

新しい大豆品種「すずみのり」

「すずみのり」は、長野県で育成された大粒の大豆品種です。タンパク質含有率が高く、豆腐及び味噌等原料として加工適性が高い品種です。また、莢が付く位置が高く、莢がはじけにくいことから機械収穫に適し、収量も多いことから生産者のニーズも満たす品種です。



大豆の歴史と種類

大豆の起源は諸説ありますが、シベリア、中国、朝鮮半島、東南アジアなど複数の地が挙げられています。大豆の原種はつる性の植物であるツルマメといわれており、古くは中国、東アジアを中心に栽培されながら、現在の大豆へと変化したとされています。一般的な黄大豆だけでなく、有色の品種もあり、黒大豆、青大豆、茶大豆など多岐にわたります。



黄大豆



青大豆



茶大豆



黒大豆

大豆王国 みやぎ

～みやぎの大地と清らかな水で育んだ健康大豆～



大豆製品をつくるのに必要な大豆の量

豆腐一丁には何グラム的大豆が必要でしょうか。豆腐の製造法等によっても異なりますが、一丁を300gとすると77～90gくらいの大豆が必要になります。また、1,000㎡当たりの収量は160～170kg程度ですから、10㎡でおよそ20丁の豆腐ができる計算になります。

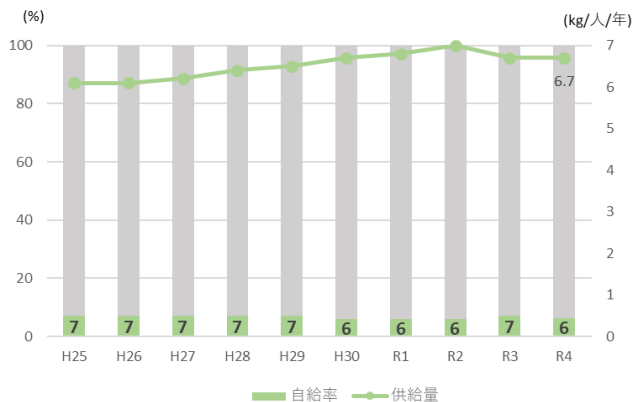


納豆1パック(50g)に何グラム的大豆が必要でしょうか。納豆1パックに必要な大豆の量は25g程度です。また、10㎡でおよそ70パックの納豆ができる計算になります。

農水省HPより

大豆の自給率と供給量について

令和4年の大豆の自給率は6%です。近年の日本の大豆の輸入は、アメリカ産が約7割を占め、以下、ブラジル、カナダ、中国と続きます。一人当たりの年間供給量は6～7kgの間で推移しています。



大豆の1人当たり供給量と自給率の推移 農水省「食糧需給表」より

宮城県農政部みやぎ米推進課

〒980-8570

みやぎの麦づくり・大豆づくりHP

宮城県仙台市青葉区本町三丁目8-1

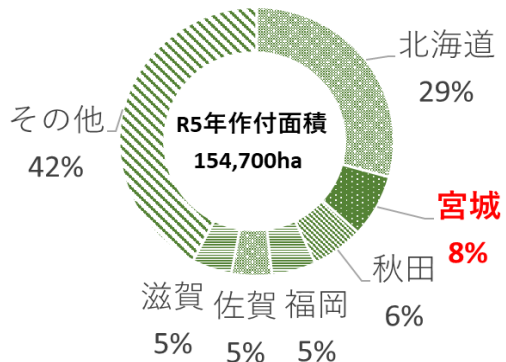
TEL: 022-211-2841 FAX: 022-211-2849

E-mail: miyamai-se@pref.miyagi.lg.jp



宮城県産大豆は全国2位の作付面積！

宮城県における令和5年の大豆作付面積は11,700haで、北海道に次いで全国第2位の大豆主産地です。また、同年の単位面積あたりの収穫量も全国第2位です。宮城県では主に水田を活用して大豆が栽培されており、麦と組み合わせた1年2作体系や稲・麦・大豆による2年3作体系も行われています。



