

# GI農産品「あけぼの大豆」 x ツーリズム

巨摩地域まちづくり協議会  
事務局 河合章雄

## ■ 設立趣旨

- 令和5年度観光庁「ガストロノミーツーリズム推進事業」の運営事務局をきっかけとして立上げ
- 現在では行政単位としても、回遊圏としても「地域」単位として認知されていないが、古代においてはひとまとまりの地域を形成していた山梨県西部「巨摩」地域を、活動の舞台とする
- インバウンドツーリズムを切り口にして、食、農を始め、さまざまなテーマで、地域の活性化に資する活動を、地域が連携して実施する

## ■ 組織構成

- 会長：小川貴志（クレアシオンファーム代表；あけぼの大豆農家）
- 副会長：樋口純子（身延山宿坊覚林房第4代女将；インバウンド誘客で注目）
- 事務局：河合章雄（県通訳案内士会代表、インバウンド専門旅行会社代表）
- 監事：小山芳久（やまなしウェルネスツーリズム推進協議会）
- オブザーバー：山梨県観光文化・スポーツ部、（公社）やまなし観光推進機構
- 連携事業者等：

市川三郷町農林課

富士地区観光協議会（静岡県富士市等4市4町）

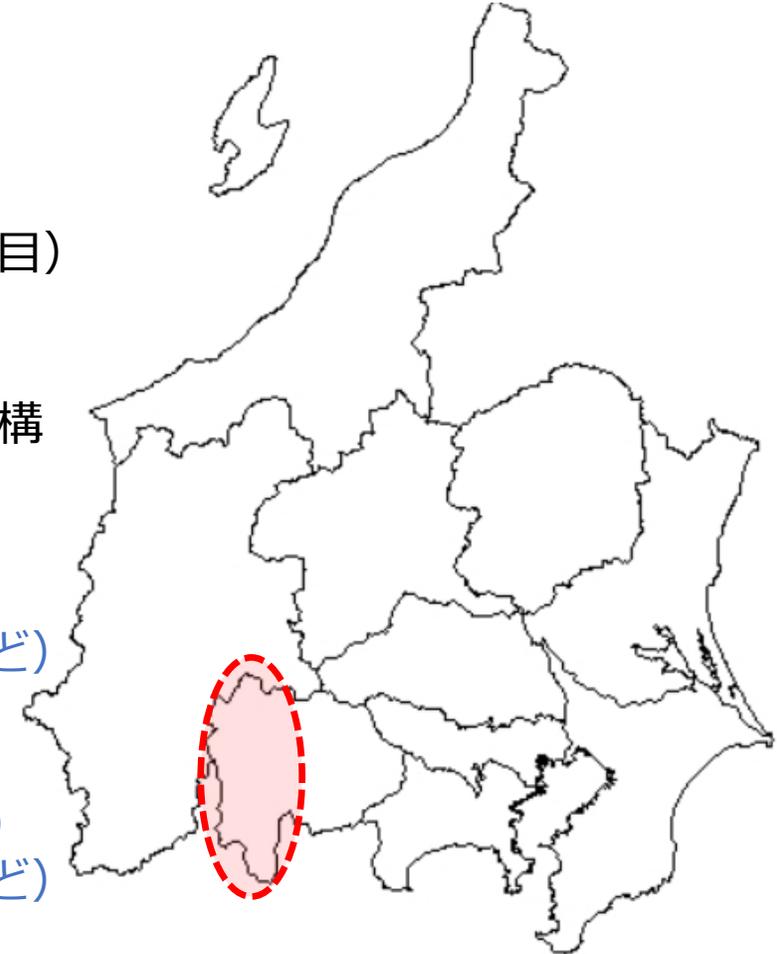
地域野菜農家（大塚にんじん、あけぼの大豆、浅尾だいこん、茂倉瓜 など）

食品（ゆば、自然派ワイナリー、日本酒酒蔵）

飲食（高原レストラン、ジビエレストラン、懐石料亭、精進料理）

宿泊（宿坊、古民家一棟貸し宿泊施設、廃校ホテル、高原リゾートホテル）

体験（書道、和紙、篆刻、硯、金継ぎ、雅楽、和太鼓、裸足の森歩き など）



# GI農産品「あけぼの大豆」

## ■概要

- 山梨県身延町曙地区で長年栽培されてきた地域野菜
- 粒が大きく甘みが強い
  - 通常の大豆と比べ、サイズは1.5倍、糖度10%強高い
  - 粒を10粒並べると6寸（18.18cm）の長さがあるという意味で、「十六寸（とおろくすん）」とも
- 山梨県身延町曙地区の生育環境の特徴
  - 日中と朝夜との気温差が大きい
  - 霧が多い
  - 山間部でありながら日当たりの良い土地

