



庄内の  
おいしいもの

みなさんに  
聞きました!

2004年  
20年前

2024年  
現在

# 米どころの枝豆づくり We Love♥だだちゃ豆

稲田の風景の中に青々と茂る元気な枝豆の葉  
愛と苦勞で育てられている鶴岡の「だだちゃ豆」を特集します

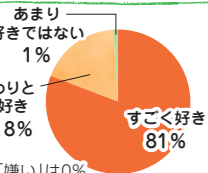
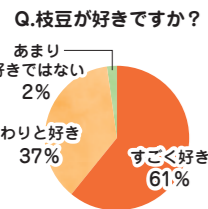
## 夏はだだちゃ豆!

夏の食べ物といえば、岩がき、なんげんじ、メロン、  
なす漬け…と庄内の特産品が次々思い浮かびます。  
冷えたビールとだだちゃ豆!  
は夏の食卓に欠かせない組み合わせです。

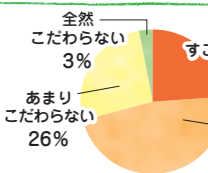
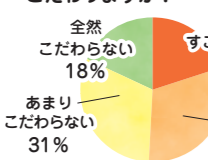
### 20年前と同じ質問でアンケート!!

2004年のe-Townsで実施したものと同じ質問をファンクラブ  
LINEで聞いてみました。結果、枝豆好きが増え、「だだちゃ豆」  
嗜好も高くなっているのがわかりました。地域や生産のみなさん  
の取り組みや努力の成果だと思われます。

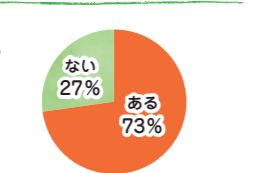
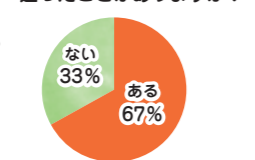
みなさんが大好き  
だだちゃ豆!!



Q.枝豆を食べる時「だだちゃ豆」に  
こだわりますか?



Q.遠くの知人に「だだちゃ豆」を  
送ったことがありますか?



## だだちゃ豆って特別な枝豆



### 美味しい豆を選んで残され育てられている枝豆

酒井のお殿様が「どのだだちゃの豆か?」と尋ねたことに名が由来  
する(諸説あり)と言われるように、「だだちゃ豆」は江戸時代から鶴  
岡市の白山地域で選抜しながら育てられてきた枝豆の在来種です。

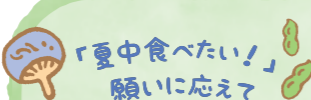
### 全国でも知名度が高い枝豆

2000年代に入ってビールのCMで「だだちゃ豆」が扱われ、美味し  
い枝豆として全国的にも知られるようになりました。現在は宅配の  
冷蔵便普及でネット販売による人気も高まっています。

### 類似品を防ぎ品質を守る取り組み

ブランド力と品質を保つために生産者のための組織が結成され、「鶴岡地域だだちゃ豆生産者組織連絡協議  
会」による「だだちゃ豆」の定義づけ、品種の認定などが更新されながら、現在も商標登録された「だだちゃ豆」  
の名を使用できる農業者の範囲が設定されています。

### 『鶴岡地域だだちゃ豆生産者組織連絡協議会』で認定する「だだちゃ豆」の品種と時期



### 早生～晩生まで8品種

★7月～9月の長い期間に渡って  
「だだちゃ豆」を出荷できるよう  
生産の工夫がされています。  
★収穫時期によって豆の特徴も  
変化します。それをリアルに  
楽しめるのも生産地ならでは!

- 7月 小真木(こまぎ) 爽やかな豆の味。とにかく早く食べたい人へ
- 早生甘露(わせかんろ) 甘みが強い
- 甘露(かんろ) だだちゃの中でも甘みNo.1
- 8月 早生白山(わせしらやま) 甘みと香りのバランスがよい
- 白山(しらやま) だだちゃ本番!! 濃厚なうまみ!
- 晩生甘露(ばんせいかんろ) 秋口でも甘みが強い
- 9月 平田(ひらた) 茶毛が濃く、味も濃い
- 尾浦(おうら) 鮮やかな緑色。フィナーレを飾るダイナミックな豆



## 白山から広がるだだちゃ豆栽培

### 白山の地域でのみ栽培されていた

昭和、戦後の時期庄内平野は水田が主体で一番  
良い土地を畑にすることは一般的ではなかったの  
で、「だだちゃ豆」は白山地域の湯尻川流域周辺の  
畑で作っているぐらいでした。

### 減反で広がる豆の栽培

減反政策により米以外の作物  
を植えなければならなくなり、昭和50年ごろから枝  
豆の栽培が白山を中心に大泉地区周辺にも広がり  
始めました。当時は冷蔵貯蔵庫やクール便などが  
まだ普及していなかったため、鮮度が命のだだちゃ  
豆は地元での売り買いがほとんどでした。



