

特集

地域の魅力 GI産品

2

地域の誇り

GI産品物語



富士山のふもと、山梨県南巨摩郡身延町（みなみこまぐんみのぶちょう）。人口約1万人の小さな町のみで生産される「あけぼの大豆」は、2022年にGIに登録されました。地区内で採取した種子を使い、町内の生産者が、それぞれの畑で丁寧に育てています。



山梨県身延町

との出会い



「あけぼの大豆」の産地、身延町は、逆さ富士で有名な本栖湖があり、町の中央に富士川が流れています。

この地の自然と「あけぼの大豆」に魅せられて生産者の仲間に加わり、さまざまな活動を展開して産地を盛り上げている小林あゆみさんにお話を伺います。



元・地域おこし協力隊 小林あゆみさん

保育士として働いたのちに3年間国内を旅し、縁あって身延町へ。景色に一目惚れして「地域おこし協力隊」として移住。「あけぼの大豆」の生産だけでなく、こども園や町内小学校での食農教育、農体験などさまざまな活動を行う。



この景色に一目惚れしてしまいました！ 豊かな自然に囲まれた畑で、150年以上前からこの地で育てられてきた「あけぼの大豆」を生産しています。



晩生種のため、枝豆は10月、大豆は11月下旬から12月にかけて収穫します。実が大きく重さは通常の大豆の約2倍。甘味が強く、味わいが深いのが特徴です。1株が大きく育ち、茎もすごく太くなります。



地元の小学校で食育の授業を担当し、「あけぼの大豆」の魅力を紹介しています。GIに登録されたことで、他県のかたがたに誇れるブランドが地元にあるんだということを、子どもたちに伝えやすくなりました。



GIで地域ブランドカアップ

あけぼの大豆



01 地域の誇りに

GIマークとともに市場に出回ること、他県からの認知度や人気が高まり、地域の誇りになります

02 品質を守る

産地や育成・生産方法などに一定の決まりを設けることで、他の産品との違いが消費者にはっきりと伝わります



03 地域がつながる

生産者同士のコミュニケーションや、他業種とのコラボレーションの機会が増えて、地域のつながりが活性化します

04 発信力が高まる

GIマークをつけることで産品そのものの希少性や歴史、質の高さなどがひとめで伝わります。加えて、消費者の関心が集まり、発信力も高まります



GI産品から食の世界が広がる



コロンビア産珈琲豆とあけぼの大豆を低温焙煎したドリップタイプ。

公式サイト
(カレー以外)



「あけぼの大豆」を特殊な製法で丁寧に焼き上げたスナック感覚の豆菓子。ほんのり甘く、しっとりした食感で、やみつきになります。



県内企業のフリーズドライ技術により、「あけぼの大豆」のおいしさをギュッと閉じ込めた「極上枝豆スープ」。熱湯を注いでまぜるだけで出来上がり。



サクサクの生地に「あけぼの大豆」のクリームをのせた「Minoぶらん」。クリームの中には、栗もびっくりするほどおいしい蒸し大豆が入っています。



厳選した国産豚肉をベースに「あけぼの大豆」をたっぷり練り込んだ「極上枝豆ジャンボシュウマイ」。ひとつひとつ手作りです。



合同会社manabiyaが地元「いさご屋旅館」の協力で開発した「あけぼの大豆具汁カレー」はオリジナル味噌が隠し味。

公式サイト





地域と繋がる 合同会社manabiya



身延町内の大自然に囲まれた広大な敷地に、宿泊施設や研修室、体育館、野外ステージ、キャンプ場などが備わる「みのぶ自然の里」。この施設を運営しているのが、「合同会社manabiya」です。その活動の中心となるのが、専用農園で行われる農作業体験です。

アグリ事業

GI登録以前から「あけぼの大豆」を生産。「GI登録を受けたことで、生産者全体の意識がさらに上がるのではないかと代表の山本芳衣さん。

❖ 能力と農力が身に付く ❖



郷土食再生プロジェクト



「大豆のおいしさを伝えていきたいです」と山本さん。日本人の食生活に欠かせない食材として古くから親しまれた郷土野菜を次世代に繋ぐため、新たな加工品等を企画・開発しています。

みのぶ自然の里事業

一般の農作業体験宿泊だけでなく、全館一括貸し切りでの企業研修やアート&音楽イベント、デジタルデトックスキャンプなどを提供。地域の人々との交流もサポートします。

❖ 非日常の大自然に囲まれて滞在できる ❖



農ケーション事業

ワーケーション（ワーク＋バケーション）に、農業を加えた「農ケーション」を提案。「あけぼの大豆」の農作業体験をしながら滞在し、ライフスタイルを見直すきっかけに。



＼食べ物以外もある！／

G I 登 録 産 品

たとえば「くまもと県産い草」と「くまもと県産い草畳表」に大分県「くにさき七島藺表（しちとういおもて）」。ほかに福島県の「昭和かすみ草」や鹿児島県の「えらぶゆり」、愛媛県の「伊予生糸」、岩手県の「岩手木炭」や「浄法寺漆」といった食品以外も、GI産品として登録されています。



今週のまとめ

GI登録によって産品の全国的な認知度がアップ。地元の誇りに。

他業種とのコラボレーションやさまざまな取組の発展を後押しします。

地域のつながりが強まり、多方面に広がっていきます。



aff 1月号
特集一覧は
こちら>>



Follow Me !

Instagramも更新中！