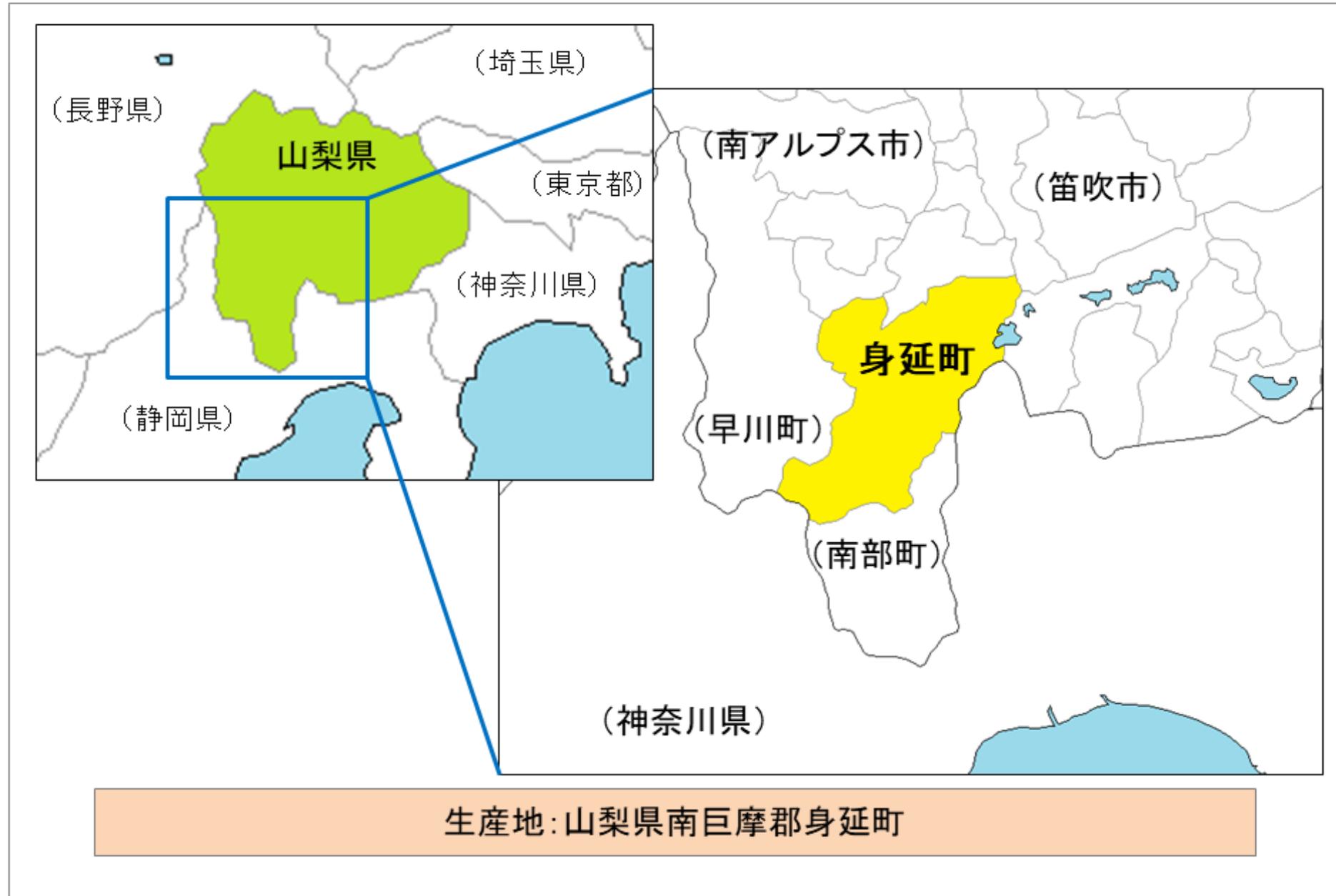


## ■GI登録

- 令和4年3月31日
- 条件：
  - 山梨県身延町曙（あけぼの）地区で採取した1年目の種子を使用し、厳格な栽培管理のもと、身延町内で栽培された大豆であること
- 効果：
  - 上記の条件以外で育った大豆は「あけぼの大豆」といえない（ひらがな、漢字、ローマ字など、表記を変えて名乗ることもできない）
  - 「あけぼの大豆」と名乗れる = 身延町で栽培された地域独自の産品ということを保証

