

報道関係各位

2026年1月14日

＊ ＊ ホームページでも確認できます ＊ ＊



甘味、風味よし！ 青大豆みその仕込みを行います



■日時：令和8年1月22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または

江森（080-2921-7290）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。雑菌が少ない、一年で一番寒い時期に作業を行います。

「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長です。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。

約10カ月冷暗所で寝かせ、JA晴れの国岡山直売所「きらめきの里」・オンラインショップなどで販売します。



【発信元】

JA 晴れの国岡山 総務部企画課

〒713-8113 岡山県倉敷市玉島八島 1510-1

TEL：086-476-1830 FAX：086-476-1840

HP：<https://www.ja-hareoka.or.jp/>

【問い合わせ先】

JA 晴れの国岡山 蒜山アグリセンター湯原店

担当 八谷（やだに）・植田

〒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 080-2921-7290

ホームページはこちら→

