

連載：地方品種をめぐる15

山梨県 「あけぼの大豆」

日吉 真弥

はじめに

身延町は、山梨県の南部に位置し、中央を北から南に日本三大急流の一つである富士川が流れ、その支流として、早川、常葉川など大小の河川が流れ込んでいます。平坦部分は富士川沿いと支流の中流域から下流域及び合流付近に広がり、富士川の東側をJR身延線が、西側を国道52号が南北に、国道300号が東西に延びています。国道52号と並行する中部横断自動車道は、新清水JCTから双葉JCT間の平成31年度の供用開始に向け建設が進められています。また、富士川を挟んで東西それぞれに急峻な山岳地帯が連なり、その急峻な山々が囲む中山間地域となっています。

平成16年9月に旧下部町・旧中富町・旧身延町が合併し、身延町となりました。日蓮宗総本山の身延山久遠寺、千円札に描かれている本栖湖、日本名湯百選の下部温泉、戦国時代から受け継がれている西嶋和紙などの資源がある観光の町です。

あけぼの大豆の歴史

本町の特産品の1つに「あけぼの大豆」という在来品種の大豆があります。

本町がある南巨摩郡は昔から大豆や小豆といった豆類の作付けが多く、特に大豆の栽培が盛んであったといわれています。

「あけぼの大豆」の起源は、明治時代頃に関西地方から導入され、曙地区で広がたとされています。曙地区は標高300～700mに位置し、昼夜の寒暖差が大きく、霧が多く発生するという気象条件であることから、良質な大豆を栽培するのに適していると考えられています。

昭和45年頃からは、枝豆としても市場に出荷されるようになりました。この頃から「あけぼの大豆」という名称で呼ばれるようになり、枝豆・大豆兼用での利用を前提とした栽培が続けられています。

現在では、曙地区で採取した種子を用いて、町内全域で栽培されています。

あけぼの大豆の特徴

あけぼの大豆の特徴は何と言っても「粒の大きさ」と「甘味の強さ」です。豆粒を10粒並べると6寸（18cm）になることから、



通常のエダマメ・大豆との比較（右側：あけぼの大豆）

表 国産大豆の重量と糖組成・含量（山梨県産業技術センター研究成果）

品種	100粒重 [g]	ショ糖 [g/100g]	スタキ オース [g/100g]	その他 4糖類 [g/100g]
あけぼの大豆	67.6	7.3	2.1	2
10品種※ の平均値	41.6	5.2	2.3	1.7
標準偏差	10	1	0.2	0.5

※10品種：エンレイ、おおすず、ツルムスメ、とよまさり、ナカセンナリ、ミヤギシロメ、あきたみどり、いわいくろ、丹波黒（2Lサイズ）、光黒（水分量：平均11.4%）（標準偏差1.8%）

別名「十六寸（とおろくすん）」とも呼ばれていました。100粒重が60g以上あり、大きい粒だと70g以上のものもあります。

また、甘味については、すべての大豆から6種類の糖類（ブドウ糖・果糖・ショ糖・麦芽糖・スタキオース・ラフィノース）が検出され、特にショ糖の割合が高く、甘味が強いことが分かっています。

その他の特徴として、極晩成品種であるということが挙げられます。播種時期が6月中旬から7月上旬、開花が8月10日前後、枝豆の収穫期が10月、大豆の収穫期が11月下旬から12月中旬となっています。また、主茎長が長く、大人の腰辺りまで成長

します。主茎も太く木の枝のようになるのも特徴の1つといえると思います。

協議会の設立

先に述べたように、合併後は町内で広く栽培されるようになり、平成18年度に始めた枝豆収穫体験は年々集客数が増え、平成28年度には4,000人を超えました。県内外からのリピーターも多く「あけぼの大豆」の知名度が上がってきていると実感しているところであります。しかし一方では小規模農家が多く、農業従事者の高齢化とともに耕作放棄地が増え、生産性の向上が図られず、販売ルートが拡大しないのが現状です。また、町外産の商品も出回り、品質の低下が懸念されるところでもあります。

そのような状況の中で、「あけぼの大豆」の生産基盤となる「在来種曙大豆」の優良な種子を確保し、あけぼの大豆の安定生産、品質向上及び需要拡大の推進と併せ、ブランド力の強化を図り、もって農商工業と地域振興に資することを目的として、「身延町あけぼの大豆振興協議会」を平成28年3月に設立しました。メンバーは、在来種曙大豆保存会、ふじかわ農業協同組合、身延町商工会、生産者、山梨県、町となっています。