### 全国ブランドとして流通

平成に入り、だだちゃ豆の知名度と需  
要が上がり、類似品を防ぐため「鶴岡市だ  
だちゃ豆生産者組織連絡協議会」が組織  
されました。(市統合で鶴岡地域に改称)  
収穫後の保存環境向上や冷蔵便登場な  
どにより、流通が全国へと拡大しました。

## 豆の種を守る

だだちゃ豆の種は地域に伝わる在来種。基本が自家採取です。



### ♥地域の助け合い

種は白山など昔からの産地では地域で代々伝  
わるものを基本的に使われます。地域内で良いも  
のを伝えるために助け合い、種が疲れてくると  
他の畑の様子を見て農家さん同士の情報交換  
をしたり、種を譲り合ったり、助け合っています。



### ♥大切に保存

昔は手作業で種を一つ一つ選別、環境の変  
わりにくい「土蔵」に大切に保管していました。  
種も生きているので温度、湿度が重要です。今  
は調温庫や機械化により管理は簡素化しまし  
たが、だだちゃ豆の農家さんにとって種は大切  
な宝であることに変わりはありません。

e-Towns2004年8月号、2015年7月号特集記事を参考にしています

## だだちゃ豆の種を守る地域愛

### 消費者も産地も広がる

近年はネット販売で生産元から直  
接全国各地のお客さんへ送れるよう  
になり、だだちゃ豆の風味を損なわ  
ず伝えられるようになっていきました。また、大泉地区の他にも栽培が試みら  
れ、安丹地域他だだちゃ豆に適する  
栽培地に広がりも見られています。



## だだちゃ豆を育む自然環境

だだちゃ豆産地の始まりとして特に白山地域が  
有名ですが、昔からだだちゃ豆の種を他の土地に  
持って植えても、数年で豆質が変わってしま  
い、独特のうまみは失われてしまうとされてき  
ました。湯尻川流域の土壌が栽培に適しているこ  
とだけでなく、周辺の環境が豆の生育や風味に影  
響を与えているとも考えられています。

### ～温度差や湯尻川流域の霧～

枝豆に甘みが出るのは昼夜の温度差が重要だ  
そうです。湯尻川には湯田川の温泉が流れ込んで  
いて、盛夏になると温度差で早朝に霧が出ます。  
温泉のミネラルを含んだ霧が葉やサヤが浴びる  
ことで豆の風味に影響があるのではないかと  
考えられています。貴重な環境ですね。

## 良い種を残すために

出荷しながら翌年の種も作る

栽培農家さんは商品として良いものをできる  
だけたくさん出荷しながらも、次の年に良い種を  
残すことを同時に進めなければなりません。



## 種を取るための畑を作る

「種を取るための畑」は出荷する豆の畑とは別に作り  
ます。農家さんにより作っている品種ごとに種のための  
畑もあります。枝豆として食べることでできる時期をじっ  
くり通り越してサヤも茶色くなって種になるころに収穫  
します。それからさらに乾燥させ、秋にさやかに取り出し  
ます。



## 良い種を選び分ける

今は機械でざっと選別することができるようになりまし  
たが、それをさらに冬の間に人の目と手で良いものを  
品種ごと丁寧に選び、翌年への準備をします。





# 栽培農家さんの一年 とっても忙しい!

種をまいてから3~4ヶ月で収穫&出荷というスピード勝負のただちや豆。そのあつというまの期間のために、前の年から畑の環境を整え、種の準備をし、春から稲作との両立で複雑に作業が行われています。ただちや豆の特別栽培を行っている「庄内・まいふあーむ合同会社」の代表 斎藤さんにお話を聞いて、どんなことをやっているのか簡単にご紹介します。  
(※農家さんによってやり方や工夫は違いますのでご了承ください)

3月

## 畑の土壌を整える

雪解けとともに数度畑をおこして、肥料や石灰を入れ調整、畑の準備をします。

田植えまで稲の作業と同時なので、農家さんの春は本当に忙しい!

4月

## 播種

(早生品種は最初ハウスで育てます)

在来種であるただちや豆は発芽率が高くないので発芽までとても気を使います。

まだ寒く、霜がおりる時期なのでポットに土を入れ種をまき土をかけ育苗器で温めて、大事にハウスで育てます。

芽が出るまで気温を見て1日に数度ビニールカバーをかけた外したり本当に赤ちゃんを育てるかのよう。

この行程を品種ごとに1週間おき、早生白山まで繰り返します。

5月

## 畑に苗を植える&直播き

ハウスで2週間ぐらい育てた苗は本葉が数枚出たら畑に植え始めます。



霜がおりにくくなる5月下旬ごろ、白山の本番品種のあたりから畑に種を直接まくようになります。

下旬から

## 土寄せ 防除 追肥

先に植えた早生品種から本葉3~4枚で肥料を適宜与えながら土寄せをします。倒れないようにしっかり根を張らせるために、成長の度合いで3~4回根元に土を盛っていきます。

今は機械化したけど畝をすべやるので重労働たん!

