

あけぼの大豆の歴史

「あけぼの大豆」は、身延町曙地区を中心に150年以上栽培されてきた在来種です。明治時代初期には大豆が生産され、一ヶ月で150俵(9トン)、700俵(42トン)の大豆が富士川舟運により出荷されていました。昭和45年頃よりJAが枝豆の出荷を始め、その頃から曙地区の地名を取り、「あけぼの大豆」と呼ばれるようになりました。現在も枝豆・大豆兼用利用の生産が続けられています。

(※在来種: 地域に古くから存在する生物種)



想い

優良な種子の確保、生産性の向上、販路拡大を推進することを目的に、生産者、商工会や身延町等で構成する「身延町あけぼの大豆振興協議会」を設立し、「幻の大豆」と云われる付加価値のある特産品の保全を継続しています。

枝豆収穫期の10月には「あけぼの大豆産地フェア」を町内各地で開催しています。毎年、県内外から多くの方に来訪していただくなっています。私が、私たち生産者の生きがいとなっています。

お問い合わせはこちらまで

〒409-3392 山梨県南巨摩郡身延町切石350
TEL 0556-42-2111(代表) / FAX 0556-42-2127

<https://www.town-minobu-akebonodaizu.com/>



検索

MINOBU
YAMANASHI

あけぼの大豆

身延町

大粒



あけぼの大豆とは

あけぼの大豆は山梨県南部に位置し富士川とそれを囲む山々が連なる自然豊かな町、身延町のブランド大豆です。



標高 300 ~ 700m、昼夜の寒暖差が大きく霧が多く発生する身延町曙地区特有の風土により育まれた良質な種子を使用して町内で栽培されています。この限られた条件と手作業での栽培のため大量生産が出来ず、その希少性の高さから“幻の大豆”と呼ばれています。

一般の大豆



0.8cm

あけぼの大豆



1.2cm

豆粒を10粒並べると6寸(18cm)になることから、別名「十六寸」と「うろくすん」と呼ばれていたほど大きく、また重さも一般の大豆と比べて2倍のボリュームです。

2倍の重さ



粒が大きいこと

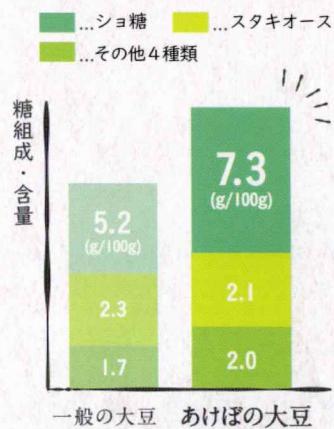
特徴

あけぼの大豆の

甘みが強く食味が良いこと

あけぼの大豆の糖総量は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す。



G
I
产品であること

6月中旬～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、畑でしっかりと時間をかけて成長する分、強い甘みと深みのある味を保有しています。

GI
地理的表示
保護制度

あけぼの大豆は、国が地域のブランド産品の名称を知的財産として保護する

「地理的表示(GI)」に登録されています。



あけぼの大豆



あけぼの大豆 枝豆販売マップ

身延町内で「あけぼの大豆」の枝豆が
買える場所をマップでチェックできます！

SCAN HERE



<https://town-minobu-akebonodaizu.com/map/>

※「幻のあけぼの大豆」の枝豆は人気のため、完売する場合があります。
※産地フェア会場は原則事前予約制ですが、一部は当日購入も可能です。

販売状況をご確認のうえお問い合わせください。

※会場や店舗によっては電話がつながりにくい場合があります。



身延町あけぼの大豆振興協議会

01

保存の仕方（冷蔵）

常温保存は避け、一度茹でてから
冷蔵庫に入れて保存してください
。下茹ですることで、味が落ち
るのを防ぎやすくなります。

生のまま冷蔵する場合は、濡れた
新聞紙やキッチンペーパーで包ん
で、ジップロックなどに入れてか
ら冷蔵庫で保存してください。

02

保存の仕方（冷凍）

少し固めに塩茹でしてから冷凍庫
に入れてください。冷凍する前に
さやから実を取り出して、実だけ
冷凍するのもおすすめです。

03

保存期間

冷蔵の場合は、2~3日が期限で
す。冷凍の場合は、1週間を目安
にしてください。（茹でても生でも
同じ）

04

食べ方

【茹でる場合】
全体の4%の量の塩をふり、揉みこ
んで水で洗い流し、4分ほどゆで
ます。茹で時間はお好みで調整し
てください。

【電子レンジの場合】
150gに対し、ラップをして600w
で3分加熱してください。

番外編

あけぼの大豆の加工品

枝豆だけでなく、
極上味噌など、
あけぼの大豆の加
工品も人気です。
右記のQRコード
からお求めくださ
い。

