

「そらまめ」 broad bean



さぬき長さやそらまめ

一寸そらまめ

さぬき長さやそらまめは、さやの長さが約20cm。中に4~6粒の豆が入ります。豆は、小粒ですが、表皮ごと食べて味がよく、さやが長くて美しいです。

さやをむくと・・・

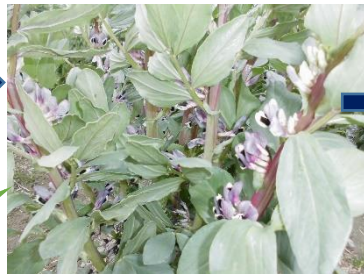
一寸そらまめは、さやの中に1~4粒の豆が入っています。

朝、収穫したばかりの「さぬき長さやそらまめ」を大野豆プロジェクトの方々が届けてくださいます・・・

さやがついています。



花が咲きました。



昨年写真です



香川町内の幼稚園・小学校・中学校の給食で約85kg使用します。



30名ほどで40分くらいかけてさやをむきます。

昨年写真です



前日の放課後、給食委員がさやをむきます。



当日は、給食場でていねいに洗います。



去年は、塩ゆでで提供しました。

今年は、から揚げにする予定です。

問題を読んで○か×で答えよう。

Q1. そらまめのおいしさの期限は、収穫後1週間である。

Q2. 「さぬき長さやそらまめ」は、香川県で生まれたそらまめである。

Q1の答え 【×】

きれいなさやだけをより分けてくださっています。

そらまめは「おいしいのはたった3日間だけ」と言われるくらい鮮度が落ちるのが早い野菜。収穫後から甘さやうまみがどんどん失われてしまうので、青さやで収穫したそらまめはできるだけ早く食べたいですね。今日のそらまめは、**収穫から1日半**と鮮度は抜群です！

【収穫の様子】



Q2の答え 【○】

さぬき長さやそら豆は明治以降にヨーロッパから入った長さや種と、日本からあった昔からの品種を掛け合わせて作った品種で、**明治37年に大野原町（観音寺市）の農家の方が作り出したそうです。**その後、琴平町や香川町大野等で栽培されるようになりました。