

小城のいろんな話題を突撃レポート!

# 「白インゲン豆」を 小城市の新たな特産品に!

おぎ特産品普及研究会

**募集**  
おぎレポ  
出演者大募集!!  
白隠他産は問いません。  
【問合せ】総務課  
☎37-6113

**Repo**  
VOL.12  
おぎレポ



前列左：音成会長



- ★乾燥豆は「ほたるの郷」(小城市)で購入できます。
- ★生産農家さん募集中!  
白インゲン豆を栽培してみたい方はお気軽にご連絡ください。
- 【問】農林水産課(東館1階) ☎37・6125

**上**品な甘さが特徴の「白インゲン豆」。これを小城市の新たな特産物に、と取り組まれている「おぎ特産品普及研究会」の皆さんにお話をうかがいました。5年前に減反田の活用と「中山間地に何か特産物をつくる」という思いから9戸の農家からスタートした白インゲン豆の栽培。現在では、32人の生産農家とJA、市が協力し、生産の拡大と加工品の開発に取り組まれています。

白インゲン豆に注目した理由を尋ねると、「この豆は、未成熟だと食中毒になる成分が入っているため、インシシも絶対手を出さないんですよ。荒らされることがないので、中山間地でも安心して栽培できます。」と音成会長。

収穫は手作業となるため、規模の拡大が難しいのですが、収穫量は約300kgと増加中。おはぎ・煮豆・まんじゅうなどの加工品への試作も進んでいます。豆の柔らかな食感と上品でクセのない味が好評だそうです。幼稚園の給食にも提供され、子どもたちも美味しいお豆に「こっぴり」。

これからの「小城の新たな特産物」として、さらなる成長が楽しみです。



「あーも!ファミリー」の

## おすすめレシピ



おかずにもう1品作ってみましょう!!

プロフィール：いつも笑顔のママ。料理が得意で頭の中はおいしいものでいっぱい。なんでもすぐつくれちゃう料理の達人。

### 切干大根サラダ 1人分→112kcal

あーも!ママ



材料	4人分
■ 切干大根	28g
■ きゅうり	1/2本
■ 赤パプリカ	1/4個
■ 黄パプリカ	1/4個
マヨネーズ	大さじ2
A 味噌	小さじ2
酢	小さじ2
砂糖	小さじ1

#### 下ごしらえ

- 切干大根  
水洗いし、5分程度水でもどしておく。
- きゅうり  
せん切り  
→軽く塩もみ
- パプリカ  
種を取り、薄くせん切り  
→軽く塩もみ

#### 《作り方》

ボウルにAを混ぜ合わせ、切干大根、きゅうり、パプリカを加え和える。

#### ワンポイントアドバイス

味がしみこみやすいように材料の水気はしっかりしぼりましょう。

【問合せ】健康増進課 ☎37・6106