

## 香り豊かで、食味に優れる黒エダマメ！

## WN-EM204

## 黒エダマメ

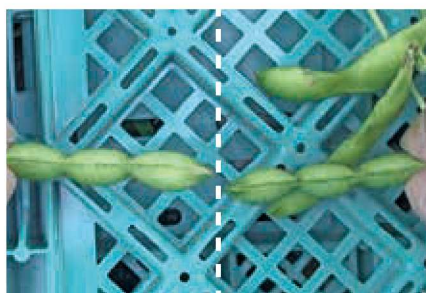
黒エダマメは濃い味と甘みが特長で、主に温暖な気候で栽培され、東日本では珍しい作物です。2020年、茅ヶ崎市の農家3名が「湘南黒豆」を生産し、現在では藤沢・平塚・寒川含め15名に拡大しています。「湘南黒豆」は急な温度変化に弱いため、SNSを通じて生産者間で情報交換を行い、リスク管理と品質向上に努めています。また、そこで2024年春、現在の品種より栽培しやすく、収量も増え、食味良好な黒エダマメ品種「WN-EM204」の試作が行われ、食味・収量ともに大きな評価が高まっており、今後はこの品種の使用が増えていく見込みです。



「湘南黒豆」のメンバー、女性(夫婦含め)も多く活躍中。

## 「WN-EM204」の評価

- 実が大きく、重みがある。
- 主茎が太く、倒伏しにくい。
- 味が濃く、深い味わいの中に甘み(コク)がある。



「WN-EM204」

慣行品種



「WN-EM204」

慣行品種



地元の直売所「わいわい市」などで販売されています。太りの良い2粒莢と3粒莢がバランスよく収穫できます。

## 「湘南黒豆」と「WN-EM204」の今後と課題

「湘南黒豆」の販売が大変好評で、供給が追い付いていないのが大きな課題です。現在15名ほどの生産者を増やすか、作付面積を拡大したいものの、規模が拡大すると品質の均整がとれず、ブランド力が落ちてしまうのではという心配があります。しかし、これからは「WN-EM204」の使用を増やしていき、秀品率アップと収量アップを図り、産地拡大の一助になればと思います。

詳しい品種特性・作型表はP12をご参照ください