



コープぎふ 岐阜西支所 0120-388-731  
岐阜西エリア委員会



エリア委員会  
メンバーで

岐阜市の圃場とJAぎふ曾我屋枝豆選果場へ  
「枝豆収穫体験」に行ってきました!

### 岐阜えだまめについて

4月から収穫。昨年は552トン(300万袋)  
関西約6割、地元約4割に出荷  
大粒で甘みがあり  
高級枝豆として有名です。  
時期に応じて17種類  
品種を変えて、継続的に  
出荷されています。



### 枝豆生産者さんについて

家族で生産している方が多いそうです。  
収穫は早朝4時頃から行われていて、家庭の  
事情で2時頃に行っている方もいらしゃる。  
収穫後は「枝豆ピカカー」という選別機で1次選別し、  
洗ってから人の目で2次選別を行いJAへ搬入。  
搬入までは種まきなどを行っている。枝豆後はほうれん草や  
大根など生産し、作物に合わせて生活をされています。

### JAぎふ枝豆選果場について

搬入された枝豆は3次選別を  
行い、袋詰め、箱詰めを行う。  
5°Cの冷蔵庫で予冷(保管)。  
Pプラス(品質保持フィルム)や金属  
探知機などで、安心、安全に  
届ける工夫がされていました。



〈枝豆ピカカー体験〉

### JAぎふ 鷺見さんおすすめの枝豆の食べ方(塩茹で)

- ・味を染み込みやすくするためにさやの両端を切る。
  - ・硬めが好き → 3~4分
  - ・柔らかめが好き → 5~6分
- 熱湯で茹でる!
- ★海水のように「しょっぱい」と思う塩水がポイント!
  - ・フシュッと袋が2~3個開いてきたらザルにあげる。

生産者さんの枝豆に対する御苦労や愛情を知る貴重な体験でした。  
エリア委員会として応援できることは何かを考えて企画していきたいと思っております!



キトリ

おすすめの枝豆レシピや今後の企画への要望など教えて下さい♪



(お名前/イニシャル

) 担当者・ステーション  
職員へお渡し下さい



↑  
WEBからの  
回答はこちら