間以内で冷凍加工を行っています。そのためには、工場加工できる量を順序良く収穫することが大切です。生産者の畑ごとに作付けの順番を管理し、1番おいしい熟度を見極めて、夏の旬の時期に収穫します。急速凍結することで収穫したときの鮮度を保ったまま、生協ならではの配達で組合員さんのもとへお届けできます。

このような栽培・加工を徹底することで「安心・安心でおいしい枝豆」と評価されるようになりました。日本生協連の協力もあり、「北海道のそのまま枝豆」は30年間愛されるロングセラー商品となりました。

この商品を製造している加工施設では、90名の職員が収穫後の枝豆の選別や包装、出荷作業を行っております。組合員の皆さんには今後も愛される商品であり続けられるよう日々邁進してまいります。



産地指定
「産地指定マーク」は、産地や栽培方法が明らかな国産素材を使用した商品につけられます。日本の農畜水産業を応援するエンカル消費につながる商品です。

CO・OP
北海道のそのまま枝豆
ハローコープ
次回企画 8月5日

中札内村農業協同組合
大塚 優也氏
Otsuka Yuya



(※1) 同じ畑の同じ土壌で、同じ作物を連続して栽培しているとさまざまな障害が生じてしまいます。

Recipe “そのまま、以外もおいしい 枝豆レシピ”

Let's start cooking!



【中華風卵焼き】

■材料 (4人分)

CO・OP北海道のそのまま枝豆…150g
A (にんじん(5cm角切り) ……1/3本
しいたけ(5cm角切り) ……2枚
長ねぎ(みじん切り) ……1/2本
かにかまぼこ ……4本

B (鶏がらスープの素 ……小さじ1/2
お湯 ……50ml
ごま油 ……大さじ2
塩・こしょう ……各少々
卵 ……4個
しょうゆ ……小さじ1/4

■作り方

- フライパンにごま油小さじ2を入れて中火で熱し、Aを加えて炒め、ほぐしたかにかまぼこことさやから外した枝豆を加え、塩・こしょうで味付けをする。
- 溶いた卵に、①と混ぜ合わせたBを加えてよく混ぜる。
- フライパンにごま油小さじ1を入れて中火で熱し、②の1/4量を流し入れる。卵が固まり始めたら、かき混ぜて泡を箸で潰し、奥から手前に巻く。
- ③をフライパンの奥に寄せ、ごま油小さじ1を入れてなじませ、②の1/4量をフライパンの卵焼きの下にも入るように流し入れ、巻いて焼くことを繰り返す。



【枝豆と鶏肉のスティック春巻き】

■材料 (4人分)

CO・OP北海道のそのまま枝豆…60g(さやなし) 鶏ひき肉 ……200g
春巻きの皮 ……4枚(半分に切っておく) 塩、こしょう ……各少々
カレー塩、ハーブソルト、トマトケチャップなど 水溶き小麦粉 ……適量
……………各適宜 オリーブ油 ……大さじ4

■作り方

- ボウルに鶏ひき肉と枝豆、塩、こしょうを混ぜ合わせる。
- 春巻きの皮の手前に①をそれぞれ細長くのせ、スティック状に巻き、巻き終わりを水溶きの小麦粉でとめる。
- フライパンにオリーブ油を熱し、②を転がしながら中火でこんがり焼く。
- キッチンペーパーに取って、油を切り、器に盛る。お好みでカレー塩、ハーブソルト、トマトケチャップを添える。

「北海道のそのまま枝豆」ができるまで



収穫のようす

1 収穫

圃場ごとの適熟期と工場の処理能力とバランスを計算して計画的に収穫します。大型コンバインを使用し、短時間で一気に収穫し、工場に直接搬入します。



洗浄しているようす

2 選別・洗浄

枝や葉などを除去し、痛みや未成熟など基準外の原料を選別し、全体を水洗いします。



異物などを選別しているようす

5 選別・包装

人の目で選別し、異物や豆が入っていないさやなどを取り除きます。包装後、金属探知器検査、菌検査などを経て出荷されます。

3 ボイル・味付け

原料の状態を見極めて微妙な温度調整をしながら、13%の塩水に3分半かけて漬け込みます。塩は国産の塩を用いています。

4 急速冷凍

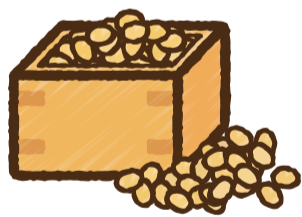
急速冷凍し、 -28°C の冷凍庫で保管します。



枝豆を急速冷凍しているようす

枝豆の知識

Q 枝豆ってなあに？



A 枝豆は、大豆が未熟なうちに収穫したもののこと。未熟な大豆を枝ごと取って食用にすることから「枝豆」と呼ばれるようになりました。
 生長が進むと実は大きくなりますが、甘味が落ちます。しかし、収穫が早すぎれば実は小さいままなので、一番おいしい熟度を見極めて収穫します。