町としても、平成27年12月に策定した「身延町まち・ひと・しごと創生総合戦略」の中の1つの事業として「あけぼの大豆の6次産業化」を掲げ、身延町特産「あけぼの大豆」でまちおこし事業に取り組んでいます。その事業の実施主体となっているの

が「身延町あけぼの大豆振興協議会」です。

協議会としての取り組み

- ①優良な種子の安定生産・安定供給に向けての種処である曙地区のほ場で試験栽培。
- ②町内11カ所のほ場での環境調査、生育調査、品質・収量調査並びに成分分析による特性の研究、データ収集。
- ③作業の省略化、効率化に向けての農機具等の整備・貸出。
- ④さらなる知名度アップ、来町者増加を図るための枝豆収穫体験の実施。
- ⑤生産面積の拡大や生産量増加のための耕作放棄地の解消・整備。
- ⑥生産者の確保、生産者の意識向上のための勉強会の実施。

主に①～⑥に挙げた取り組みを関係機関の協力を得ながら実施しています。

また、協議会として今まで明文化されていなかった「あけぼの大豆」の定義を「曙地区で採取した1年目の種子を使用し、身延町内で栽培したもの」を定め、種子については漢字で「曙大豆」を表記することとしました。

町としての取り組み

①種子の確保

最も肝心となる種子の管理については、平成29年の播種分から、町がすべての希望者に対して配布することとなりました。それまで、種子はJAと町で配布していましたが、生産者や栽培面積の把握、品質の統一、町外への流出防止などの目的で町が



試験圃場



勉強会

一括で管理することになりました。

また、種処である曙地区に平成27年度に「在来種曙大豆保存会」が設立されたことから、いままで個人ごとに出荷してもらっていた種子を、保存会に依頼し、曙地区の農家から保存会を通じて、出荷してもらうことにしました。

協議会と協力しながら、種子ほ場の指定や巡回、種子審査などを行い、品質の統一や安定生産を図っています。

②拠点施設の整備

平成29年3月に学校統合により空き校舎となった小学校を再利用し、集荷から選別、出荷、加工品の製造までを一体的に行える「身延町あけぼの大豆拠点施設」を整備し



枝豆選別



給食

ました。

施設は校舎の外に新たに選別室、農機具倉庫を作り、校舎の1階部分を枝豆・大豆の加工室として改修しました。選別室では今まで生産者ごとに行っていた枝豆の選別を機械選別と手選別により行い、品質の統一と出荷量の安定を図りたいと考えています。また、校舎内の加工室では、選別によりはね出しとなった枝豆の加工と大豆の加工品を製造することで、年間通じて農家の所得向上を目指しています。

平成29年9月末に竣工し、10月の枝豆選別から稼働し始めましたが、昨年の10月は台風が来たりと気象条件が悪く、出荷が伸び悩みました。また、初めての試みであったため、試行錯誤しながらの作業となりました。加工施設では、大豆の蒸し豆やはね出しの冷凍枝豆を使ったコロッケなどを試作しながら、協議会と協力して新商品の開発にも取り組んでいます。

③地産地消、食育の推進

町内の保育園、小中学校の給食やおやつで「あけぼの大豆」を積極的に取り入れてもらい、地産地消、食育を推進しています。

拠点施設で加工された冷凍むき枝豆を使用したちらし寿司や、試験ほ場で栽培された大豆を使用した豆乳プリンなどが提供されました。

また、小学校の授業の一環として、あけぼの大豆の栽培や収穫、豆腐作りなども行われました。

④地域おこし協力隊の雇用

「あけぼの大豆」を使ってまちを元気に！ということで、「あけぼの大豆」の栽培から収穫、特性の研究、加工品の開発等と一緒にしてくれる「地域おこし協力隊」を募集しました。残念ながら播種時期には間に合わなかったのですが、枝豆の収穫時期の10月に身延町第1号の協力隊として、東京から梅澤寛人さんが来てくれました。