# あけぼの大豆のできるまで





○種まき

種まきゴンベエという種まき専用の機械をつかって約30センチ間隔になる

ように種まきします

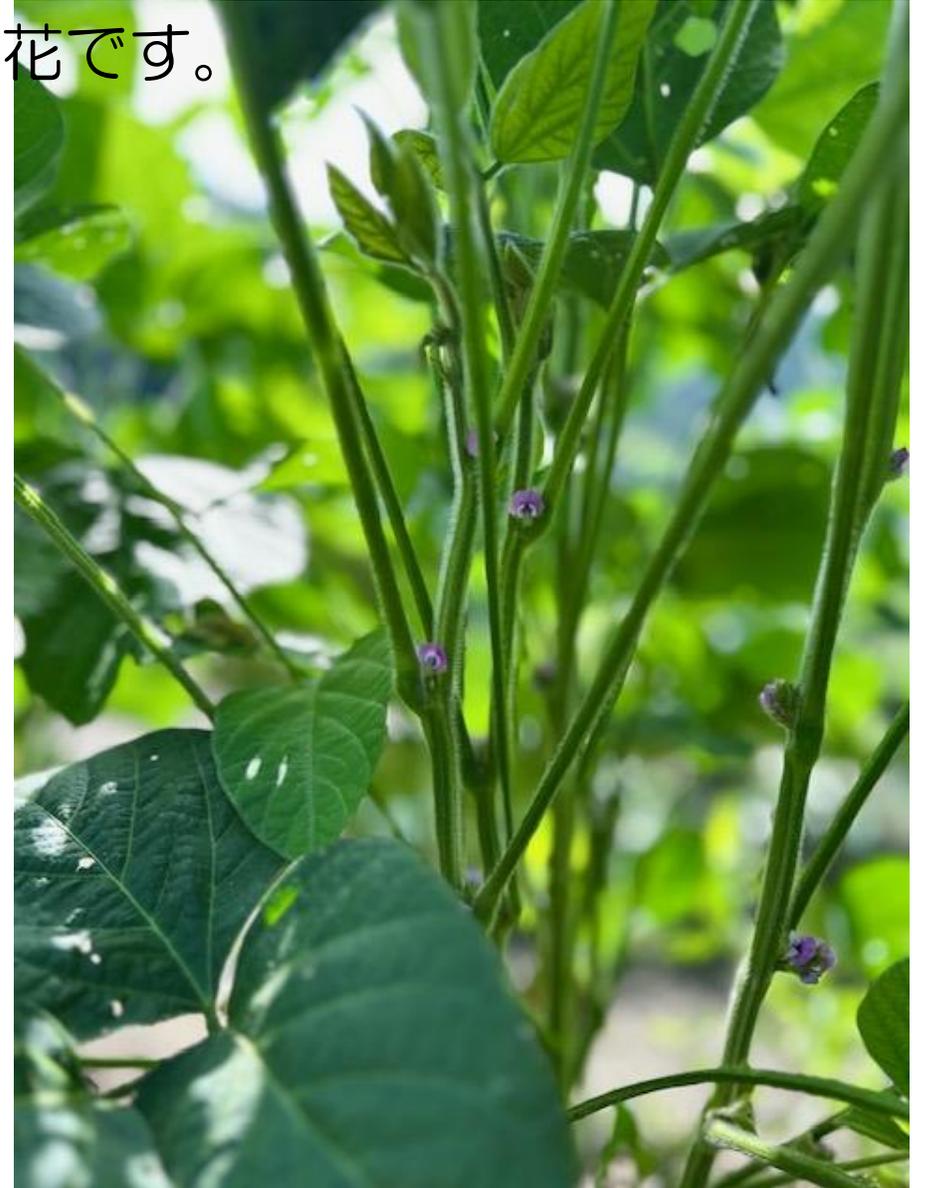


## ○草取り、土寄せなど管理作業

まだ小さいあけぼの大豆の株が草の勢いに負けないように、小まめに草取りします。生育が進むと風や自身の重みで倒れてしまうので、株が倒れないように根本に土を寄せます。



○お盆の前後あたりに花が咲きます。紫色の小さな花です。



9月

○花が咲き終わると、鞘ができて始めます。ここまで来ると一安心、ではなく、台風の時節です。大きくなった株が風で倒れてしまうことも。



10月

○10月半ばいよいよ枝豆収穫。



○枝豆で摘み取らずにそのままにしておくとやがて茶色く乾燥していきます。自然と鞘が割れてまん丸の大豆が落ちる頃に大豆の収穫です。





# 施策内容 1. モニターツアー（第1回）

地域No.	007	申請団体名	巨摩地域まちづくり協議会
実証事業名	太古から続く巨摩の地の恵みの旬をめぐる健康処方箋の旅		

- (1) テーマ：あけぼの大豆・真菰・稲霊
- (2) 参加者：ワーホリ5（独、仏、加）、インフルエンサー3（ルーマニア、墨）、農水省4、旅行社2（メキシコ、日本）
- (3) 場所：身延町（身延山、曙地区）、北杜市（大泉町、小淵沢町）  
移動：ジャンボタクシー
- (4) 体験：身延山文化体験（雅楽、三味線、読経、寺院見学）  
収穫体験（大豆、真菰、稲霊）、食体験（あけぼの大豆メニュー試食、真菰メニュー試食、おにぎり・稲荷寿司づくり）
- (5) メニュー開発：懐石（坂本亮太）、ガレット（Valentin Fauquet）



時間	場所	内容
<b>第1日 10/16 (月)</b>		
12:00	覚林房	オリエンテーション eバイク/送迎車移動
	農カフェ Zencho	昼食 あけぼの大豆のきな粉とそば粉のガレット
	迎賓館えびす屋	ガイドツアー
13:30	散策	eバイク/送迎車移動 三門、御廟所・御草庵
14:30 - 16:00	妙石坊	eバイク移動/送迎車移動 読経体験
		eバイク移動/送迎車移動
16:30 - 17:30	覚林房	あけぼの大豆生産者プレゼンテーション（小川貴志氏）
18:30		夕食 邦楽鑑賞（津軽三味線）
19:30		お祭り体験
<b>第2日 10/17 (火)</b>		
05:15	覚林房	玄関集合 eバイク/スタッフ車移動
05:30	久遠寺本堂 e	大鐘楼鐘撞見学
06:00		朝勤見学 eバイク/スタッフ車移動
