

# 幻のあけぼの大豆試食会

深い甘さと旨味、ラグジュアリーで希少な大粒大豆



「あけぼの大豆」は、山梨県南部に位置する富士川を囲む山々が連なる、自然豊かな身延町曙地区のブランド大豆です。

一般的な大豆の1.6倍の大きさで、糖度が高く甘みが強い豊かな味わいです。

幻の大豆と呼ばれるに相応しい、ラグジュアリーな「あけぼの大豆」を味わう試食会です。

## 【日時】

2020年12月7日(月)

12:00~14:00 (開場11:50)

## 【参加費】

5,000円

## 【場所】

ガーデンキッチン 御苑EAST

〒160-0004 東京都新宿区四谷4丁目25-13

## 【対象】

調理ご担当者様、食品会社仕入れ担当者様、飲食店オーナー様、料理研究家の皆様。

※各メディア関係の方々も宜しければご参加ください。内容に関しては、ご相談させていただきます。

フレンチシェフ 増澤隆行氏による大豆料理 主菜・副菜、精進料理研究家 舟倉尚子氏による大豆料理  
大豆ご飯と副菜 汁物 合計5品がご堪能いただけます。

報道関係、各企業の仕入れ、商品開発ご担当者の皆様におかれましては、ご多忙中の折とは存じますが万障お繰り合わせのうえ、ご取材・試食賜りますようお願い申し上げます。

## 【主催】

森の学び舎合同会社 代表山本

HP: <https://morinomanabiya.work/>

Tel: 080-1353-5961 E-mail: [info@morinomanabiya.work](mailto:info@morinomanabiya.work)

## 【申し込み方法】

下記必要事項を入力の上、

[info@morinomanabiya.work](mailto:info@morinomanabiya.work) までメールにて送信ください。

期限:12月3日(木)18:00まで

貴社名(貴媒体名・貴レストラン名)、業種、ご所属・役職、お名前、メールアドレス、TEL、携帯電話番号  
取材撮影形式、想定掲載ボリューム、想定露出時期、インタビュー取材の有無、アレルギーのある食材。

### 【注意事項】

- ・限定20名。お申し込み頂いた場合でも、応募者多数の場合などご希望に添えない可能性がございますのでご了承下さい。
- ・各メディア関係の方々につきましては、1媒体2名様までのお申し込みにてお願いいたします。

※詳細情報及びコロナ感染対策につきましてはご出席のご連絡をいただいた方に別途ご案内いたします。

### 【協力団体】

身延町(あけぼの大豆拠点施設 <https://town-minobu-akebonodaizu.com/>)  
みのぶ自然の里、やまなし観光推進機構、JA山梨みらい、身延町ボランティア



#### フレンチシェフ 増澤隆行氏

大豆料理 主菜・副菜 2～3品

クッキングスクール「マスタカラボ」代表。森の学び舎合同会社チーフシェフ。証券会社勤務から30歳で料理の世界へ。フランス料理店数軒勤務した後、長野県の産婦人科の料理担当責任者として立ち上げから従事。「普段から手に入れやすいもので心と体がワクワクするような料理をお伝えしたい」をメインテーマに活動中。



#### 精進料理研究家 舟倉尚子氏

大豆料理 大豆ご飯と副菜 汁物 2～3品

アパレルから栄養士に転身。総合病院、老人保健施設、保育園等で栄養士業務を経験後 精進料理教室「和穏音」をスタート。心身を癒す食を求め、栄養士から精進料理の世界に進む。方廣山 常國寺等各地のお寺にて精進料理を学ぶ中、料理を瞑想と捉え“こころとからだを癒し整える精進料理”を研究、教室にて提案している。精進料理教室の他、植物性のお菓子作り、味噌作り、ぬか床づくりなどの体験講座を開催中。



### 【あけぼの大豆の特徴】

#### ■一般の1.6倍近い大きさ

豆粒を10粒並べると6寸(18cm)にもなることから、別名「十六寸(とおろくすん)」と呼ばれていたほど。

また、重さも100粒で67.6gと一般の大豆の1.6倍のボリュームです。一度味わえば、その品質の高さに心を掴まれるのは間違いありません。

#### ■糖度が高く、強く食味が良い

糖総量は100gあたり11.4gと一般の大豆の1.2倍。特にショ糖(砂糖の主成分)の割合が高く、豊かな食味を持つのが特徴で、スイーツなどにも展開しやすい味です。

#### ■「極晩成品種」である

一般の大豆に比べ、6月中～7月上旬の種まき、8月中旬の開花、10月の枝豆の収穫、11月下旬～12月中旬の大豆の収穫と極晩成品種のあけぼの大豆。その分畑でしっかりと時間をかけて成長するため、強い甘みと深みのある味になるのです。

### 【あけぼの大豆の歴史】

古文書等によると、大豆は明治初期には「富士川舟運」によって静岡県富士市に運ばれており、その大半が曙地区から出荷されていたとされています。この記録から、大豆が150年余りの長きにわたり、絶えることなく、大切に守られてきた大豆であることがわかります。

大豆は古くから自家用の味噌や豆腐、煮豆などに利用されてきましたが、昭和45年頃に枝豆として出荷を開始。生産地の地名から「あけぼの大豆」と呼ばれるようになり、その美味しさから注目されるようになります。さらに昭和60年頃からJAがあけぼの大豆の味噌の製造をスタート。甘味と深いコクにより、今も人気商品であり続けています。

旧中富町時代からあけぼの大豆は町の特産品として生産に力を入れてきましたが、平成16年9月の町村合併後はさらにその勢いが強まり、平成28年3月「身延町あけぼの大豆振興協議会」が発足。現在は優良な種子の確保、生産性の向上、販路拡大を目指し町が一丸となって取り組んでいます。

あけぼの大豆の栽培は6月初旬から7月初旬に種を撒くことから始まります。「栗の花が咲いたら、種をまく」など、先人により古くから言い伝えられる栽培方法は今でも地域に深く根付いています。8月初旬に花が咲き、10月に枝豆、11月下旬～12月に大豆の収穫という栽培期間の長い極晩成品種。生産者は地元の宝という気持ちで、手間暇惜みせず、おいしいあけぼの大豆を栽培してきました。

そんな人々の想いが、あけぼの大豆の品質の高さを守ってきたと言っても過言ではありません。食味が良く、甘味が強く、10月のわずか数週間しか出回らない希少性により高く評価されているのです。