

加工業者

使用 栽培

生産者

福島県醤油醸造協同組合



昭和39年、福島県内の醤油製造業者の総意により、醤油の元となる生揚(きあげ)を高い技術を用いて集中生産するために協同組合を設立。醤油作りの伝統製法を守りながら新しい設備や技術も導入し、県内の50社を超える組合員へ上質な生揚を供給している。

使用する大豆は福島県産「里のほほえみ」。豊富なたんぱく質が特徴で、麹菌で分解することでアミノ酸に変わり、うまみの強い醤油ができる。「入荷ごとに行っている成分検査でも安定して良い品質を保っているので、生産者さんへの信頼度は高いです」と話す工場長の紅林さん。現在では海外の人にも和食の文化が広がったことで醤油の認知度が上がり、大豆・小麦・食塩・発酵菌しか使わない「ハラールしょうゆ」(国産丸大豆仕込醤油)も注目を集めている。

おすすめ商品



組合加盟業者の商品の中で、県産大豆を使っている5本。左から桑折町・安斎醸造「二段仕込醤油」(830円)、二本松市・国田屋醸造「千の花」(432円)、会津若松市・山家屋商店「さらり一滴」(864円)、会津坂下町・高砂屋商店「道楽 極」(713円)、いわき市・山田屋醸造「国産丸大豆1.55きあげ」(600円)

◎福島県醤油醸造協同組合 ☎0243-22-3171
 〻二本松市油井字糞掛10
 販売場所 県内各地醸造元

飯豊ファームの大豆も使っています

合同会社飯豊ファーム



復興した農地から届ける国産大豆

相馬市の沿岸部に位置する飯豊地区は、江戸時代から先人が干拓によって農地を広げてきた穀倉地帯。東日本震災による津波では甚大な被害を受け、その後の原子力災害も加わって復興は困難を極めた。農業を続けることを諦める人が相次ぐ中、多くの人たちの協力を得て、2012年に有志が集まって「合同会社飯豊ファーム」を立ち上げた。

代表取締役の竹澤一敏さんは、「個人では難しくても仲間がいれば農業を続けられるのではないかと考えた」と当時を振り返る。公益財団法人ヤマト福祉財団の「農地復旧復興(純国産大豆プロジェクト)」に採択され、農業機械を導入できたのも追い風になった。初年度11haから始めた大豆栽培は昨年約62haにまで拡大。90t以上の収穫量を見込んでいる。

作業風景



大豆の栽培面積は東京ドーム13個分。6人のメンバーが力を合わせて効率的な農業を進めている

大粒で色が白い「里のほほえみ」を栽培。豆腐などの加工品に最適な品種で企業とのコラボも検討中