08:00	覚林房	朝食
09:00		お弁当づくり体験
10:00		貸切ジャンボタクシー移動
10:30	曙地区畑	あけぼの大豆収穫体験 地元の農家さんと昼食

Time	Place	Activities
13:00		貸切ジャンボタクシー移動
14:00	北杜市いづみ活性化センター	大和ファーム 真菰についてのプレゼン 真菰の注連縄飾りづくり体験
17:00		貸切ジャンボタクシー移動
17:30	小淵沢カントリークラブ	チェックイン
		送迎車等移動
18:00	キースプリング	夕食
19:30		送迎車等移動
	小淵沢カントリークラブ	
<b>第3日 10/18 (水)</b>		
08:30		貸切ジャンボタクシー移動
09:00	大和ファーム畑	真菰収穫体験（※長靴着用） ササングレ収穫・稲霊観察体験（※長靴着用）
11:30	北杜市いづみ活性化センター	山中湖笑月 真菰料理デモンストレーション 昼食 真菰料理
13:00		貸切ジャンボタクシー移動
13:30	小淵沢駅	一部降車
14:45	覚林房	一部降車
15:00	身延駅	一部降車



# 実施模様 モニターツアー（第1回）



# GI Tourism – Visit & Enjoy Hometown of Japan's Very Best Produce

## GI Tourism – Visit & Enjoy Hometowns of Japan's Very Best Local Produce

### ■ Geographical Indication (GI)



In Japan, there are many agricultural products which have obtained high quality and reputation as a result of unique production methods and natural characteristics such as regional climate and soil conditions. Of these products, "The Geographical Indication (GI) Protection System" protects the name of products as intellectual property whose quality, reputation and other established characteristics are essentially attributable to its geographical origin.

