

『一人娘大豆の特徴』

一人娘は、極晩生の枝豆の品種で、他人に教えられないほど美味しいので別名(他人に)「いなよ」という名称がつくほど、美味しい豆です。ただ、この一人娘は、枝がとても太く横に大きく広がる特性があるため、機械で刈取ることが難しく栽培には非常に手間のかかる品種であることから、あまり一般的には広く栽培されておらず、非常にレアな品種の豆になります。新潟県では、粟島で昔から栽培され、島の特産となっています。その他には長野県でも多く栽培されているようです。

冒頭では枝豆として別名「いなよ」という名がつくほど美味しい豆とお伝えましたが、大豆として食べても、甘味やコクがありとても美味しいのが特徴です。



一人娘は薄い緑色をした青豆です。粒も通常の大豆と比較すると1.5~2倍くらいの大粒なのが特徴です。



Nozomi Farm
Sustainable Agriculture

『のぞみふぁーむの一人娘大豆』

のぞみふぁーむの一人娘大豆は、当事業所の利用者の皆さんと地域の農家さんなどが一緒に協力しながら生産しています。

収穫から脱穀、選別まで多くの部分を手作業で行うため、時間と人手が多くかかりますが、一つひとつの工程を丁寧に行っています。

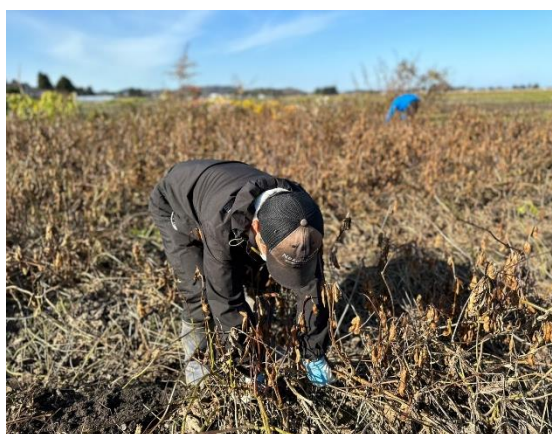
また、一人娘の栽培では、地域の農家さんが所有している休耕地を活用した栽培も行っており、地域農業の持続化、活性化を図る取組みの一つとしてもこれから力を入れていきたいと考えています。



休耕地を活用した一人娘大豆の畑



一粒一粒丁寧に選別



手作業での収穫



Nozomi Farm

Sustainable Agriculture

『地域の学生さんとのコラボ』



Nozomi Farm ×
Sustainable Agriculture



一人娘大豆を使用した、炒り豆菓子「はこ炒りむすめ」シリーズは、のぞみふあーむと新発田商業高校 商業クラブの生徒の皆さんと連携して商品化しました。パッケージラベルのキャラクターデザインを中心に生徒の皆さんに手掛けていただきました。

「ふくら」というのは、商業クラブで運営する、新発田市商店街の空き店舗を活用したお店の名前です。「ふくら」では、新発田市の特産品を使用し、生徒の皆さんが考案した商品や、商店街の商品などを販売しており、商店街の活性化を目指した運営をされ

ています。もちろん、「はこ炒りむすめ」シリーズの商品も販売しております。

農業×福祉による農業の活性化、福祉×地域による地域貢献、地域活性化に繋がる商品を目指していきたく

いと考えています。



中央町商店街にある「ふくら」



Nozomi Farm
Sustainable Agriculture