

大豆^{みささかのくら}「三朝神倉」の生産安定と特産品育成への支援

倉吉農業改良普及所

1. 取組の背景

大豆「三朝神倉」は、元々は神倉集落の数戸の農家で古くから作り続けられていた在来大豆である。平成 17～19 年に県農業試験場が県内在来大豆を収集し栽培特性を試験した際に、この大豆が高イソフラボン系統であることが判明したことから、その後純系選抜され、平成 23 年 3 月に「三朝神倉」として品種登録された。「三朝神倉」の栽培面積は徐々に拡大されていったが、べと病に弱い、倒伏し易い等の品種特性があり収量が安定しないという問題点があった。

そこで、栽培技術の検討により課題を解決することで安定生産・生産量の増大を図り、三朝町の新しい特産品育成を目指した。

一方、加工面では鳥取中央農協が「三朝神倉」を高単価で全量買い上げし、平成 21 年から「三朝神倉豆富」の製造販売が行われてきた。

大豆の生産量が徐々に増加し始めたことから、さらに販路拡大を図るため付加価値をつけた新たな加工品開発に取り組もうと、平成 23 年 10 月、普及所の呼びかけで複数の関係機関からなる「プロジェクトチーム」を立ち上げ、豆乳と納豆の商品開発を目指した。

2. 活動内容

(1) 大豆生産部の設立支援

平成 20 年当時、品種登録申請は県、種子の生産、管理は地元任せられることが決定した。そのため、種子の安定確保・製品の品質化と町の特産化に向け、組織として活動するよう普及所が助言し、平成 20 年 6 月に鳥取中央農協三朝地大豆生産部(現三朝神倉大豆生産部)が設立された。

(2) 生産振興プランの作成支援

新たな特産品として生産振興するために、課題と対策を整理し、将来の目標設定について農協、生産部、役場、普及所で議論を重ね、「三朝地大豆生産振興プラン」を平成 20 年度に作成した。また同年度、高品質な製品を出荷するために、県チャレンジプラン支援事業を活用し生産部への大豆選別機の導入支援を行った。

(3) 栽培技術の確立支援

「三朝神倉」栽培上の問題点として、湿害による出芽率低下、べと病に弱い、連作による小粒化、倒伏しやすい等があり、収量が不安定であった。そこで、問題点それぞれに対する対応策として、畝立播種の導入、新規薬剤の導入、堆肥の

施用、播種時期の晩期化について試験ほを設置し、成果を栽培指針に反映させた。

(4) プロジェクトチームの立ち上げと主導

生産量が増加する大豆の活用を拓げるため、より付加価値をつけた新たな加工品開発に取り組もうと、普及所の呼びかけで複数の関係機関（農協、役場、商工会、普及所）で構成する「プロジェクトチーム」を立ち上げ、豆乳と納豆の商品開発を目指して普及所の主導で十数回にわたる協議を重ね、実現させた。

(5) 「豆乳」の製造技術確立支援

これまでは、大豆固形分 6%の豆乳で豆腐が製造されていたが、飲んで美味しく、家庭で簡単に「おぼろ豆腐」が作れる高濃度（大豆固形分 11%以上）の豆乳を作ろうと、製造方法、瓶詰め殺菌方法の確立について支援した。

また、「豆乳」販売促進用のタグに付けるレシピ「レンジで簡単！おぼろ豆腐」の提案と技術支援を行った。

3. 具体的な成果

(1) 「三朝神倉」栽培面積の増加

平成 23 年は生産者数 15 名、栽培面積 5.7 h a であったが、新規栽培の呼びかけや面積拡大の推進により、平成 25 年現在では生産者数 19 名、栽培面積 11.3 h a に増加し、町の特産品として位置づけられてきた。

(2) 「三朝神倉」栽培技術の確立・向上

湿害対策のための畝立播種技術の導入試験、べと病に効果の高い新規薬剤試験や倒伏防止のための播種時期、播種密度試験等による栽培上の課題解決支援により栽培技術の確立が進み、安定した収量確保が可能となった。

(3) 「三朝神倉」を使った新商品 2 品を開発

大豆の旨みがしっかり味わえるドリンクタイプの濃い「豆乳」（大豆固形分 11%以上）を開発、商品化した。また、あえて大粒大豆の特徴を生かした「納豆」をプロジェクトチームで企画。農商工連携により商品化した。

2 品とも固定ファンの多い商品となり、当初の製造計画に対し、製造実績が約 2 倍となった。

新商品の「豆乳」「納豆」と、既に商品化されている「三朝神倉豆富」の名称は、公募によりそれぞれ「神のしずく」「神のつぶ」「神のはな」と命名され、“神シリーズ 3 商品”として順調に販売されている。



写真1 巡回研修会の様子



写真2 新商品の発表会(平成24年12月)

4. 農家等からの評価・コメント(三朝神倉大豆生産部、牧加工グループ)

- ・栽培の仕方がわかってきて安定生産の目処が立ってきた。
- ・好評な納豆需要に向けて綺麗な大豆を生産しもっと多くの人に食べてもらいたい。
- ・美味しいと言ってもらってとても嬉しい。普段から体調にも気をつけ、とにかく事故が起きないように心を込めて作っている。

5. 現状・今後の展開等

特に納豆の需要が好調で原料大豆が不足していることから、栽培面積の拡大、生産量の増大が求められている。面積拡大に伴う適期播種、適期収穫・乾燥調製等の体制を整備していきながら、栽培技術の安定化への支援を継続していく。

また“神シリーズ3商品“の消費拡大のための食べ方提案や、次の新商品開発のための情報提供や技術的支援、さらに農商工連携の取り組み支援を行う。

これらによって「三朝神倉」の生産～加工～販売活動が、正のスパイラルを描き、消費者に喜ばれ、生産者にフィードバックされるよう支援を行っていく。

(執筆者：石黒 宏子、大浜 武志)