『彩豆堂』新商品 「まるごと大豆飲料 雪美人」を5/20より全国で販売開始。

弊社は子会社㈱彩豆堂にて、「とうふ」をはじめとした大豆関連商品の展開を行っております。 この度、北海道産の希少大豆「ゆきぴりか」を用いた商品展開をスタートさせますのでお知らせ 致します。

日本人なら誰しも、『米』の品種は「こしひかり」「ひとめぼれ」「あきたこまち」等、いろい ろ答えられますが、『大豆』の品種を応えられる一般消費者は殆ど居ません。

『大豆』は、豆腐、味噌、醤油、納豆など日本の食文化に欠かせない原材料でありながら、『米』と違い、既に輸入関税が事実上撤廃されている為、国産大豆の1/3程度の安価な輸入大豆が主流(豆腐の原材料としては約90%)となっている為です。

しかし日本には、『米』同様、『大豆』も国産の様々な品種があります。

例えば、北海道産大豆は、「甘みが強いが、タンパク質の含有量が低い」といった特徴があります。

そんな中、よりタンパク質含有量の高い大豆を開発をしよう、という事を目指した十勝農業試験場では、試行錯誤の交配を繰り返す中で「十育241号」と呼ばれる品種を平成5年に生み出しました。

この新品種の大豆は、その後の検査により、たんぱく質だけでなく、「イソフラボン」の含有量が驚くほど高い大豆であることが解りました。(一般的に栽培される北海道産大豆「トヨコマチ」の約1.5倍です)

これまでになくイソフラボンが豊富に含まれるこの「土育241号」は、北海道の雪でも育つ強い大豆ということから「ゆき」という言葉を入れ、そしてアイヌ語で「美人」や「美しい」という意味を持つ「ぴりか」という言葉を掛け合わせ、平成18年に『ゆきぴりか』と命名され、大きな期待を背負って作付が始まりました。

しかし、この奇跡の大豆『ゆきぴりか』の作付面積は拡がりませんでした。

実はこの『ゆきぴりか』は、「背が高く茎が細い為に倒れやすい」、「収穫前に裂莢(れっきょう=さやが裂けて豆がこぼれてしまう)しやすい」為に、栽培が非常に難しい大豆だった為です。

『彩豆堂』は、全ての豆腐、豆乳の原材料を国産大豆とし、美味しい大豆製品を通して、お客様 に元気と健康の提供を目指して参りました。

この取り組みの一環として、美味しく栄養価の高い『ゆきぴりか』を原材料とした商品シリーズ をアイヌ語源から【雪美人】のブランド名称で展開する事に致しました。

その結果として、『ゆきぴりか』の大豆生産農家の収入安定化にも寄与し、更には国産大豆の活性化に貢献したいと考えています。