収穫など農作業をしながら、町内でイベントの開催などを通じて町内のさまざまな方と繋がり、就任から1年半経った現在では「梅ちゃん」と呼ばれ親しまれています。

また、自分がコーヒー好きだったのできっかけで「あけぼの大豆」を使ってコーヒーでもお茶でもない今までにない飲み物「soycotea（ソイコティー）」を開発しまし



ソイコティー

た。「あけぼの大豆」の特徴である甘味を最大限に活かし、自ら焙煎し挽いて粉にし、販売しています。焙煎の時間を変えることで、浅めに煎った「ナチュラル」と少し深めに煎った「ビター」と2種類を展開しています。ナチュラルはきな粉のような香りと風味で砂糖やミルクを入れていないのにミルクティーのようなやさしい味がします。ビターは大豆の香りもしつつ、苦みもあるのでコーヒーが好きな方には好まれる味となっています。

⑤初めての試み

本町には日蓮宗の総本山である身延山久遠寺があります。毎年、2月3日は「節分会」が開催され、5,000人以上の参拝者が訪れることから、PRする機会にしようとして今年初めて同寺に協力を依頼し、あけぼの大豆の炒り豆1,000袋を奉納しました。

当日は、境内の特設ステージから力士や有名人らのまき手によって、参拝者へとまかれました。町内外から多く人が訪れるイベントであることから、あけぼの大豆を知ってもらえる機会となりました。

生産の現状

平成29年度の生産者は約280名、栽培面積は約27haとなっていて、JAへの出荷量は枝豆が約11.0t、大豆が約8.5tとなっています。枝豆の出荷は天候の影響などがありますが、増加傾向にあり、大豆はほぼ横ばいとなっています。町の面積の約8割が森林であることなどから、サルやシカなどの鳥獣の被害が大きく、生産者を悩ませているところです。また、先にも述べたように農業従事者の高齢化による耕作放棄地の増加や担い手不足といった課題も多いのが現状ですが、知名度が上がることにより町内でも関心が高まり、新たに作付けを希望する方もいます。また、農事組合などの法人は高齢などの理由で作れなくなった農地を借りて、作付面積を拡大しています。

今後の取り組み

協議会が発足し、事業に取り組み始めて平成30年度で3年目を迎えます。協議会が中心となり、各関係機関と連携を取りながら、さらなる事業展開を図り、良質な種子の確保、生産性の向上、販路拡大に取り組み、ブランド化を目指していきたいと考えています。

①種子の確保

種子指定ほ場を明確にし、土壌分析結果による土壌改良資材や施肥の指導を行い、収量向上を目指します。また、ほ場の巡回を定期的に行い、病害虫や異品種の抜き取り等を行い、品質の安定・向上を図ります。

②生産性の向上

今までの調査結果や勉強会の内容をまとめ、テキストを作成し、生産者の増加、栽培面積の拡大を目指し、併せて生産者向けの栽培講習会を現地で行うことで生産者の確保を図ります。また、面積が小さく傾斜のあるほ場が多い中で、少しでも作業の省力化を図れるよう、農機具の貸出等による機械化も推進していきたいと考えています。

③販路拡大

平成31年度に中部横断道が開通予定であり、首都圏や静岡県をはじめとした東海地方からのアクセスが容易になることから、産地で新鮮なものを収穫できる枝豆収穫体験などを通じての来訪者を確保し、枝豆だけでなく大豆製品への波及を図りたいと考えています。

また、地産地消を図りながら、販売するターゲットを明確にし、商品ごとの販路を開拓することで、拡大を目指していきます。

一方では目先を変え食品だけにとどまらず、先ほど紹介した地域おこし協力隊が開

発した「soycotea」を淹れた後の殻を使用し、本町の特産品の1つである手漉き和紙とコラボした関連商品の開発も進めていきたいと考えています。

④ブランド化の推進

徐々に知名度が上がってきていることが実感出来ているところではありますが、首都圏といった県外にはまだまだ認知されていないのが現状です。また、町外産の「あけぼの大豆」も出回り、品質の低下が懸念されるところでもあります。こうしたなか、産品を守り、受け継いでいくことでさらにブランド力を強化するため、地理的表示(GI)の取得や地域団体商標の取得にも取り組んでいきたいと思えます。

約150年以上もの間、受け継がれてきた大粒で甘味の強い「あけぼの大豆」。生産が少なく、あまり出回らないため「幻の大豆」とも呼ばれていますが、本当に幻で終わることがないように、あけぼの大豆6次産業化事業をさらに推進し、まちを元気に！したいと考えています。