

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 27/July/2026/vol.886



仁助屋ちゃ豆（山形県産）Edamame “Nisukeya-chamame”

山形県は日本国内でも有名なブランド枝豆の一つ「だだちゃ豆」の産地でもあります。庄内地方の特産品で、この地方の気候風土があってこそ栽培できる品種です。普通の枝豆よりも甘みがあり、かなり濃厚な風味を持ち、今でもその人気は日本でもトップクラスといえるでしょう。「ちゃ豆」はその名前のごとく、サヤにはほんのり茶色の産毛が生えており、中の豆の薄皮が薄茶色です。近年、同じ山形県でその「だだちゃ豆」の流れを汲んだ「仁助屋ちゃ豆」が話題となっています。山形県酒田市の農家「仁助屋」では、在来種の「だだちゃ豆」から採種し、20年以上自家選別を繰り返し、20品種ほどを作付しています。平地から鳥海南麓の畑までのリレー栽培で、各時期に適切な品種を選定しながら7月中旬から9月下旬まで安定して「仁助屋ちゃ豆」を出荷しています。「適期作業」を大切にし適期の播種、土寄せ、追肥等の作業を、生育、自然の環境に即して行っています。そんな「仁助屋ちゃ豆」は食べると「他の枝豆とは違う」と即座に感じるほど濃厚な旨味を發します。在来種の「だだちゃ豆」から選抜、大切に育まれてきた「仁助屋ちゃ豆」。ぜひその味をお試しいただきたく存じます。