

# 身延名産こだわりの一品

## あけぼの大豆



枝豆収穫祭 in 相又 (平成26年10月11日)

### あけぼの大豆ができるまで

6月上旬～7月上旬

#### 播種



生育初期の様子

10月上旬～下旬

#### 枝豆



さらに熟すと・・・

11月中旬

#### 大豆



### あけぼの大豆とは

山梨県の南西部に位置する身延町では、古くから豆類の栽培がとて盛んであったと言われています。

なかでも、あけぼの大豆は富士見山山麓の身延町曙・大須成地区を中心に明治時代頃から栽培され続け、良質で美味しい大豆として、県内外から高い評価を受けている人気の農作物です。

今では、あけぼの大豆の生産振興が身延町全域で図られ、町の特産物として大事に栽培されています。

毎年10月頃には枝豆収穫祭が町内で開催されます。興味のある方は、ぜひ参加してみてください。

### あけぼの大豆の特徴

#### ①粒が大きい

あけぼの大豆は、一般の大豆よりも粒が大きく、10粒並べると6寸(約18cm)になることから別名『十六寸』とも呼ばれています。

#### ②糖度が高い

一般の大豆の糖度が21度に対して、あけぼの大豆の糖度は24度と、一般の大豆より甘みが強いのが特徴です。枝豆として食べるのももちろん、甘みを活かして大豆を加工することも、さまざまな食品としても楽しむことができます。

#### ③地元こだわりの農作物

あけぼの大豆は、栽培した大豆から毎年良い種をとり、翌年にまた使うという、地域の人たちの努力により守られてきた在来作物です。このため、種はこの地域でしか手に入らないこだわりの農作物です。

# あけぼの大豆の加工品



あけぼの大豆のあんパンは、  
なめらかで後味がスッキリとして  
おいしいと評判です。

直売所に寄って食べてみて下さい！  
やみつきになりますよ！



オ  
ス  
ス  
メ  
商  
品

## あんパン



『豆腐』



『味噌汁』

JAふじかわでは、あけぼの大豆を多くの人に味わってもらうため、さまざまな加工品を開発しており、『味噌』に始まり、『豆腐』『蒸し大豆』などを製品化して販売しています。

最近では、あけぼの大豆をあんこに加工し、パンを製造する社会福祉法人とコラボレーションして、『あんパン』を、JAふじかわ中富直売所限定で売り始めました。

## お問合せ先

### ★JAふじかわ中富直売所

住所：山梨県南巨摩郡身延町伊沼116  
TEL:0556-42-3311  
FAX:0556-42-3314  
営業時間：9:00～17:30  
休業日：火曜日、年末年始

