

そらまめについて



そらまめは、^{かがわけん とくさんひん}香川県の特産品のひとつで、^{むかし}昔はどこの農家でも、^{のうか}米の裏作として栽培していました。
 現在では、^{げんざい}観音寺市、^{かんおんじし}高松市、^{たかまつし}丸亀市が主な産地となっています。

「おいしい時期は3日間」と言われるほど、^{しゅん}旬が短い野菜なので、^{しゅん}旬のこの時期にしっかり
^{あじ}味わいましょう！

そらまめの名前の由来は？

そらまめは、^{そら}さやが空に向かってつくため「^{そらまめ}空豆」といいます。また、^{かたち}さやの形が^{かいこ}蚕に似ているので「蚕豆」という説もあります。



そらまめの花



空に向かってさやが
 どんどん大きくなります！



こんなふうに、さやが
 下向きになったら
 食べ頃！



そらまめを使った代表的な郷土料理

しょうゆ豆

しょうゆ豆は給食にもよく登場しますが、乾燥したそらまめから作る香川県ならではの郷土料理です。



乾燥したそらまめを香ばしく炒って、しょうゆや砂糖で作ったたれに漬け込んで味付けします。

このしょうゆ豆には、昔は「讃岐長さや」という種類のそらまめが使われていました。これは1さや6~7粒入りのさやが長い品種ですが、実が小粒なため栽培が減り、現在は「一寸そらまめ」が主流となっています。



一寸そらまめ



讃岐長さや

押し抜き寿司

押し抜き寿司も、そら豆を使った郷土料理です。そらまめに実が入り麦が実るころ、瀬戸の海はさわら漁でにぎわいます。この時期に、讃岐の農家はさわら料理を作り、親戚縁者を招く風習がありました。このときの料理の主役となるのが押し抜き寿司で、さわら、そらまめ、卵焼き等を寿司めしと共^{とも}に型で抜いた見た目にも美しい讃岐の味です。

また、若嫁さんがさわら一本を持って里帰りし、実家で押し抜き寿司にして婚家へ持ち帰るというしきたりもあり、一部の地域では現在も行っています。

