

野田市名産「えだまめ」売れ行き好調

～農産物直売所「ゆめめぐり野田」では午後には売り切れも～

全国トップクラスの出荷量を誇る野田市特産の「えだまめ」が、今年も好評を得ている。野田の「えだまめ」は、全て「枝付き」で出荷されるのが特徴で、「えだまめ」は収穫してからすぐに味が落ちていくため、収穫したその日のうちに都内の市場で取引される野田産の「えだまめ」は非常に評価が高く、野田市を代表するブランド農産物となっている。

●古くからえだまめの名産地

野田市では、予てから自家用味噌作りのために大豆を作っていたが、昭和 20 年代後半頃、食糧事情の改善が徐々に回復していく中で、大豆からえだまめへ転換する農家が現われた。また種苗業者の委託で、えだまめ用のタネを栽培しており、当時の旭（目吹）地区でえだまめを栽培する農家が出てきた。

昭和 30 年前半には出荷組合が組織され栽培、出荷が始まり、野田市全域に栽培が広がり現在に至る。

もともと大消費地の東京に近かったことも普及の要因と思われる。

●無理のない輪作体系

多くの農家が秋から春がほうれん草、夏にえだまめの輪作をしている。市内では兼業農家が多く、そのため果菜類のような高度な技術がなくても栽培可能な作物であること、経営的にも適していたため普及したと考えている。

また輪作を行っていることで、畑が肥沃であり、毎年栽培をしても連作障害を防げている事も大きい。

枝豆農家は目吹をはじめ、瀬戸、木野崎、木間ヶ瀬周辺に多い。

●農産物直売所「ゆめめぐり野田」では、午後には売り切れも

現在販売している品種は、大粒で歯ごたえの良い「サヤムスメ」、香りが良く余韻が続く「神風香」、甘さとコクのバランスが良い「湯あがり娘」、さっぱりした味わいの「京極」など（品種は日によって異なる）。

リピーターのお客様も多く連日販売好調で、ピーク時には午前中に、今でも午後には売り切れてしまうことも多い。鮮度を保つため、手間のかかる「枝付き」で出荷している事も「野田のえだまめ」のブランド力をキープし、売り上げに貢献していると考えている。

問合せ＝農政課・直通 04-7123-1086

代表 04-7125-1111（内線 2340）

野 田 市