

節分



千葉県君津市小糸川流域で
守り育てられてきた「幻の大豆」

「小糸在来[®]」は千葉県の代表的な
在来大豆の「登録商標」です。

味噌、豆腐…だけでなく“大豆あん”のお菓子も!!
“大豆のあんこ”が作れるのは、小糸在来には糖質の成分が多いから。
味噌・豆腐・納豆・きな粉…も「甘みがある!!」と好評です。

小糸川流域で古くから守り続けられてきた在来品種の大豆、「小糸在来[®]」は、平成30年3月に君津市のふるさと名物として応援宣言しました。
農事組合法人なごみの里君津は、小糸在来の特徴である「甘味」と「芳醇な香り」を生かした大豆あんこ玉、大豆スイーツ小糸を販売中です。

大豆あんこ玉 ★5個入 250円



通常の大豆はあんこ状にすることができませんが、小糸在来はあんこ状にまとめることができる希少な品種であり、豆本来の甘さを生かした「大豆あん」が最大の特徴です。

丸めた大豆あんこに小糸在来でつくったきな粉をまぶしたものです。
贈答品としてもいかがでしょうか？



大豆あん大福

もちりとしたお餅でくるんだ大豆あん。しっとり、やわらか、作り立てのおいしさをどうぞ。



フルーツ大福

いちご大福、マスカット大福、キウイ大福。地元で採れた季節のフルーツで…



枝豆 (10月中旬～11月上旬)
甘みが強く、芳醇な香り

千葉県マスコットキャラクター
きみひよん

大豆 (11月下旬～12月上旬)
えぐみがなく、上品な甘さ

千葉県マスコットキャラクター
きみひよん

大豆スイーツ小糸



大豆あんこ玉にバターを加えて洋風にアレンジしたものです。

小糸在来[®]を味わってみよう!



きなこのシフォンケーキ

- (直径20cmのシフォンケーキ型1台分)
- 材料**
- 薄力粉(60グラム) ●きなこ(40グラム)
 - ベーキングパウダー(小さじ2)
 - 卵黄(5個分) ●砂糖(40グラム) ●牛乳(70cc)
 - サラダ油(70cc) ●卵白(5個分) ●砂糖(60グラム)
- 準備**
- ① オープンを170℃に予熱する。
 - ② 粉類を混ぜ合わせてふるっておく。
 - ③ シフォンケーキ型には、何も塗らない。乾かしておく。

- 作り方**
- ① 水気や油気のないボール、ハンドミキサーを用意し、卵白を入れてほぐす。砂糖を2～3回に分けて加えながら、角が立つくらいにしかりしたメレンゲを作る。
 - ② 別のボールに卵黄と砂糖を入れてよく混ぜ、次に牛乳、サラダ油を加えて混ぜ合わせる。
 - ③ ②にふるっておいた粉類を入れて、粉気が無くなるまでさっと混ぜる。
 - ④ 次の①のメレンゲを半量ずつ加えていき、底から大きく混ぜ合わせる。
 - ⑤ 型に一気に流しこみ、適温のオーブンに入れ40分を目安に焼く。
 - ⑥ 焼き上がったらオーブンから出し、型ごと10cmくらいの高さから落として焼き縮みを防ぐ。型を逆さにしてそのまま冷ます。
 - ⑦ 完全に冷めたら、パレットナイフを入れて型からはずし切り分ける。

じゃがいもの豆乳グラタン

こんがり、熱々をいただきます。
豆乳の優しい香りが広がります。

- 材料**
- じゃがいも(4個) ●薄切りハム(4枚)
 - 小糸在来豆乳(1缶) ●とろけるチーズ(100グラム)
 - 塩、こしょう(少々)

※チーズが溶けてこんがりした焼き色がつけばできあがり。
※たまねぎの薄切りを炒めたものや、ゆでたブロッコリー、アスパラガスなどと組み合わせてもおいしいです。



- 作り方**
- ① じゃがいもは皮をむいて3mm厚さに切り、柔らかくゆでる。ゆで汁を捨てて軽く塩・こしょうをする。
 - ② ハムは半分に切り細切りにする。
 - ③ 耐熱容器に①②を混ぜ入れ、豆乳を注ぐ。
 - ④ 表面にチーズを振りかけ、200度のオーブンで、約20分焼く。

情報提供：小糸在来愛好クラブ事務局 (JAきみつ営農課)

君津市塚原185 電話：0439-32-2581

「小糸在来愛好クラブ」は、小糸在来[®]の生産振興のために結成された生産者団体です。JAきみつ管内の、「販売を目的」とし、「小糸在来[®]の生産振興のルールを守る」人だけが会員になります。均一な品質を保つために、優良な品質の系統に種子を統一しており、種子生産に経験豊富な専門農家が種子を生産しています。きちんとした取組みのできるのみが生産者団体「小糸在来愛好クラブ」のメンバーになっています。「小糸在来[®]」の「種子と商標」は「小糸在来愛好クラブ」のメンバーしか使うことができません。「小糸在来愛好クラブ」のメンバーは、関係機関といっしょになって、技術向上の努力を重ねています。



大豆のポッチ積み風景。
昔ながらの方法で大豆を自然に乾燥させます。

情報提供：なごみの里君津

君津市大井126 電話 ▶ 0439-32-5448 営業時間 ▶ 9:00～17:30 (夏期)、9:00～17:00 (冬季)