早生品種から晩生品種まで順次行っていきます。収穫まで様子をみながら防除、除草も行います。

7月

## 早生品種から収穫スタート

昔は人手で収穫していましたが、現在は機械を使っています。畑から収穫後は枝から外し、選別、洗浄、選別、袋詰めと品種ごと次々と9月まで続きます。

機械化が進んで便利になってもうやはり人手が必要のン

出荷分の豆と同時に、翌年の種用のものが枯れてきたものも随時収穫していきます。

10月下旬  
~11月ごろ

## 種の収穫と畑の準備

稲刈りなど田の作業がひと段落する頃、翌年豆畑にするところに堆肥を入れて起こすなど、翌年の準備を進めていきます。吊り下げて干し乾燥させていたものから種を取り、良いものを残す選定もしていきます。

## 連作障害が出ないように工夫が必要

### 田と豆畑の土地を交換したり、他の作物を植えたりするなど工夫します

ただちや豆は同じ土地で栽培を続けると連作障害が起きやすく、よく実らなくなってしまいます。そのため農家さんは水田と豆畑にする土地を交換しながら栽培をすることも多いそうです。豆の栽培が終わった後、麦などの作物を植え、刈って細断し「緑肥(りよくひ)」として土にすき込む方法で維持している場合もあるそうです。

また、枝豆は水はけの良い土壌を好むので、稲田にした土地は排水対策が重要で農家さんによっては畑に溝を掘ったり、排水管を設置するなど対策をしています。土壌の維持に対する細やかな気配りで、ただちや豆は育てられているのです。

## 産地からすぐ手に入るからこそ 美味しく食べよう!

みなさんはどのようにただちや豆を手に入れているでしょうか?産直?スーパー?農家さんから?

「ただちや豆」を選ぶ時、知っておきたい表示について 白山でただちや豆 特別栽培を行っている「松浦園芸」さんに聞いてきました!



こんなマーク見たことがありますか?



(紫) JA 鶴岡を経由して販売するもの  
(赤) 個人生産者が販売するもの  
(緑) だだちや豆を原料とした加工品

【鶴岡地域だだちや豆連絡協議会が認定しているだだちや豆にのみ付けられるマークです】  
鶴岡地域に住所を有する農業者が、鶴岡地域内の農地で協議会が認定する枝豆を栽培し販売するものに付けられているので、選ぶ際に目安になりますね。

## だだちや豆にもあります「特別栽培」のマーク

【特別栽培農産物認証シール】

生産過程で使用される化学肥料の成分量や化学合成農薬の使用回数が山形県の慣行基準の5割以下で栽培されるもので、栽培の場所、面積など計画の提出や現地確認など厳しい審査を受けクリアしているものに付けられるマークです。とてもこだわって栽培されているだだちや豆の中でも特に気をつけて栽培されていて、鶴岡でも10件ほどこのことです。



除草対策と土の培養のために「くらかけ」と呼ばれる作業を収穫まで全ての畝に繰り返します。土に空気を入れながら根元に土を盛ります。



今回お話をうかがった「松浦園芸」さん、「庄内・まいふあーむ合同会社」はどちらも特別栽培を行い安心と環境保全への取り組みを行っています。

それでも生える雑草は手作業で取り除きます

## 鮮度のよいうちに調理しよう

だだちや豆は鮮度がいのち。農家さんは出荷前保冷庫に入れ鮮度を落とさないように注意を払っています。朝収穫したものをその日のうちにゆでて食べるのが理想ですが、少なくとも収穫後3~4日のうちには食べましょう。

ゆで方についても「松浦園芸」さんに聞きました!

### 色よくゆでるにはひと手間

だだちや豆に特有の茶毛。色よくゆでるには塩で揉みながら水で洗い毛をこすり落とすと仕上がりがきれいです。

### 高温で一気にゆでる

必ず沸騰したお湯にいれます。塩を入れ高温で一気にゆでます。豆のサヤの口が開き始める頃(3~4分)が目安で好みのかたさまでゆでてください。その後、冷水にとると色鮮やかになります。

### 風味重視の場合は...

水で洗い流さずに、塩をふっとうちわや扇風機などを使ったり、冷蔵庫にいれるなどなるべく早く冷ますようにします。



## 冷凍すれば夏以外にも楽しめます!

だだちや豆をかために茹で、冷凍保存しておけばシーズン以外でも食べられます。



食べる時に熱湯で好みの硬さまでさっと茹で上げ、塩をふって保存しておけば好きな時にだだちやの味を楽しめます。



「庄内・まいふあーむ合同会社」さん「松浦園芸」さんの特別栽培だだちや豆を扱っています!

## 庄内のだだちや豆



ネット注文承り中 直接お相手に送れます



《山形県庄内産》