

八百屋塾通信 Vol.50 マメに続けて50号！ いつもお読みいただき、ありがとうございます。

季節を届ける さやいんげん

野菜の多くが通年出まわり、季節感が薄まるなかで、さやまめはこの季節ならではのもの。ぜひ多くの方に食べていただきたい。が、家計には厳しい高値での推移、その要因は？

■さやまめは手のかかる作物。

- 湿害に弱いので、水の管理が非常に重要。原則灌水は少量多回数で行う。水が切れれば収量が上がりず、やり過ぎれば根腐れを引き起こしてしまう。
- いんげんまめは高温性といわれるが発芽・生育の適温は20～25℃で、30℃を超えると、生育障害などが現れてくる
- 蔓性の品種は上に伸びていくので、支柱を立てたり誘引したりする必要がある。
- 矮性(蔓なし)は、収穫作業等をしゃがんだ状態で行わなくてはならず、重労働。
- 草勢を落とさず、なだらかに長期間収穫するためには、穫り遅れや穫り残しがないように、収穫を徹底する必要がある。穫り残すとさやに実が入り植物は種を残した、と考えるので次のさやの成長が遅れる。
- 収穫後は細かな規格に沿って選果し、揃いに注意して出荷する必要がある。



グリーンタッキー(千葉)
どじょういんげんと呼ばれる凸凹の丸さやいんげんは関東で好まれる

どじょういんげん断面
まめは、凹凸のあるさやの凹の部分にできる



ジャンボいんげん(鹿児島)
平さや。丸さやの5倍くらい大きいので収穫がラク



キセラ(鹿児島)
さやの凸凹が少なく曲がりも少ない丸さやいんげんは関西で好まれる。揃いも発色もいいが、キュキュツという独特な歯ざわりが嫌がられることもある

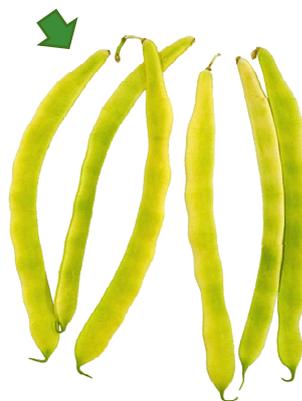


黄いんげん(福岡)
凹凸のない丸さや。淡黄色は加熱で変色せず。料理の彩りに



マーメラス(静岡)
和名「いんげんえんどう」。生産者は全国に一人

黄モロッコいんげん(不明)
断面が平らな平さや。淡黄色は加熱で変色せず。料理の彩りに



縞いんげん(静岡)
青紫の縞模様入り。茹でると、まめ全体が濃い緑色に



5月19日(日)の八百屋塾、テーマは「まめ」

講師 雪印種苗株式会社 桜田晃一氏
食べくらべ: 生鮮、冷凍、水煮のまめ類
試食: うすい豌豆の豆ごはん、ポタージュスープなど

●豆の情報は八百屋塾ホームページで●

◆講演: 2019年5月19日 みかど協和(株)上野秀典氏◇2015年5月17日 雪印種苗(株)大橋真信氏◇2014年5月18日(株)サカタのタネ 山根哲哉氏◇2012年5月20日 タキイ種苗(株)梅本剛氏◇2011年5月22日 MKVドリーム(株) 技術顧問 稲山光男氏

▼動画ページ

実行委員など取材班による産地視察をごらんください→



▼ホームページ

これまでの八百屋塾の記録をごらんいただけます→

