

旭川農業高校が開発した 「黒大豆味噌」



旭川農業高校の食品科学科微生物班の生徒たちは、平成26年に、発酵食品の普及と規格外黒大豆（祝黒）の付加価値を高めることを目的とした「黒大豆チーム」を結成。JAあさひかわなど多方面からの協力も得ながら、試行錯誤を繰り返し、黒大豆を使ったみそのレシピを作り上げました。

このみそは、昨年6月に、いとげん味噌工房で「黒大豆味噌」として商品化。一般的な白大豆みそと比べてカロリーが1割低い一方で、ポリフェノールの含有量は1.5倍、天然醸造、無添加の生みそで昔ながらの深いうま味が特徴です。生きた酵素の働きで肉や魚が軟らかくなるため、みそ漬けにも適しています。また、「黒大豆味噌」を使ったラーメン「大吉祥ラーメン」「らーめん



ん耀」「麺屋くるる」で提供されるなど、活用場も増えつつあります。

「黒大豆味噌」は、JAあさひかわ農産物直売所「あさがお」永山店（永山2の19）、いとげん味噌工房（大町1の5）で販売しています。



いとげん味噌工房
黒大豆味噌

〈札幌グルメフーズ〉
黒い恋人
黒豆とうきびチョコ
黒豆バウムクーヘン

黒大豆をチョコレートや小麦粉の生地に混ぜ込み、土産物として人気。他にキャラメルもある。新千歳空港などで販売

〈旭川食品〉
黒豆甘納豆
ちょっと甘いもの

ガラクトオリゴ糖と、てん菜糖を使用。甘さ控えめで、軟らかな口当たり。道の駅あさひかわ（神楽4の6）などで販売

〈旭川食品〉
黒豆甘納豆
ちょっと甘いもの

ガラクトオリゴ糖と、てん菜糖を使用。甘さ控えめで、軟らかな口当たり。道の駅あさひかわ（神楽4の6）などで販売

〈旭川食品〉
黒豆甘納豆
ちょっと甘いもの

ガラクトオリゴ糖と、てん菜糖を使用。甘さ控えめで、軟らかな口当たり。道の駅あさひかわ（神楽4の6）などで販売

〈とり丸亭〉
まめ粉塩ザンギ

衣に黒大豆を加え、糖質を抑えるとともにサクツとした食感に（永山4の10）

〈旭川食品加工協議会〉
カルツォーネのフリット

粗挽きの黒大豆がたっぷり入ったキーマカレーを使用。食べマルシェなどのイベントで販売

乾燥時に黒大豆と春小麦を混合することで、黒大豆同士がぶつかり合うのを防ぎ、皮切れを減らすと同時に黒大豆は小麦にこすりたてより光沢が出ます。大粒で艶のある黒大豆は、煮豆料理の材料として人気が高く、多くが本州に出荷されています。一方、大きさや見栄えなどの面で規格外となった黒大豆は、様々な加工品に活用されていて、身近に味わうことができます。

昨年の市内における黒大豆の作付面積は234ヘクタールで、10年間で2倍以上に増えています。今後、さらに生産量と加工品の増加が期待されます。

〔詳細〕旭川食品産業支援センター
1 番 68・28224

〈三葉製菓 北かり〉
黒豆茶

熟練の職人が丁寧に炒って製造。お茶を抽出した後の黒大豆は、そのまま食べることができる（永山3の4）

〈三葉製菓 北かり〉
黒豆茶

熟練の職人が丁寧に炒って製造。お茶を抽出した後の黒大豆は、そのまま食べることができる（永山3の4）

〈旭正2生活改善グループ〉
黒大豆粗挽ききな粉

炒った黒大豆の香ばしさと甘さ、粗挽きの食感が特徴。ヨーグルトやサラダにも合う。直売所「末ちゃん家（東旭川町旭正）」などで販売

〈旭正2生活改善グループ〉
黒大豆粗挽ききな粉

炒った黒大豆の香ばしさと甘さ、粗挽きの食感が特徴。ヨーグルトやサラダにも合う。直売所「末ちゃん家（東旭川町旭正）」などで販売

〈JAあさひかわ農産物直売所「あさがお」永山店〉
黒大豆ソフトクリーム

ペースト状にした黒大豆を使い、豆の風味を生かしている。販売は4月下旬～10月上旬（永山2の19）

〈梅屋〉
黒玉どら焼

生地と小豆餡の中に黒大豆をふんだんに混ぜ込んでいます。全国菓子大博覧会で金賞受賞（高砂台2）

様々な加工品も誕生
おいしくて、
体に良い黒大豆

質の良さと高評価
ブランド化の推進も

一般的な大豆に比べ、皮の部分に含まれているポリフェノールが豊富な黒大豆。抗酸化作用が高く、食することで内臓脂肪を減らし、高血圧を改善したりするなどの健康効果が認められています。

旭川で黒大豆が生産されるようになったのは、平成の初め頃。永山地区の2軒の農家が作り始めたのをきっかけに、少しずつ生産者が増え、作付面積が拡大していき、平成18年には、旭川産黒大豆の品種「祝黒」の中でも、一定の基準で栽培・収穫したものを「黒い恋人」としてブランド化。先進的な技術を使って、収穫後の



黒大豆の収穫