

【参考資料】

「行田在来えだまめ」について

古くから行田地域のあぜ道等では大豆の在来品種が栽培されてきました。行田の大豆は通常の大豆より青みがかかっているのが特徴です。

数ある在来種の中で、「香り、甘さ、鮮やかな緑色」が枝豆に特に向いていると評価された品種が、「行田在来青大豆」です。

この在来種は「倒れやすい」「収穫しづらい」と、栽培しづらいことから昭和50年代には殆ど姿を消してしまいました。しかし、近年、その美味しさから評価が見直され、加須農林振興センターの協力のもと、行田市内の農家、埼玉県、行田市が一体となり、再び栽培されるようになりました。

この「行田在来青大豆」を、その特性を生かして枝豆として販売し、「行田在来えだまめ」の名称でブランド化を目指しています。

※「在来種」とは、従来からその地域で棲息、生育するものを言います。

※「青大豆」の実が成熟しないうちに収穫したものを「枝豆」と言います。

「行田豆吉クラブ」について

行田在来青大豆が枝豆に向いているということから、生産者が集まり、美味しさを広めていくために行田豆吉クラブを結成しました。（現在会員数7名）

R4年度主な販売予定先：埼玉県内イオン、県内一部スーパー、JA一部直売所、ECサイト（JAタウン、イオンショップ）、ぶらっと行田、カインズ行田店等

○今後の展望・・・

行田在来えだまめをブランド化し、行田市の特産品として埼玉県内だけでなく、全国展開に取り組んでいくため、品質の維持、産地拡大や機械化の促進に取り組んでいきます。

