

大野小学校

黒埼茶豆のルーツ

明治末期に新潟県黒埼村小平方の農家が山形県鶴岡からもらい、栽培を始めたとされています。最初は、小平方地域で門外不出として栽培されました。GI値(血糖値)が上がりにくい健康食品です。

全国でも有名な黒埼茶豆のおいしさ

芳ばしい香り、甘み、コク、心地よい歯ごたえ。「枝豆の新潟魚沼産コシヒカリ」とも呼ばれ、次のような工夫でブランドを守っています。

- ・早朝に収穫し、新鮮な豆を枝ごと出荷する。
- ・選別で合格した豆(だいたい全体の40%くらい)しか販売しない。
- ・品実をそろえるために、有機肥料など、栽培方法を統一できる農家にしか種を販売しない。

茶豆 栽培



待ちに待った収穫。収穫の後、お家の人といっしょに豆をもち、試食をしました。

4月 6月 茶豆栽培/スイーツ考案 8月 茶豆夏の陣 スイーツ投票

一人一人がどんなスイーツにしたらよいか考えました。佐藤さんが茶豆の加工の仕方やアイデアをアドバイスしてくれました。



スイーツ考案

お互いに自分が考えたスイーツを紹介し合い、さらによりよいスイーツへ変身させました。

区長さん、出張所の所長さんをはじめ、たくさんの方が投票してくれました。

世界に一つだけの茶豆スイーツをつくるためにたくさんの方々にお世話になりました。

「豚月堂」の佐藤さん

子どもたちが考えやすいように、茶豆のペーストを入れたチョコプレートを試食させてくれました。また、子どもたちが考えたスイーツに一人一人アドバイスしてくれました。

スイーツづくりでは、何度も試作し、子どもたちの意見を聞いては、味覚や形を調整していただきました。

JA 黒埼営農センターの皆さん

茶豆の種植え、苗植えから、草取りや収穫まで、全ての準備と指導でお世話になりました。

苗植えでは、子どもたちと一緒に泥だらけになって、教えていただきました。学校から畑までがとても遠いため、日常の管理もしてくれました。

地域・保護者の皆さん

西区長さんを始め、西区役所黒崎出張所の所長さん、地域・保護者の皆さんなどたくさんの方が茶豆スイーツの投票をしてくれました。保護者の皆様には、夏休み中の草刈り、収穫後の豆もぎやゆでた茶豆の試食もしていただきました。

アートフェスティバルでもスイーツ販売のお手伝いをしていただきました。

大野アートフェスティバル バザー販売



私が投票で選ばれた「茶豆の形の茶エクさん」です! 茶豆のペーストがたっぷり入ったエクレアです。

「ちゃ・ま・めー!」呪文を唱えたら・・・

世界に一つだけの「茶エクさん」がみんなを笑顔に!!

「いらっしゃいませ!」PTAのバザー部の皆さんに協力していただきながら、販売のお手伝いをさせていただきました。直接お客さんとふれ合うことができました。

9月 スイーツ試食 10月 大野アートフェスティバル バザー販売 2月 茶豆感謝の会



「茶豆の味がちゃんとするね! クリームもたっぷり入っていておいしいね!」

佐藤さんが何度も作り直しては試食をさせてくれました。

スイーツ試食

茶豆ペーストの量や食べやすい形までこだわり子どもたちの意見を聞いてくれました。

● 子どもの声 ●



JAのみなさんは、種まきからしゅうかくするまで、いろいろ教えてくれました。なえ植えでは、畑がぬかるんでいて、ころびそうになった時、声をかけて下さってくれました。そして、ぼくたちが、畑に行けなくても、茶豆をたいせつに育ててくれたおかげで、佐藤さんといっしょにスイーツをつくれました。



佐藤さんは、わたしたちが考えたスイーツ一つ一つにアドバイスやいいところを言ってくれてありがとうございます。また、わたしたちの意見をよく聞いて、おいしい「茶エクさん」をつくってくださりありがとうございます。大野アートフェスティバルでは、茶エクさんを買ってくれる人がたくさんいて、とてもうれしかったです。



おいしい「茶エクさん」を作ってくれてありがとうございました。家族がニコニコお気に入りになりました。とうげつどうさんのおかしのことももっと知りたいです。



たぬまきや水やり、しゅうかくを手伝ってくれてありがとうございました。そのおかげでおいしい茶豆ができて、茶豆のエクレアを食べることができました。