

甘味、風味よし！

青大豆みその仕込みを行います

■日時：2021年1月14日（木）10：00頃～

場所：JA晴れの国岡山本庄事業所（真庭市本庄1331-3）

※入口がわかりにくい場所にあります。

ご不明な場合は担当者にご連絡ください。

■行事の概要

真庭市湯原地区特産の青大豆「キヨミドリ」を使った「青大豆みそ」の仕込みが今シーズンも始まります。

「キヨミドリ」は白大豆に比べ、ショ糖の含有量が多く、甘味と風味がよいことが特徴です。その「キヨミドリ」を100%を使って作った青大豆みそは、ほんのり黄緑色で甘味が豊かな味に仕上がります。

コロナ禍により前年仕込んだみそが余っているため、今回は昨シーズンより1.3t少ない、3.7t（うち、女性部委託用1.7t、販売用2t）を仕込みます。（昨年実績／約5t）

2018年から地元のラーメンチェーン店「らーめんふぁみりー久世店」では青大豆みそを使ったラーメンを提供。同店併設の「ぎょうざ工房」でも、真庭産白ネギを青大豆を入れた「真庭白ネギ餃子」も登場しています。



昨年の仕込みの様子



【発信元】

JA 晴れの国岡山 総務部総務企画課
広報担当 別所和実
携帯 080-8235-3910
〒713-8113 岡山県倉敷市玉島八島 1510-1
TEL：086-476-1830 FAX：086-476-1840
Email：hareoka_kouhou@hr.oy-ja.or.jp
HP：<https://www.ja-hareoka.or.jp/>

【問い合わせ先】

JA 晴れの国岡山 真庭統括本部
湯原支店経済課 担当 小谷・富田
〒719-0405 岡山県真庭市久見 90
TEL：0867-62-2038 FAX：0867-62-3135
本庄事業所：0867-62-2072
真庭地区広報担当 江森 由美子
携帯 090-2005-7364
ホームページはこちら→

