

知っておいしい

ふくしま SOY STORY



“畑の肉”と称されるほど栄養価が高く、多彩な料理に活用できる大豆。

福島県では1,520ha(令和5年度)で栽培されており、近年、栽培面積は増加傾向に。

福島県産大豆は、今後さらに注目度が高まる食材です。

今回は生産者・加工業者の方々の取り組みを紹介。

こだわりを知って、福島県産大豆を味わいましょう！

福島県では主に
3つの品種を
栽培しています

里のほほえみ

大粒でタンパク含量が高い。
福島県で最も多く栽培されている品種。

夕チナガハ

大粒で外観品質が良いのが特長。
主に豆腐や味噌に。

あやこがね

大粒で加工適性が広い。
主に味噌、豆腐や納豆に。

県内の大豆生産者と加工業者が 結びついた商品が増加中！

総務省の家計調査によると福島市は納豆の購入額が2022年まで4年連続日本一になり、豆腐の購入額でも例年上位にあるように、スーパーや直売所、道の駅には、大豆を使った商品が多数並んでいます。中には、福島県内の大豆生産者・加工業者が作った商品も。普段、食べている食品にも福島県産大豆が使われているかもしれません。ぜひ食品の表示を確認してみましょう。



国際情勢の不安から県産大豆を 求める声が大きくなっています！

国際情勢の変化により、輸入大豆の価格は上昇傾向に。それを受け、国産大豆を使用した商品を増やしているメーカーも少なくありません。福島県産大豆も今まで以上に流通し、食卓に並ぶことになりました。

