

報道関係各位

2022年1月11日

\*\* ホームページでも確認できます \*\*

季節の風物詩

## 甘味、風味よし！ 青大豆みその仕込みを行います

■日時：2022年1月17日（月）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。

「青大豆みそ」の仕込みが今シーズンも始まりました。当JA真庭女性部湯原支部が真庭市湯原地区特産の青大豆「キヨミドリ」を使って自慢の味噌を作ります。

「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。

今年度女性部員からの委託用1.3t、販売用1tの計2.3tを仕込みます（+白大豆のみそ1t）。販売先は、当JAの直売所「きらめきの里」のほか、地元直売所や地元ラーメンチェーン店「らーめんふぁみりー久世店」などです。

らーめんふぁみりー久世店では、2018年から地元食材の魅力を発信し、店舗の特徴を見い出すため、同女性部が作った青大豆みそを使いラーメンを提供。同店系列の「ぎょうぎ工房」でも青大豆みそや、真庭産白ネギを入れた「真庭白ネギ餃子」を販売。当JA真庭統括本部と女性部では地元企業と手を取り、地産地消と地域特産の魅力発信に力を入れています。



昨年の仕込みの様子

### ■今年度の仕込みの日程（予定）

1月17日 1月18日 1月24日  
25日 26日 27日

#### 【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](mailto:hareoka_kouhou@hr.oy-ja.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→