nieuws

Eten we binnenkort edamame van eigen bodem?

nieuws

Edamame, de kleine groene boontjes die vaak als voorgerecht bij sushi geserveerd worden, zijn eigenlijk gewoon sojabonen in hun verse vorm. Over de hele wereld worden de boontjes erg gesmaakt. In België gaan al veel particuliere moestuiniers met de plantjes aan de slag, maar wie weet vinden we binnenkort ook Belgische edamame in de winkelrekken. Door de grote vraag van voedselverwerkende bedrijven heeft het Instituut voor Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek (ILVO) nu ook een aantal proefvelden aangeplant met sojaplanten voor de oogst van jonge, verse sojabonen.

16 JUNI 2020 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:55

Edamame, de kleine groene boontjes die vaak als voorgerecht bij sushi geserveerd worden, zijn eigenlijk gewoon sojabonen in hun verse vorm. Over de hele wereld worden de boontjes erg gesmaakt. In België gaan al veel particuliere moestuiniers met de plantjes aan de slag, maar wie weet vinden we binnenkort ook Belgische edamame in de winkelrekken. Door de grote vraag van voedselverwerkende bedrijven heeft het Instituut voor Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek (ILVO) nu ook een aantal proefvelden aangeplant met sojaplanten voor de oogst van jonge, verse sojabonen.

Edamame zijn sojabonen in hun verse vorm. Peter Bauwens van de kwekerij De Nieuwe Tuin, teelt al meer dan twintig jaar edamame in Sint-Gillis-Waas. “Ik selecteer de sojaplanten die de lekkerste verse boontjes opleveren en verkoop de zaden aan particuliere moestuiniers”, legt hij uit. “In België wordt nog geen edamame geteeld door professionele landbouwers. In Nederland gebeurt dat wel al.”

De planten voor edamame zijn niet anders dan de sojaplanten die geteeld worden voor de gedroogde sojaboon, maar telers kiezen voor vers gebruik variëteiten met een zachte, zoete smaak, romige textuur en goede verteerbaarheid. De sojabonen voor edamame worden geoogst als de zaden volgroeid zijn en de peul nog een frisse groene kleur heeft. Bij sojabonen voor verwerking wacht je met de oogst tot de peulen en bladeren van de plant geel worden.

Hobbytuiniers kweken ondertussen al enthousiast sojaplanten voor edamame, maar heeft de teelt ook potentieel voor de professionele landbouw? Het antwoord op die vraag is te vinden op de proefvelden van het Instituut voor Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek (ILVO). “We doen al sinds 2012 onderzoek naar het potentieel van sojateelt in België”, vertelt Joke Pannecoucque, onderzoeker bij het ILVO. “De motivatie is Europa minder afhankelijk maken van import van eiwitten, en bovendien is soja ook een interessante teelt als het op duurzame landbouw aankomt.”

Soja behoort tot de familie van de vlinderbloemigen: planten die de eigenschap hebben om stikstof uit de lucht te binden in de bodem. Dit doen ze in symbiose met bacteriën die in de grond leven. “Dat betekent concreet dat de plant de bodem rijker maakt en daardoor minder meststof nodig heeft”, verduidelijkt Joke Pannecoucque. “Omdat het een relatief nieuwe soort is in onze contreien is de plant ook relatief ongevoelig voor ziekten en plagen.”

Het onderzoek richtte zich bij de start op droge sojabonen voor verwerking, maar door de grote vraag van voedselverwerkende bedrijven heeft het ILVO nu ook een aantal proefvelden aangeplant met sojaplanten voor de oogst van jonge, verse sojabonen. “Hier werken we vooral aan teeltoptimalisatie”, klinkt het. “Er wordt gezocht naar de ideale plantdichtheid om een maximale opbrengst te hebben en naar het perfecte oogsttijdstip om de juiste textuur van boontjes te bereiken. Na de oogst zullen ook analyses van de voedingswaarde van deze jonge sojaboontjes worden gemaakt.”

Bron: De Standaard

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada