

ふじのくに ブランド

国内外に誇る価値を有する静岡県の食材。

今回は、甘みのあるエンドウ豆として希少価値の高い「砂糖えんどう」を紹介する。



砂糖えんどう

鮮やかな青み、ぷっくりとした豆の粒立ち、甘みのある味わい。知る人ぞ知る「砂糖えんどう」は、一般的なエンドウ豆とはまるで違う。

浜名湖西岸にある湖西市で盛んに栽培されている品種で、ハウス内の土壌管理と温度調節に加え、生産者の努力と温暖な気候の恵みにより、高い品質が保たれる。生産者の山本英夫さんは、「品質を保つ栽培環境の見極めには経験が大切」と語る。全国的に栽培している産地が少ないため流通量が限られ、希少価値も高いが、品質は折り紙付き。販売価格も安定している。

茹でて食べるだけでも十分に美味しい「砂糖えんどう」。シャキッとした食感で、さやごと食べられ、サラダ、天ぷら、玉子とじ、野菜炒めなど、さまざまな料理に活用できる。新鮮な春の息吹を感じる食材としてうってつけだろう。



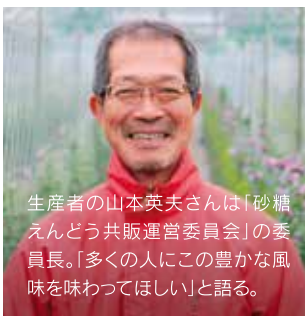
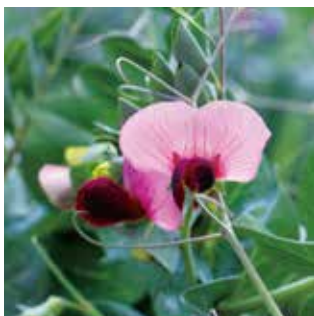
皮が薄く、筋張った食感もない砂糖えんどうは、シャキッと甘い。出荷時期は例年11月から5月末にかけて。



砂糖えんどうの玉子とじは地元でよく食べられているメニュー。軽く下茹でした後にだし汁とタマネギで煮る。



収穫はひとつひとつ手摘みで行う。



生産者の山本英夫さんは「砂糖えんどう共販運営委員会」の委員長。「多くの人にこの豊かな風味を味わってほしい」と語る。

お問い合わせ

JA静岡経済連
通販サイト:JAタウン
<https://www.ja-town.com/shop/>
※砂糖えんどうの販売は4月末までの予定
電話:0538-43-8512

読者の声

第35号
アンケート
より

空港の新しい運営体制によって今後どのように空港が変わっていくのか期待しています。 福島県 H.いさん

スポーツに活気ががあると町にも活気があると思います。子どもたちがサッカーなどしている姿はとても素敵です。 磐田市 A.Sさん

東京から移住してきた小野さんの話は良かったです。夢を実現してすばらしいと思いました。 大阪府 K.Tさん

将来を担う人材に視点を置いた内容は良いですね。中でも「参加者の意識を変えた」のはびっくりです。 沼津市 M.Kさん