

鹿児島県産 南日本新聞オススメ!

鹿児島から春をお届けします♪

# 産地直送 そら豆



そら豆の生産量「日本一」を誇る鹿児島県の中でも一大産地である指宿地区のそらまめです。「かごしまブランド」にも指定されている一品です。南国の太陽をあびてうす緑のさやがいっせいに空に向かって伸びていきます。この、空に向かって伸びていく様子から「そらまめ」と名づけられたと言われています。

## 生産者の紹介

### 川畑農園

川畑貴紀 41歳 指宿市出身  
東京の食品会社に勤めていたが、安全な食を考えるようになる。32歳で脱サラして指宿に帰る。実家は農家でなく、農業の経験は無かったが、師匠のそら豆農家に学び8年目。減農薬と有機肥料にこだわる青年農家。一般市場に出回る、そら豆に比べて実入りが大きいのが特徴です。



## そら豆のおいしい食べ方(塩茹で)

- 1 収穫後は、栄養が徐々に落ちていきますので、なるべく早めに食べるのがおすすめです。さやから出したそらまめはとにかく早く加熱処理!(茹でるなど)
- 2 さやから出したそらまめの黒い部分に切り込みを少しいれます。
- 3 たっぷりのお湯に多目の塩を加えて熱湯でさ〜っとゆがきます。
- 4 湯で加減はお好みで結構です。
- 5 茹で上がったら「ざる」にあけて水にさらさないこと
- 6 水っぽくなるので、なるべくうちわなどで冷まします。
- 7 塩をふりかけたり、お好みで召し上がれ!

送料・消費税込み

**500g 400円**

(500gはさや入りで12~13本です。)

1本にそら豆は約3個入ってます。

鹿児島産 そら豆注文用紙

お名前

ご住所

お電話番号

注文内容

そら豆500g ( ) 袋

400円× ( ) 袋 = 円

出荷当日  
の朝収穫  
したそら  
豆を直送  
します。

**ご注文は4月4日(日)まで!**  
**お届けは4月9日(金)前後です。**

北海道新聞南販売所

TEL 0120-971-335

FAX 0120-464-103