

## 様式 1

### 明 細 書

作成日 平成 30 年 11 月 27 日

更新日 令和 5 年 4 月 1 日

#### 1 作成者

住所（フリガナ）：ヤマナシケンミナミコマガンミノブチョウキリイシ 山梨県 南巨摩郡 身延町 切石 350番地  
ミノブチョウ 名称（フリガナ）：身延町 あけぼの ダイズ 大豆 振興協 議会  
代表者（管理人）の氏名：会長 望月 悟良  
ウェブサイトのアドレス：<https://www.town-minobu-akebonodaizu.com/>

#### 2 農林水産物等の区分

##### （1）区分名：第 1 類 農産物類

区分に属する農林水産物等：野菜類（えだまめ）

区分の属する農林水産物等：穀物類（大豆）

#### 3 農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：あけぼの ダイズ 大豆、Akebono Daizu、Akebono Daizu Edamame、  
Akebono soybean

#### 4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：山梨県南巨摩郡身延町

#### 5 農林水産物等の特性

「あけぼの大豆」は、身延町曙地区を中心に 100 年以上栽培されてきた、粒が大きく甘みが強い大豆である。一般的な大豆と比べて 2 倍ほど重く（別添 1）、10 粒で 6 寸（約 18 cm）になることから、生産地では「十六寸（とうろくすん）」と呼ばれていたほど大粒である。

また、糖類の含有量が他品種に比べて 2 割多く、特に砂糖の主成分であるショ糖の含有量は他品種に比べて 4 割多く含み、甘味が強い（別添 2）。

県内でも限られた直売所や道の駅でしか手に入らない希少性や品質の高さにより、地元 JA の買取価格は普通大豆の全国入札取引平均価格より約 2 倍から 4 倍ほど高値で取引される。

味噌や豆腐などの加工業者からは、糖の多さにより完成品の甘みが強くなると評価されている。

未成熟大豆であるえだまめも大粒で、茹でたえだまめのショ糖の含有量も多く、甘みが強い。

山梨県から東京中央卸売市場淀橋市場へ出荷されるえだまめは、10 月の「あけぼの大

豆」のみであり、同市場の平均価格より 2 割から 5 割高く、上位の取引価格である。地元の農産物直売所や直販からは、味の良さに加え、10 月のわずか 3 週間ほどの流通期間という希少性と鮮度の良さが付加価値として評価され、東京中央卸売市場淀橋市場の平均価格を上回る。

## 6 農林水産物等の生産の方法

「あけぼの大豆」の生産方法は、以下のとおりである。

### (1) 品種

生産地内の曙地区で栽培されてきた在来種を用いる。

### (2) 栽培方法

生産地内において、(1)の品種を用いて栽培する。ただし、種子は毎年更新する。

### (3) 出荷規格

以下の条件をすべて満たすものとする。

#### ア えだまめ

(i) 病虫害莢、著しい未熟莢でないもの

(ii) 濡れや汚れのないもの

#### イ 大豆

(i) 著しい病虫害粒や被害粒が 20%未満であること

(ii) 異種穀粒なしであること

(iii) 異物混入なしであること

### (4) 最終製品としての形態

「あけぼの大豆」の最終製品としての形態は、野菜類（えだまめ）及び穀物類（大豆）である。

## 7 農林水産物等の特性がその生産地に主として帰せられるものであることの理由

南アルプス連峰最南端の標高 1640mの富士見山の麓、標高 300～700mに位置する曙地区の曙礫岩層は、粘土の含量 25.0～37.5%の壤土で、排水性と朝霧の発生による適度な保水性が作用し大豆栽培に適している。また、えだまめの成熟期に当たる 10 月から大豆を収穫する 12 月頃までの 10 度以上の昼夜の寒暖差の大きさが、「あけぼの大豆」の特性である甘みを生む。

曙地区の生産業者は、他品種との交配を防ぐために、ほ場の分離などを徹底し、何世代にもわたり種子を選抜することで、「あけぼの大豆」の粒の大きさを維持してきた。

町は優良種子の安定確保を目的に平成 11 年から曙地区の生産業者や組織に種子栽培を委託し、町内栽培者のみにその種子を配布するという厳格な管理体制の確立により、産地が一丸となって生産地内において一定の特性保持の取組を継続している。

## 8 農林水産物等がその生産地において生産されてきた実績

町誌によると明治時代初期には大豆が生産され、古文書によると、1 か月で 150 俵（9 t）～700 俵（42 t）の大豆が曙地区から静岡県富士市まで出荷されていた。

昭和 45 年頃より JA 中富（現：JA 山梨みらい）が東京中央卸売市場淀橋市場へえだま

めの出荷を始め、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った。

旧中富町は「あけぼの大豆」を転作田の奨励作物に指定し生産量の増加を図った。また、昭和 60 年 11 月には古くから地元で作られた味噌を特産品として製造販売するための加工施設を建設し、原材料としての需要を高めた。

平成 16 年 9 月に旧下部町・旧中富町・旧身延町が合併し、生産地である身延町全域に栽培を広め、先人が確立した手作業による栽培技術を継承しつつ、機械化も取り入れた営農指導や栽培講習会など、町を挙げて「あけぼの大豆」の産地を守り、後継者育成に取り組んだ結果、合併当時約 12.5ha だった種子配布申請者の栽培面積は、平成 30 年度に約 28ha と増加し、出荷する生産業者の数も 141 人となった。また、平成 25 年度に 21 t だった出荷量も平成 29 年度は 24 t と増加している。

平成 28 年 3 月に、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、身延町及び山梨県等で構成する「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る。

## 9 法第 13 条第 1 項第 4 号ロ該当の有無等

### (1) 法第 13 条第 1 項第 4 号ロ該当の有無

申請農林水産物等の名称は、法第 13 条第 1 項第 4 号ロに

☐ 該当する

商標権者の氏名又は名称：

登録商標：

指定商品又は指定役務：

商標登録の登録番号：

商標権の設定の登録（当該商標権の存続期間の更新登録があったときは、商標権の設定の登録及び存続期間の更新登録）の年月日：

☒ 該当しない

### (2) 法第 13 条第 2 項該当の有無（(1) で「該当する」欄にチェックした場合に限る。）

☐ 法第 13 条第 2 項第 1 号に該当

#### 【専用使用権】

☐ 専用使用権は設定されている。

専用使用権者の氏名又は名称：

専用使用権者の承諾の年月日：

☐ 専用使用権は設定されていない。

☐ 法第 13 条第 2 項第 2 号に該当

#### 【商標権】

商標権者の承諾の年月日：

#### 【専用使用権】

☐ 専用使用権は設定されている。

専用使用権者の氏名又は名称：

専用使用権者の承諾の年月日：