The GI protection system has been implemented based on the Act on Protection of the Names of Specific Agricultural, Forestry and Fishery Products and Foodstuffs Act (the GI Act) which was passed on June 18, 2014 and entered into force on June 1, 2015. For more information of Japan's GI Protection System, please visit the official website of the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

### ■ Akebono Daizu Soybean

*Akebono Daizu* is a soybean of large grain size, which has been cultivated in the production area – *Minobu Town's "Akebono" district* for more than 100 years. Compared to general soybeans, it is about *twice as heavy*. Its sweetness is also manifested by the fact that its *sugar and sucrose contents* are around *20% and 40% higher* compared to other varieties, respectively. Sucrose is the main constituent of sugar.



It is *highly rated* by processors of *miso and tofu* because its high sugar enhances the sweetness of final products. Due to its *scarcity and high quality*, Akebono Daizu is sold at a high price. Its *Edamame*\*, which is immature soybean, is also large and very sweet.

Only seeds of a *native variety cultivated in Akebono district* in the production area are used. Shipping standards require that soybeans have no pests and insects, not be too immature, not wet, and clean for edamame. For ripe soybean, standards require that not more than 20% of the beans have prominent insect or other damage and that there are no grains of other species



### Menu

- Galette of *Akebono Daizu Kianako* (roasted soybean flour) and *Soba* flour with homemade pickles



### Menu

- Boiled *Akebono Daizu* Edamame (young soybeans) 
- Yuba (thin layer of soybean curd) and seaweed marinated with black vinegar
- Sweet potato simmered and seasoned with Yamanashi Wine 
- *Akebono Daizu* Natto with deep fried Yuba chips 
- Kaki (Persimmon) and Nashi (Japanese Pear) marinated with mashed Tofu and white Miso
- Steamed Yuba cake cherry flavor
- Sashimi of Yuba with soy sauce rice malt
- Fried season's vegetables (including fried *Akebono Daizu* Natto) 
- Tomato, mushroom, and cabbage hot pot with soymilk soup
- 16-grain rice
- Clear soup with noodle
- Pickles
- Soymilk ice cream with assorted local fruits confitures

GI表示は対象産品の直後のみに表示するよう改善指導

# モニターツアーのアンケート結果から

## ■ アンケート結果

### ● オリジナルアンケート

7 / 9名回答（2名は1日のみ参加のため回答対象とせず）

#### 満足度

大変満足：7 満足：0 やや不満：0 不満：0

#### 感想・意見等

- ・本物の日本に出会えた
- ・日本の生活や地元住民と接するベストな方法
- ・地域の経済循環を支援するツアー
- ・昔ながらの農作業を体験できた
- ・イヤホンガイドがあると良い
- ・楽しみながら学ぶことのできるプログラム
- ・初めての訪日向きではないが、日本好きには最高

