

今回は、新たな特産品にしようとして生産が増え始めている大郷町のエダマメをご紹介します！お話を伺ったのは有限会社薬師農産代表取締役の高橋寿巳さん。米作りがメインでしたが、5月の田植えから9月の稲刈りまでの間に収穫作業ができるエダマメに取り組み始め、4年目とのこと。

大郷町にある6つの農業法人で早い品種から遅い品種までリレー形式で栽培しているので、夏の期間中はほぼ途切れずにお届けできる仕組み。これからの品種は「ゆかた娘」「つきみ娘」「秘伝」へとつながっていきます。

美味しいエダマメは身が入っていて緑色の濃いもので、古くなると黄色くなり香りもなくなってしまうそうです。「うちではエダマメとトウモロコシのかき揚げにして食べたりしている。用途はまだたくさんあるので色んなアレンジを楽しんでほしい」とお話ししてくださいました☆

こちらは県内各地のスーパーで販売されています。緑色の「仙台えだまめ！」のパッケージが目印ですので探してみてくださいね♪

■問い合わせ先

仙台地方振興事務所地方振興部 TEL : 022-275-9140

#仙台エリアおすすめ食材 #食材王国みやぎ #大郷町 #エダマメ #薬師農産 #ゆかた娘 #つきみ娘 #秘伝 #仙台えだまめ #アレンジはかき揚げ

