



# 生産の チャレンジ

せっかく佐賀大学が健康にいい大豆を開発し、日本初の生産が武雄で始まったので、産地化に向けて頑張っていきたいです。



西梅野ファーム  
代表 小柳氏

1年目で豪雨の影響もあり栽培の課題も多いですが、価値ある大豆として消費者へ届けられるよう、農家の皆さんと共に頑張っていきたいです。

JAさが武雄杵島  
営農経済センター  
山下 課長代理



佐大H01号の本格生産が始まったのは今年度から。消費者ニーズを先取りし差別化できると見込み、作付面積は市内大豆圃場の約半分にまで拡大されました。農家の皆さんの熱心な栽培により、夏までは生育良好で目標を上回る収穫量が見込まれていました。8月豪雨で甚大な被害を受け、収穫量・品質ともに残念な結果となりました。来年度は改めて、安定供給に向けた生産現場の挑戦が続きます。

## 武雄産

# 「高オレイン酸大豆」

### 広がるチャレンジの輪

良質なたんぱく質や、イソフラボンなどを豊富に含み、「畑の肉」とも呼ばれる大豆。なかでも今、注目を集めているのが、佐賀大学が開発した「高オレイン酸大豆（佐大H01号）」です。オレイン酸を、なんと通常の大豆の約4倍、オリーブ油と同等の約80%も含まれます。

### オレイン酸って？

一般的に、オレイン酸にはコレステロールを下げる効果があると言われています。遺伝子組み換え技術を使わずに、大豆のオレイン酸含有量を80%まで高めたのは我々が世界で初めてで、この新品種が健康づくりや生産者の所得向上に寄与できるのではと期待しています。



佐大H01号開発者  
穴井 豊昭 教授

## 商品化の チャレンジ

美味しく手軽に食べられる 素敵な商品が続々誕生中!!

みそべ屋  
おてがるまめちゃん  
大豆の水煮&甘煮



Coffee Shop 喜蔵  
大豆ブレンドコーヒー

宮本邦製菓  
美人をつくる大豆生活  
SOY美EANシリーズ

峠の豆腐や若木屋  
寄せ豆腐&豆乳



角味噌醤油  
大豆と  
さがびよりの  
米こうじ味噌



光武製菓  
白大豆グラッセ  
(商品企画中)



岸川製菓  
はちみつきなこ飴



物産館・おっ母さんの一膳めし屋  
ふわふわ大豆呉汁

知ろう!学ぼう!

## 新商品お披露目会 & 交流会

日時

3月25日(金) 15:00 ~ 17:00

場所

武雄温泉物産館 2階

プログラム

講演「高オレイン酸大豆とは」  
新商品お披露目会・活用交流会

定員

20名

申込

農林課へお電話ください。(3月18日締切)

申込・お問合せ 農林課 ☎0954-23-9335

※新型コロナウイルス感染症対策にご協力ください。  
※状況によっては内容を変更する場合があります。