

# 雁喰みその開発と駒月みそかつ丼の誕生

食品技術部門

工技センターでは、平成 20 年に佐久市望月地域特産の黒豆「雁喰(がんくい)豆」を使ったみそ「雁喰みそ」の開発に取り組み、商品化を支援しました。その結果、地元商工会の地域特産品開発の取組に繋がり、「駒月みそかつ丼」の誕生に貢献しました。本稿ではその経緯について紹介します。

## ■ はじめに

長野県には地域で伝統的に栽培され、食されてきた豆類があります。中仙道望月宿(佐久市)周辺には、江戸時代に「雁喰豆」が栽培されていたとの記録が残っており、同地区では、地域おこしのためにこの豆の栽培を復活させ、その用途開発に取り組んでいました。雁喰豆は黒豆の一種であり、黒色で扁平な形状、表面にシワがあるのが特徴です。適度な甘みがあり、年越しや正月などの祝い膳に縁起物として供されています。これまで、雁喰豆がみそ作りに用いられることがなかったため、地域の加工所からの相談を受け、工技センターで試作開発が始まりました。

## ■ 開発の経過

雁喰豆の性質を詳細に調べ、豆の吸水具合から煮て軟らかくするまでの時間、処理条件と米麴、食塩との配合比率を変えて試作を繰り返し、食味的に美味しくなる条件を見つけ出して「雁喰みそ」の開発にこぎつけました。



図1 雁喰みその仕込指導(佐久市東春睦会)



図2 雁喰豆と雁喰みそ



図3 「駒月みそかつ丼」パンフレット(佐久市観光協会様提供)

## ■ 「駒月みそかつ丼」の誕生

その後、望月地区商工会の呼びかけで、地元で食堂を営む皆さんが集まり、地域の特産料理である「かつ丼」に合うみそソースを開発。佐久市内の10店舗では、それぞれ店の味を活かした名物「駒月みそかつ丼」が誕生しました。誕生から9年が経過し、地域特産のB級グルメとして好評をばくし、年間2万食以上の売上に結び付いており、平成30年までに16万食を達成したそうです。今では、地元小学校の給食でも提供されるようになり、地域でも定着しています。佐久市望月にお寄りの際は、是非ご賞味ください。

文献：雁喰豆を使った米みその試験醸造，長野県工技センター研報，No. 5，F1-F3(2010)

工業技術総合センター 食品技術部門  
食品バイオ部 吉川 茂利  
TEL 026-227-3131 FAX 026-227-3130  
E-mail : shokuhinshiken@pref.nagano.lg.jp