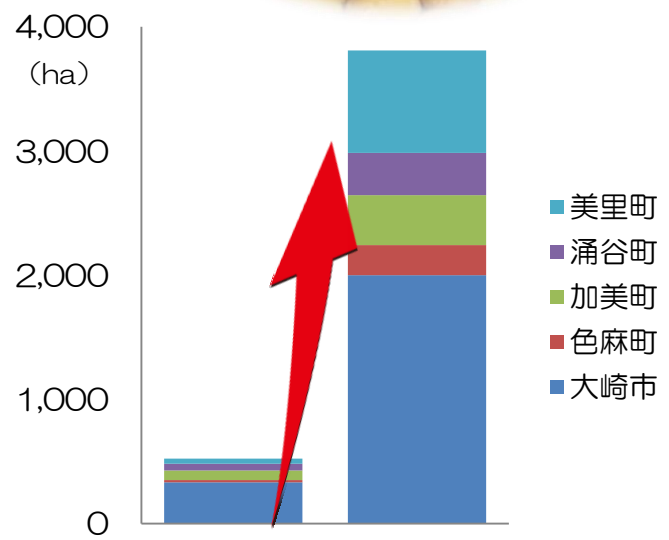


大崎地域の平成 30 年産品種別播種面積割合



大崎地域の大豆作付面積

大崎耕土で育まれた大豆の品種と歴史

米の消費が減少する中で、大崎地域は大豆に注目し、水田を活用した大豆の振興を目指しました。しかし大豆は湿害に弱いため、水田の中に排水管を埋め、排水能力を高める暗きょ排水や、水田内に溝を掘り排水する明渠排水などの工夫を行い、水はけの良いほ場づくりに取り組んできました。その結果、収量・品質が安定し、作付面積は524ha（平成9年）から3,809ha（平成29年）と大きく増えて、現在はタチナガハ、タンレイ、ミヤギシロメを主力品種とし、県内1位の作付面積を占めるようになりました（宮城県全体では全国2位）。

【大崎地域の主な作付品種】

- タチナガハ : 大粒で外観品質が良く、煮豆に適しています。
- タンレイ : 豆腐の加工に適しており、食味が良いです。
- ミヤギシロメ : 宮城県発祥の品種で、大粒白目の良品であることから、豆腐や味噌の加工に適しています。また、平成30年に国の地理的表示（GI）に登録された「岩出山凍り豆腐」の材料にも用いられています。
- きぬさやか : 豆乳や豆腐の加工に適しており、青臭みやえぐ味が少ないです。

（参考資料：宮城県）