

大粒、濃厚、
そして毛深い

長内将吾 毛豆 (ケマラボ)

ADDRESS 〒038-3636
青森県北津軽郡板柳町大字五幾形
字飯田35

TEL/FAX 0172-40-0336

WEBSITE <https://www.osanaishogo.jp>

購入や取引をご希望の方は公式サイトをご確認ください。
毛豆の美味しい食べ方をご紹介します。



長内将吾 毛豆

DELICIOUS GREEN SOYBEANS 'KEMAME'



毛豆のスペシャリスト 長内将吾

毛豆とは、青森県の在来の枝豆だ。収穫時期は9月下旬～10月上旬と遅く、金茶色の毛に覆われた見た目が特徴。大粒で甘みが強く味が濃いのが、自家消費がメインであまり市場に流通してこなかった。この「毛豆」の魅力に取り憑かれたのが長内将吾だ。

りんごと米を作る農家に生まれ、若い頃は調理師として働いていた。帰省した際、晩酌のつまみにと祖母が出してくれた毛豆。

手が止まらなくなった。後に実家に戻り農家になったが、どうしてもあの毛豆を作りたいと思った。家業のかたわら、栽培と研究を始めた。りんごが主産業の津軽、周りからはバカと言われた。しかし地道に取り組み続け、バカは「毛豆バカ」と呼ばれるようになった。2016年には、最強毛豆決定戦で頂点であるグランプリを獲得。県外からの引き合いも増えていった。

「もっと毛豆に手をかけたい。」親の畑を手伝いながらの作付けでは限界を感じるようになり自らの畑を拓いた。

一生毛豆を作るという覚悟とともに2018年に独立。毛豆バカの挑戦は始まったばかりだ。

栽培のこだわり

そこまで毛豆に入れ込んだ長内将吾。栽培や研究の方法も一味違う。

窒素は必要ないと言われている毛豆に、あえて窒素を与えて肥大させる。香りを出すために、唐辛子と酢と焼酎に納豆菌を混ぜたものを散布する。

播種時期をずらして、収穫時期を延ばす。普通ではない方法も、試して自分の目で確かめた。毛豆のためなら県外の枝豆生産地にも足を運ぶ。

農薬はなるべく使用しない。化学肥料も連作障害のおそれがあるため使わない。年間3tも発生する毛豆の殻を馬の餌として引き取ってもらい、その糞を有機肥料として再利用する。毛豆の生育に適した窒素の少ない土になる。出来上がるのは、粒が大きく、甘みが強い濃厚な味わいの毛豆。

毛豆のスペシャリストが作るこだわりの毛豆をご賞味あれ。