### ● 共通アンケート（第1回） 回答数 9 / 9

#### Q1 "食事・食材"の満足度

- 9  1.満足  
0  2.どちらかといえば満足  
0  3.どちらかといえば不満足  
0  4.不満足

#### Q2 参加前よりも開催地域での"食"に関する体験や"食材"・"食事"について「予算をかけてもいい」、「価値がある」と思えたか

- 8  1.そう思う  
1  2.どちらかといえばそう思う  
0  3.どちらかといえばそう思わない  
0  4.そう思わない

#### Q3 やってみたい"食"に関する体験

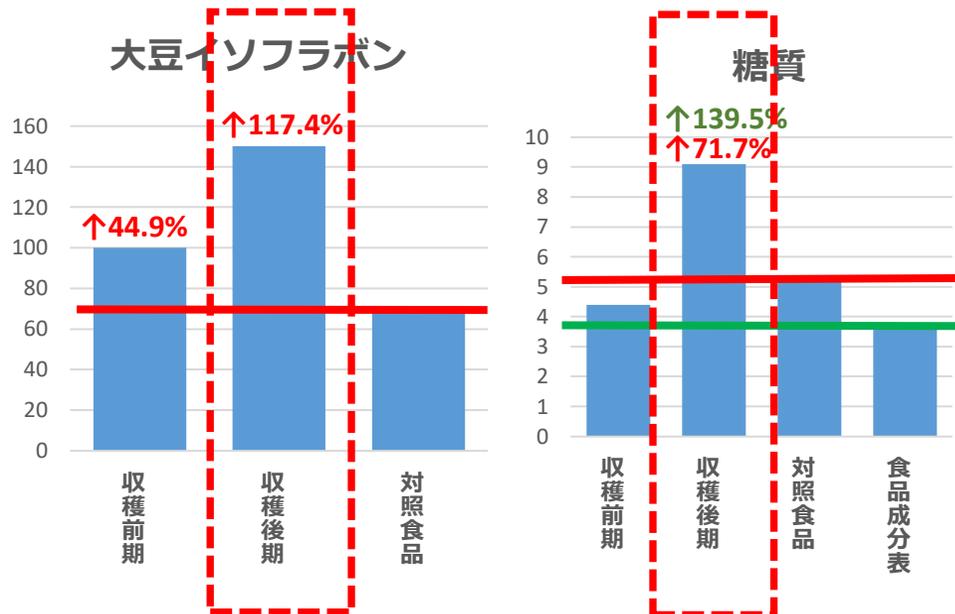
- 6  1.地元レストラン・ホテル・旅館等の場所での、地元食材の生産者やシェフによる地元食材に関する案内及び地元食材を利用した食事体験  
5  2.伝統的建造物内部や街並みを眺められる場所での、地元の食文化や歴史の紹介及び郷土料理の食事体験  
7  3.地元食材の収穫・漁獲・狩猟等の体験及びその食材を使った調理体験ができるイベント  
4  4.ワイナリーや酒蔵、加工品の製造施設での見学及び試飲・試食体験  
0  5.その他