Q 枝豆は野菜？豆？

A 枝豆は野菜です。大豆が未熟なうちに食べる枝豆は、緑黄色野菜に分類されます。大豆と同じたんぱく質やミネラルが豊富に含まれており、大豆にはないビタミンA、ビタミンCも含まれています。ビタミンCは、熱に弱く、加熱すると減少してしまうのですが、枝豆はさやに守られているため、失われにくいのも嬉しいポイントです。



Q “そのまま枝豆”の由来も教えて！

A 開発当時、一般的に流通していた海外から輸入された冷凍枝豆は解凍した後、茹でてさらに塩味を付けて食べていました。JA中札内村では加熱時間をより長くし塩味につけて冷凍することで、解凍しやすく食べられるようにしたことから「そのまま枝豆」と名付けました。



Q 自宅での枝豆栽培、気を付けることは？

A 枝豆は乾燥に弱い作物ですので、水やりを多めにするのを心がけてください。肥料は少なめで問題ありません。また、連作障害を避けるために、同じ場所で栽培する場合は、3~4年空けた方が良いでしょう。

私がおすすめる この逸品

CO-OP ふっくらしらす干し

使用しているのは、紀伊水道、大阪湾で獲れたしらすです。しらすはカタクチイワシの稚魚で鮮度が大事なので、獲れたての新鮮なうちに対流式釜で泳がせるように、短時間で一気に炊き上げます。そうすることでムラのない絶妙な塩加減で、ふっくらと仕上がります。また、冷凍でお届けするので、傷みやすいしらす干しを好きな時に食べられるのも便利です。



ハローコープ 次回企画 8月4回

「ふっくらしらす干し」は、冷凍でお届けするので食べたいと思った時に食べることができて、1袋25gの個食パックなので1人分の食事や料理のトッピング、離乳食など少量を使いたい時に使えるので便利です！しらすはカルシウムを多く含んでおり、骨や歯の形成を促進させ、骨粗しょう症の予防や子どもの成長にも役立ちます。魚が苦手なお子さんでも料理に混ぜたりすることで食べやすいと思います。

私のおすすめは、酢の物にしらすを混ぜて食べること。暑さが増す今の時期に、さらっと食べられておいしいので、ぜひお試しください♪

河原支所 地域担当 野口 亜美



ごはんに乗せても！



パンに乗せても！



冷奴に乗せても！

おいしく召し上がれます！！

産地とわたしたちの想いをつなげる 産直つながろうプロジェクト2022

「産直つながろうプロジェクト」では、産直提携で5年ごとに周年を迎える生産者の皆さんへ私たちからの想いをメッセージに込めてお届けしています。2022年4月号、本機関紙「青梅、特別栽培土生姜」生産者へメッセージを募集したところ、組合員さんからたくさんのあたたかい声が届きました。皆さま、ご協力いただきありがとうございました。

心と心 つながっても根

メッセージを「美吉野農園 生産者の皆さん」にお届けしました！



「青梅」 「特別栽培土生姜」 (美吉野農園)

2007年から「青梅」、「特別栽培土生姜」で産直提携を結んでいただき、15年が経過いたしました。組合員の皆さまからの支那がなければ今の美吉野農園はございません。

コロナ禍・温暖化・人口減少による過疎化・世界情勢などあまりにも早い時代の流れに戸惑うばかりです。こんな時代でこそ、『生産と消費』持続可能な産直をこれからもお願い致します。早く直に交流が出来ることを切に願うばかりです。素敵な冊子を送っていただき誠にありがとうございました。

- 代表取締役社長 王 隠堂 正悟 哉
- 農産事業部 取締役 水本 琢海
- 加工事業部 取締役 和田 尚久