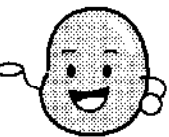


## 今が旬！ そらまめ

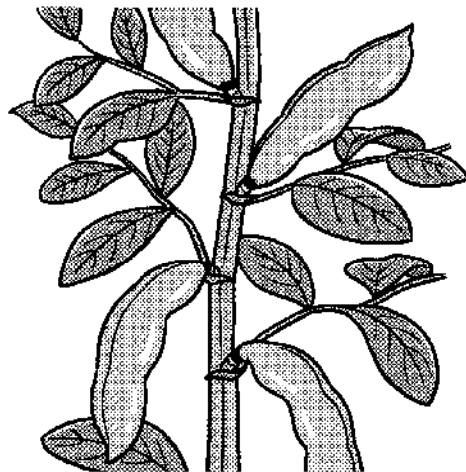


そらまめは、若いさを収穫し、まめが未熟なうちに食べる野菜です。旬は5月から6月頃です。さやの中には、大粒種は2～3粒、小中粒種は4～7粒入っています。品種によっても違いますが、えだまめとくらべると、粒のサイズは大きめのまめです。

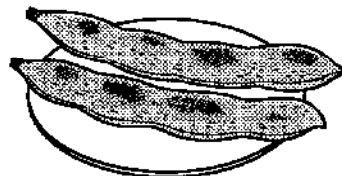
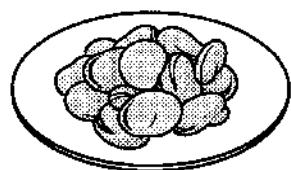
### そらまめの名前の由来

そらまめの名前の由来は、いくつかあります。若いさが空に向かって伸びるようすから「空豆」、蚕の形に似ているから「蚕豆」などと書きます。

そらまめのさやは、若いうちは空に向かって立ちますが、成長して大きく太くなると、さやが下に向かって垂れてきます。この頃が収穫に適しています。



ゆでて、焼いて  
素材の味を楽しみましょう



たっぷりの湯に少量の塩とさやから取り出したまめを一緒に入れ、さっとゆでて食べます。また、さやのまま焼き、さやをむいて食べます。

### そらまめの 栄養成分

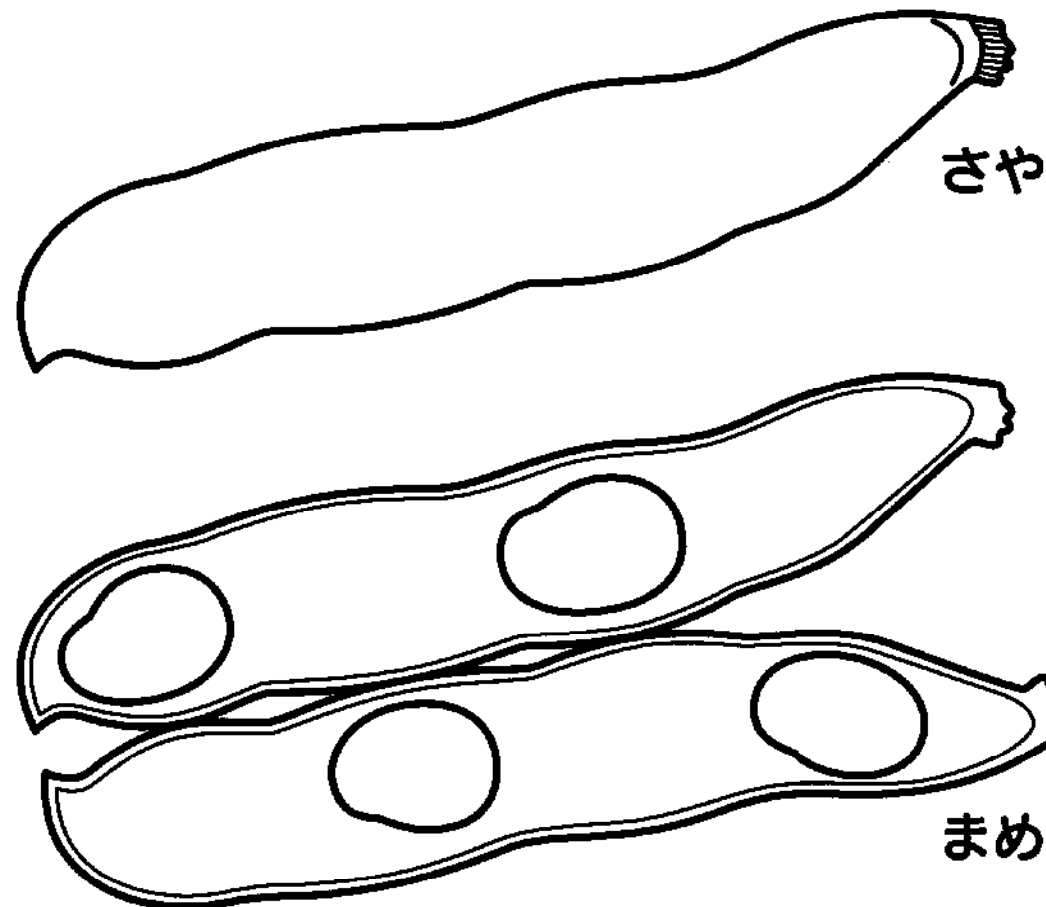
未熟豆/ゆで (100g)

- ・エネルギー……103kcal
- ・たんぱく質……10.5g
- ・脂質……0.2g
- ・炭水化物……16.9g
- ・カリウム……390mg
- ・カルシウム……22mg
- ・鉄……2.1mg
- ・ビタミンC……18mg
- ・食物繊維総量……4.0g

## そらまめを よく みて みよう

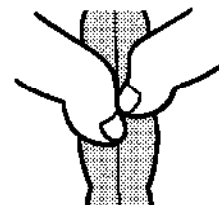


食べる まえに よく みて いろを めって みよう

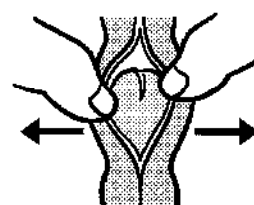


### 子どもと一緒に、さやむきをしましょう

その1



つまめを入れる。



左右に広げる。

その2



さやをねじって、さけたところから出す。

