



ベジシャス第5号 フォトクリップ

@JA えひめ中央

2011年4月25日

JA えひめ中央 そらまめ部会長 西田さん
愛媛県伊予市



農家生まれの西田さんは元サラリーマン。
奥さんがずっと手伝っていた農業に本格的に
従事し始めたのは30代になってから。
親の背を見て育った息子達は
2人とも農学部に進学しました。

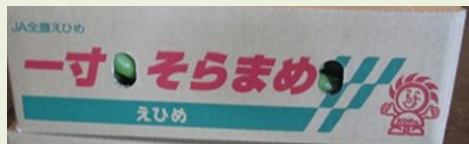


80年以上前の日本で栄養学を確立し
栄養士育成のための学校を創設した佐伯矩
(さいき ただす)を輩出した愛媛県伊予市。
その精神は受けつがれ
現在でも食育には非常に熱心な地域です。

「自分で美味しいと思ったものしか出荷しない」
と断言する西田さんご夫妻。

農作業の合間をぬって小学生に
農業や食について伝えています。

1粒が一寸(約3.3cm)と大粒なことから
「一寸そらまめ」としてブランド化。



呼吸を抑えるために予冷後、
低温輸送しています。



西田さんの胸に刻まれる
「愛媛産には愛がある。」



西田さん(50歳)

JA えひめ中央のそらまめ部会長として331人の生産者を取り
まとめている西田さん。

手作業による収穫や選別など繊細な作業が多く、生産者の半
数近くが女性！経験豊かな生産者もいるのが大きな強み。

収穫期間は短いものの、そらまめの売り上げは1か月で1億
円にもなります。



空に向かって伸びるから“空豆”
繭の形に似ているから“蚕豆”
などなど、いろいろな呼び名があるのも特徴。



集荷場



予冷库内は5℃に保たれています。



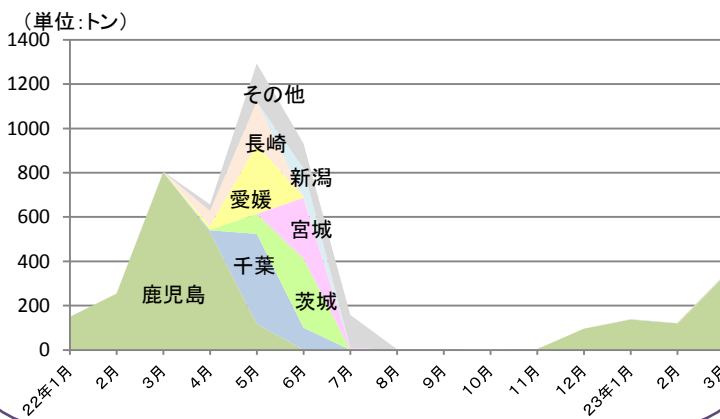
4月中旬は出荷のピークで段ボールが山積み！
 ・ ・ ・ のはずが
 今年は1～2月の寒さの影響で生育が遅れ、
 段ボールもまばらで寂しい風景。



収穫から店頭までおよそ3日。
 豆類は呼吸が激しいので5℃で予冷された後、
 トラックで運送されます。
 東京市場では棚保ちの関係から緑色が濃く、
 ずっしり硬いものが求められます。
 一方、地元では皮色が薄い緑色で
 中の薄皮も食べられるくらい
 柔らかいそらまめが出回ります。

そらまめの産地といえば鹿児島県。東京市場のシェア90%以上を占めています。
 今年は1月～2月の定温により花落ちが発生、また、霜などにより各産地とも生育に
 遅れが見られます。愛媛県産も通常よりも2週間ほど収穫が遅れ、本格的な出荷は
 5月の中旬以降となる見込みです。

東京都中央卸売市場におけるそらまめの入荷量の推移



そらまめご飯の鶏そぼろかけ



焼きそらまめとエビの
豆乳クリーム和え



焼きそらまめの
イタリアンサラダ

今回、ベジシャス紙面でご紹介できなかった
 レシピも多数、サイトに掲載しております。
 どうぞ、ご覧ください。

バックナンバーも協議会サイトに掲載しています。
 ぜひ、お試しください！

http://www.alic.go.jp/y-suishin/yajukyu01_000076.html