



家族で大豆畑の草取り



GIマークがついた枝豆



枝豆収穫のイベントで



俊郎さんとうり坊



今月のベジーさん
依田 哲子 さん

亡き俊郎さんと一緒に

～「うりぼうの里」責任者～

●手作り味噌や豆もちを作り続けて●

私が住む地域特産の「あけぼの大豆」を使った郷土料理に豆もちがあり、私も30年ほど前から毎日、手作りしています。我が家の作り方は、煎ったあけぼの大豆やごま、クルミ、ピーナッツ、カシューナッツ、青のりをもち米に混ぜ込むもので、薪で炊く昔ながらのもちかまで蒸します。知り合いに差し上げたところ、「おいしい」と言っていたが、「もっとおいしくしたい」と色々試して、現在の味になりました。以前は10カ所ほどの地域の直売所に置いてもらっていましたが、今はひとりで行っているので受注生産です。

あけぼの大豆は、地域の食生活に深く根ざしてきました。味噌も、庭で育てたあけぼの大豆で作るのが当たり前で、市販のものを買うことはありませんでした。けれども最近は高齢化が進み、味噌作りをする家庭も減ってきています。この先、味噌作りのノウハウの量も質も落ちていってしまうと危機感を持ちながら、仲間たちと一緒に農協婦人部（現・JA 女性部）で味噌を作ってきました。材料はあけぼの大豆、麴、塩だけで、麴はあけぼの大豆と一番相性が高い隣町のものを使っています。

味噌作りは奥が深く、実践しながら学べることが多いと感じます。あけぼの大豆で作った味噌は、まるやかで深いコクがあって、本当においしい。そんな味噌の味を地元の子もたちや若い世代はもちろん、町を訪れる観光客など多くの人に知ってほしいですね。

●幻の大豆「あけぼの大豆」●

山梨県身延町曙地区で栽培されるあけぼの大豆は、「大きい、甘い、旨味がある」が特徴です。大きさは1.2センチと一般の大豆の1.6倍、糖総量が1000グラム当たり11.4%と一般の大豆の1.2倍あり、中でもシヨ糖の割合が高く、豊かな食味を持っています。極晩成品種のため、枝豆の収穫は10月、大豆の収穫は11月下旬から12月中旬。時間をかけて成長する分、深い味わいになります。

「明治時代頃からこの地域で育てられるようになったと言われるあけぼの大豆は、標高3000〜7000m、昼夜の寒暖差が大きく霧が多く発生する気候風土によって育まれてきました。不思議なことに、あけぼの大豆を他の地域で育てても、2年目以降は普通の大豆になってしまうんですよ」と、

あけぼの大豆の生産とあけぼの大豆を使用した加工品の製造・販売を行なう「うりぼうの里」依田哲子さんは言います。こうした希少性の高さから、あけぼの大豆は山

梨県で初の農林水産省GI登録農産物（地域で生まれた伝統と品質等の特性が産地と結びついている産物）になりました。また、令和の大

賞祭では、山梨県代表の特産品として、供納品にも選ばれています。「実は、あけぼの大豆が知られるようになったのは、山梨県内でもわりと最近のことです。昔から、曙地区の住人は自分たちが食べる枝豆や手作り味噌などを作るために、庭先であけぼの大豆を育てていました。あけぼの大豆はあまり



薪で炊くもちかまど



たわわに実った枝豆と1.7haの大豆畑



大粒の枝豆



大豆の収穫

家族で作業



後郎さんは地域づくり協力隊でやってきた若者たちにもあけぼの大豆栽培のノウハウを惜しみなく

きょうと「希望あったんです」

「高齡化が進み、維持が困難になった田畑が増える中、草取りを手伝ったりしていたお父さん（後郎さん）は、過疎化する地域を元気にするために、あけぼの大豆を特産品として栽培しようと考えたんです。地区の委員なども多数引き受け、地元のために尽力してきたお父さんは、地域の伝統産業だった養蚕でシルク製品を作ったり、原木で椎茸を栽培したり、地域活性化にチャレンジしてきました。でも、シルクや椎茸は海外から安い輸入品が入ってきたら、太刀打ちできなくなってしまうって。だから、この地域でしか作れないあけぼの大豆は、『これなら、勝負できよう』と希望あったんです」

にも身近で、他の大豆と違うということにも気付いていませんでしたし、そもそも生産量が限られていたので、市場に出回ることなかったんです」と哲子さん。

そんなあけぼの大豆が地域の特産品として認められるようになった背景には、**哲さんの夫・俊郎さん**の多方面での活躍がありました。



うりぼうの里

【取り扱い店舗】

道の駅富士川／道の駅しもべ JA みらい 中富生産物直売所 四季生鮮収穫広場「た・から」



あけぼの大豆の煎り大豆



オンラインショップ URL/
<https://uribonosato.stores.jp/>
うりぼうの里 HP/
<https://uribonosato.com/>
問い合わせ/
info@uribonosato.com



「子どもたちはそれぞれの人生を歩んでいるし、私ひとりですしょうかと思いましたが、お父さんがあんなに一生懸命だったあけぼの大豆をやめてしまいうわけにはいかなかったです」と、哲

とところが、2019年の4月に俊郎さんは難病の告知を受け、同年7月に76歳で亡くなってしまいました。あけぼの大豆の事業は、哲子さんが継承することになりました。

● **夫の遺志を継いで**

「子どもたちはそれぞれの人生を歩んでいるし、私ひとりですしょうかと思いましたが、お父さんがあんなに一生懸命だったあけぼの大豆をやめてしまいうわけにはいかなかったです」と、哲

「子どもたちはそれぞれの人生を歩んでいるし、私ひとりですしょうかと思いましたが、お父さんがあんなに一生懸命だったあけぼの大豆をやめてしまいうわけにはいかなかったです」と、哲

「子どもたちはそれぞれの人生を歩んでいるし、私ひとりですしょうかと思いましたが、お父さんがあんなに一生懸命だったあけぼの大豆をやめてしまいうわけにはいかなかったです」と、哲

LANDS WORK

<http://landswork.jp>

小型豆乳製造機「ソイミルクン」

大豆の煮沸から絞りまで、オールインワンパッケージに。ボイラーなくしては難しかった従来の豆乳の製造を本格的に実現。



(株)ランズワーク

〒468-0045 愛知県名古屋市天白区野並4-175

☎052-899-1055 FAX 052-899-1056 info@landswork.jp



※実機見学は随時対応。カタログ取り寄せ、見積もりについては上記連絡先にお問い合わせ下さい。

＜協会事務局＞
〒532-0003
大阪市淀川区
宮原 1-19-23-1317
☎06-6368-9860
<http://www.jpvs.org>



認定NPO法人日本ベジタリアン協会
加藤 裕子 (顧問)
著書に『食べるアメリカ人』など。