

東北食農ネットワーク

“T-FAN”

東北ハイテク研究会



No.12 (2017.9)

東北食農ネットワーク” T-FAN” 第12号をお届けします。

第12号では、岩手大学農学部附属寒冷フィールドサイエンスセンター教育研究センターが育成したダイズ品種“貴まる”（平成26年10月27日登録）を活用した商品づくりの成果をお知らせします。なお、“貴まる”の育成と商品化には、東北ハイテク研究会の星野CD、佐川CDが深く関わっています。

ダイズ新品種 “貴まる” について

“貴まる” のルーツ！！

“貴まる”は“ふくいぶぎ”を母に、“作系4号”を父として育成された品種です。母である“ふくいぶぎ”は、ダイズシストセンチュウ、ダイズモザイク病に強く多収、かつ機能性成分であるイソフラボンの含量が高い品種です。また、父親の作系4号は、収量性を高めた根粒超着生品種で水田転換畑での不耕起狭畦栽培への適応性が高い品種です。この両方の血を受け継いだ“貴まる”は、さらにイソフラボンの含有率が高いという特性を持った優れた品種です。



軟らかく味が濃い “貴まる”

柔らかく味が濃い“貴まる”は、高い納豆加工適正、こだわりの豆腐の原料として関係者から強い期待をもたれていました。岩手大学では、地域おこしに“貴まる”を活用してもらうため、生産者、八幡平市、加工企業、そして東北ハイテク研のコーディネータ（星野 CD、佐川 CD）が参加して10回以上の勉強会・セミナーを開催してきました。

また、その加工品開発も同時に行い2017年4月25日に開催した納豆、ざる豆腐の試食会では、“味が濃い”、“クリーミー”、“軟らかい”といった高い評価が相次ぎ、本格的な商品化が待望されました。試食会当日の様子は、ユーチューブ <https://www.youtube.com/watch?v=31yU1z6llHw> で見れます。

貴まる納豆、ざる豆腐の開発と販売戦略！！



岩手日報 2017年(平成29年)6月26日(月曜日) 19面 地域

④八幡平市・納豆「Taka Maru」



大きめの粒と豊かな香り、食味が特長の納豆「Taka Maru」

存在感のある大粒の粒、豊かな香りをまとう、ねっとりとした食感はまだ大豆そのもの、素材の良さを生かすため、塩で味わ

地宝創生

ちほうそうせい

うのがおすすだ。その名は「Taka Maru」。八幡平市で栽培された大豆「貴まる」を使って作られた地産地消の納豆だ。豆腐などの製造販売を手掛ける同市保戸坂のふせつ花(石田秀悦社長)で4月から販売する。

岩手大農学部が研究者らと共同で開発した「貴まる」を使い、八幡平で新商品作りが本格的に始まったのは2年前。市内で米や野菜の生産に取り組み農家、古川佑史さん(34)が試験栽培に取り組み、今年ついに商品化を実現した。古川さんが育てた大豆を使って石田社長(58)の取引先の宮城県業者が製造している。

貴まるの特長はタンパク質やイソフラボンを多く含む、背が短くて倒れにくく収穫量が多いこと。古川さんは「芽が出て葉や茎が伸びるまでに時間がかかる」と現在も試行錯誤を続け

苦勞の結晶 大粒大豆

豊かな香りと食味、大豆そのものの魅力を感じさせる貴まるには「納豆にするのが一番良さそう」と古川さん。八幡平のブランド商品として「これからは、じっくり育てていき」と力を込めている。

(八幡平支局・及川慶修 月曜日に掲載)



八幡平市 小原の畑

「貴まる」の栽培を手掛ける古川佑史さん。試行錯誤を続けながら芽が出始めた大豆の成長を見守る

注：この記事・写真は、岩手日報の許諾を得て転載しています。

ふうせつ花 石田秀悦社長のコメント！！

一言で評価するならば、素直な自己主張の少ない大人しい豆。当社の商品に用いると、加工適性が高く製品化率の高い大豆です。品のある甘さが感じられ、豆乳飲料、とりわけ納豆には抜群の能力を発揮します。将来的には国産大粒納豆専用大豆の地位を担う「力」を秘めていると思います。



http://img-cdn.jg.jugem.jp/b41/992463/20131023_261713.jpg/より引用