



COCON TOHOKU

山形県鶴岡産

旨味きゅつと殿様のだだちゃ豆



味が濃い「だだちゃ豆」本来の
味が生きています。

〈古今東北の産地から〉

山形県鶴岡市の一部で、夏の

1ヶ月前後(8月の旧盆前後の頃

から9月上旬までのごく短い期

間)程度にしか採れない、

「だだちゃ豆」を新鮮なうちに

現地工場でボイル・瞬間冷凍。

旨み・甘みが断然違います。

外皮が褐色がかり、表面の

うぶ毛が茶色で、くびれも深い

ため見た目は良くありませんが、

ゆで上がる頃にはとうもろこし

のような甘い香りが漂い、食べ

ると甘みと旨みがどんどん口の

中に広がります。

JA鶴岡の皆さん

だだちゃ豆は、山形県鶴岡市周辺の限られた地域のみで生産され、江戸時代から農家が大切に守り続けてきた枝豆「在来種」です。年間で一月程度しか採れない期間限定の「だだちゃ豆」を一年中、全国のお客様にお召し上がりいただきたい想いで製造しております。

〈こだわりの原料〉



ただちや豆は、鶴岡周辺

の限られた地域で生産

されてきた枝豆の「在来

種」です。外皮が褐色が

かり、表面のうぶ毛が茶

色で、くびれも深いため

見た目は良くありません

が、ゆで上がる頃には

とうもろこしのような甘

い香りが漂い、食べると

甘みと旨みがどんと口

の中に広がります。

〈こだわりの製法〉

鮮度にこだわり出荷後、

現地工場にてボイル・急

速冷凍を行うことで旨

味が断然違います。

味が濃いだただちや豆本来

の味が生きています。

〈おいしさの決め手とこだわり〉

ぷっくりとおいしそうに膨らんだ豆のおいしさの決め手は「根粒菌」をいかに多くするかにかかっています。根粒菌は根っこについている丸い球状の根粒に住む細菌。大気中の窒素をアンモニアに変換し、宿主の植物の生育に欠かせない窒素を供給する働きをしています。手間暇を惜まずにこまめに土寄せを何度も繰り返し、この根粒菌を増やすことで、より一層おいしいただちや豆が育つというわけです。そして、根粒が根にたくさんつくると通気性もよくなり、病気に強く健康な豆が収穫できます。

収穫時期はほんの一瞬。さらに天候に左右されるうえ、収穫時期にも制限があるため、作業は夜が明けないうちからライトを照らして行われます。枝豆は暑さに弱くデリケートで、炎暑のなか収穫すると豆が熱をもって蒸れて腐ってしまいます。そのため、午前10時から午後3時の炎天下では収穫しないようにするなど、とても気を使います。新鮮さを保つために収穫したらすぐ作業場に運び、枝からさやを取ります。その後ひとさやずつ選別・袋詰めして保冷庫に入れて保管し、朝採りのものはその日のうちに出荷。出荷場でも保冷庫に入れ、出荷のトラックも保冷車としっかり温度管理されて届けられます。

“旬の一番美味しい時期に食べてほしい”それが生産から流通まで一貫して貫かれるただちや豆づくりのおいしさのこだわりです。

(出典:JA鶴岡HP「ただちや豆データブック」)

〈この地だからこそその品種！〉

ただちや豆は、鶴岡周辺の限られた地域で生産されてきた枝豆の「在来種」です。鶴岡周辺の土地条件にマッチしており、この種子を他地域で生産しても、ただちや豆の品種特性が消されてしまうという「わがまま」な品種であり、生産地・生産者を限定して栽培しています。農家自らが種子を採取し、良質堆肥と有機質肥料を中心とした施肥体系とできるだけ減農薬に努め食味の向上と安全な商品を目指しています

(出典:JA鶴岡HP「ただちや豆データブック」)

〈ただちや豆の名前の由来〉

「ただちや」とは、庄内地方の方言で「おやじ」「お父さん」という意味。その昔、城下町・鶴岡が庄内藩だったころ、枝豆好きな殿様が城下から毎日持ち寄らせては、「今日はどこのただちや豆か？」と聞いたことから、ただちや豆と呼ばれるようになったといわれています

(出典:JA鶴岡HP「ただちや豆データブック」)

〈おすすめの食べ方〉

流水で解凍するか、軽く湯通しするだけで美味しくお召し上がりいただけます。

お好みにより塩をふってお召し上がりください。

〈山形県鶴岡産 旨みきゅっと 殿様ただちや豆〉

【分類】:農産

【製造者】:JA鶴岡市農業協同組合

【製造地】:山形県鶴岡市

【主な原材料】:えだまめ(大豆・遺伝子組み換えでない)

【内容量】: 200g

【保存方法】: -18℃以下で保存してください

【賞味期限】: 540日

【JANコード】: 4573381182864

【ITFコード】: 14573381182861