農水省「作物統計」より

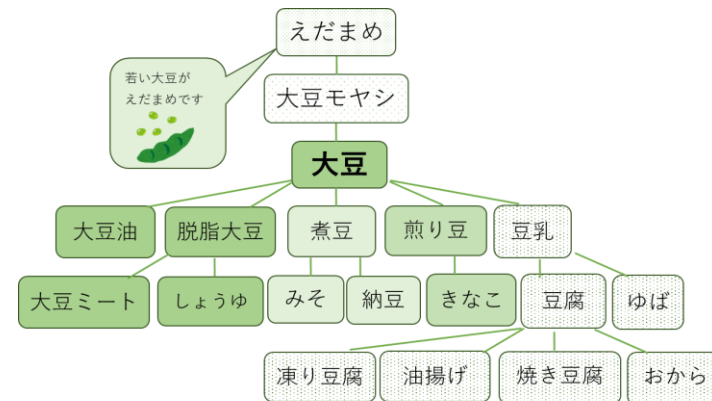
宮城で作られる大豆品種

豆腐、納豆、煮豆、味噌等の食品はそれぞれの特性を踏まえ、原料の大豆に求められる品質が異なります。このため、宮城県では需要を踏まえて主に以下の7品種が作付けされています。「すずみのり」は令和4年に県の優良品種に採用された新品种です。

品種名	R5年作付割合 (%)	粒径	品種の特徴
ミヤギシロメ	52	極大粒	シヨ糖含量が多く、煮豆や豆腐に使われています。
タチナガハ	27	大粒	栽培しやすい品種です。納豆などに使われています。
タンレイ	17	中粒	加工適性が高く、油揚げや納豆などに使われています。
あやこがね	1	大粒	外観が良く、主に味噌、納豆に使われています。
すずほのか	1	極小粒	納豆の加工適性に優れています。
きぬさやか	1	中粒	大豆特有の青臭さやえぐみの原因となる成分を持たない特徴があり、豆乳に使われています。
すずみのり	0.3	大粒	タンパク質含有率が高く、豆腐や味噌への加工適性が高いです。

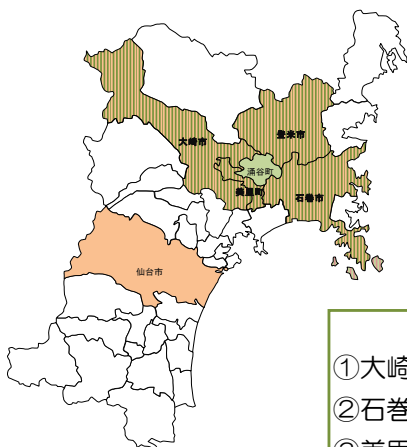
大豆と食文化

大豆は、豆腐、納豆、味噌、醤油、煮豆等、日本の食卓に欠かせない食材や調味料に加工されるなど、古くから利用されてきました。最近では、脱脂大豆から食品用にタンパク質を分離した大豆タンパクを固形状、繊維状に加工した大豆ミート等も利用されています。



参考:農水省HP

宮城県市町村別大豆作付面積・単収トップ5



作付面積トップ5

- ①大崎市：1,860ha
- ②石巻市：1,660ha
- ③登米市：1,410ha
- ④仙台市：1,060ha
- ④美里町：1,060ha

単収トップ5

- ①大崎市：202kg/10a
- ②石巻市：191kg/10a
- ③美里町：186kg/10a
- ④登米市：181kg/10a
- ⑤涌谷町：176kg/10a

令和5年産
農水省「作物統計」より

宮城県で最も作付けされている品種「ミヤギシロメ」

「ミヤギシロメ」は岩沼地域で栽培されていた在来種から選り出され、現在、宮城県で最も古くからある優良品種です。茎の先端がつるのように長く伸びる(蔓化)性質があり、株が倒れやすいことから、栽培が難しい品種ですが、大豆の粒がとて大きく、外観品質がよいことに加えて、味や香りが優れています。高い品質を評価され、煮豆や豆腐等に利用されており、その作付面積は県内1位となっています。



宮城の大豆づくりカレンダー

5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
種まき			開花			収穫	