#### Q4 ツアーの全体的な満足度

- 9  1.満足  
0  2.どちらかといえば満足  
0  3.どちらかといえば不満足  
0  4.不満足

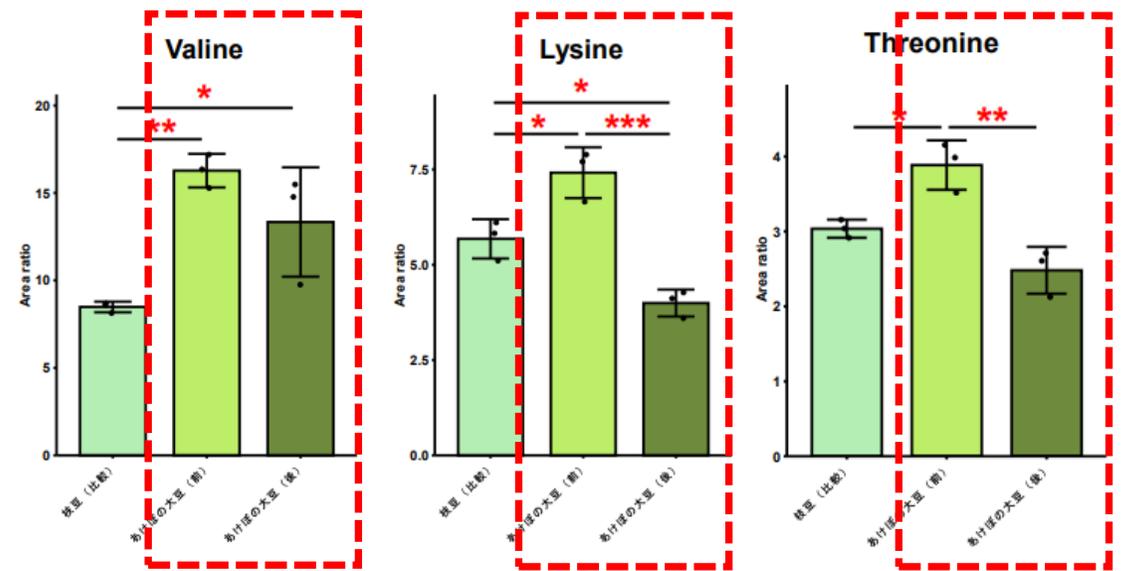
# 成分分析結果から

## ■ 栄養成分含有量

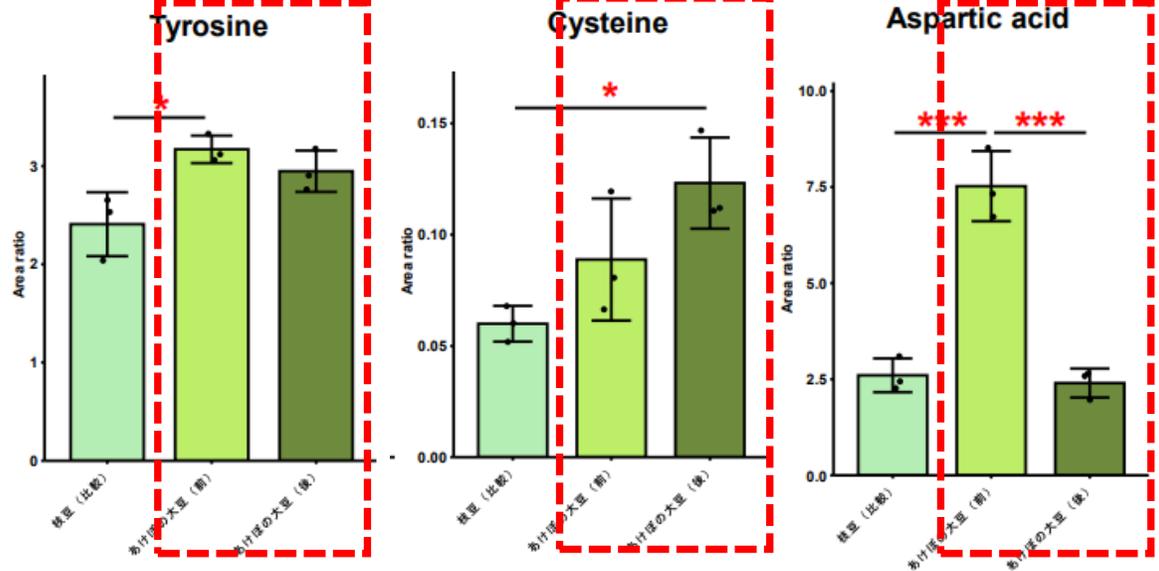


- 比較用枝豆
- あけぼの大豆 (収穫前期)
- あけぼの大豆 (収穫後期)

## ■ 必須アミノ酸 (体内合成できない)



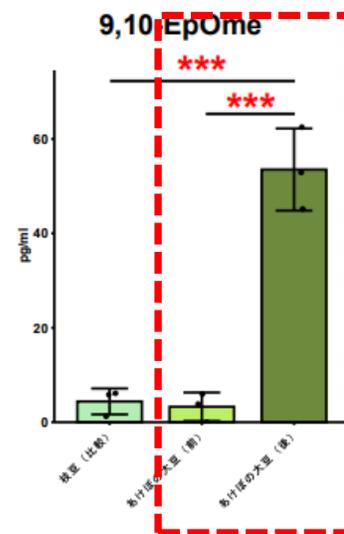
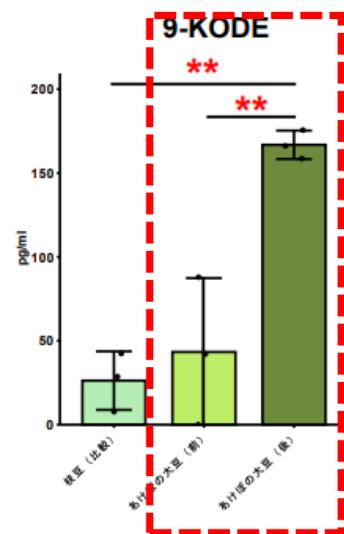
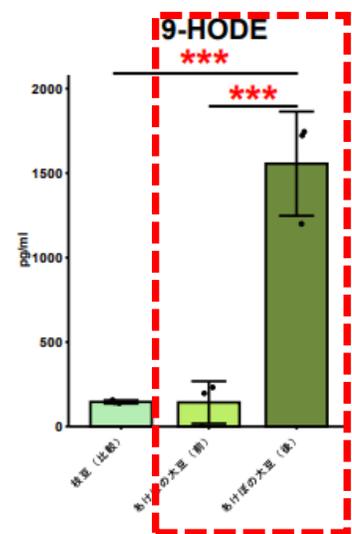
## ■ 非必須アミノ酸



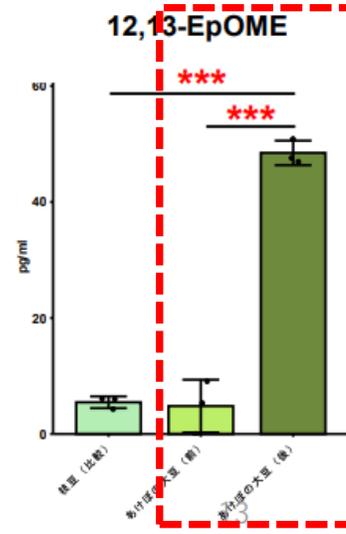
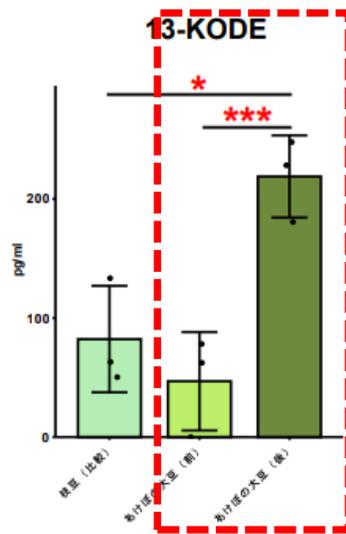
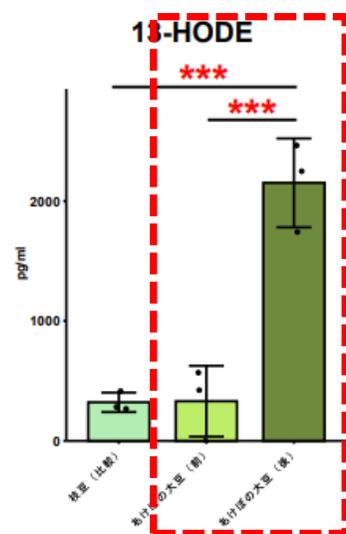
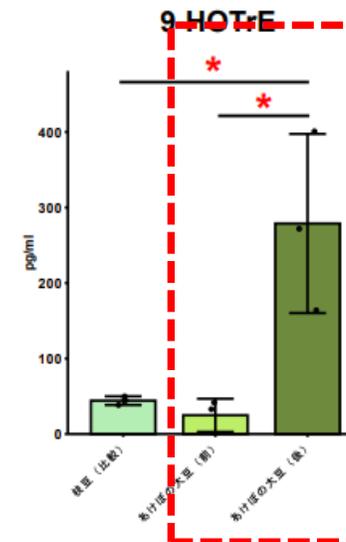
# 成分分析結果から

## ■ 不飽和脂肪酸等（「身体に良い」とされる脂質）

LA代謝物（リノール酸代謝物）



ALA代謝物（ $\alpha$ リノレン酸代謝物）



- 比較用枝豆
- あけぼの大豆（収穫前期）
- あけぼの大豆（収穫後期）

### ■効果

- モニターツアーを取材したいとの、各国インバウンド系インフルエンサーからの申し出が舞い込んだ（メキシコ、ルーマニア、フランス、ロシア、中国のインフルエンサーが参加）
- 身延山宿坊覚林房の予約客からの問合せが相次ぎ、実際に滞在客（ドイツ）向けに、有償（3,500円/人）で2回催行

### ■課題

- 体験の対価が、どうしても農作物の価格に紐づけられてしまい、体験が農家の収益の柱のひとつとならない
  - 体験の実施可能時期が、農作物の収穫時期に限られてしまう（あけぼの大豆のケースでは2週間）
- ⇒ 体験が、ユニークな作物づくりをする零細農家が、規模の経済の支配から脱して、自走する突破口にならない

### ■今後の展開

- 体験の価格を、農作物のシェルフプライスから、「かけがえのない時間」をプロデュースしたことに対する対価へと、価値転換する（「万円プロジェクト」として今回参加の農家と取組み中）
- 高単価、高付加価値化を図る
  - 他の高単価、高付加価値の体験プログラム（本山での特別祈禱、非公開文化財の特別拝観、伝統工芸職人による特別オーダー制作、ヘリツアーなど）とパッケージングすることで、全体として単価向上する
  - 富裕層インバウンド客を誘客
    - ・ 高単価パッケージに参加するゲストを送客
    - ・ 清水港寄港の訪日クルーズ船の上陸エクスカージョンに組み込む
- 加工商品の企画、開発
  - 通年で楽しんで貰えて、訪日クルーズ船客が帰船時の検疫をクリアできる、魅力的な加工商品をつくる

---

ご清聴ありがとうございました