

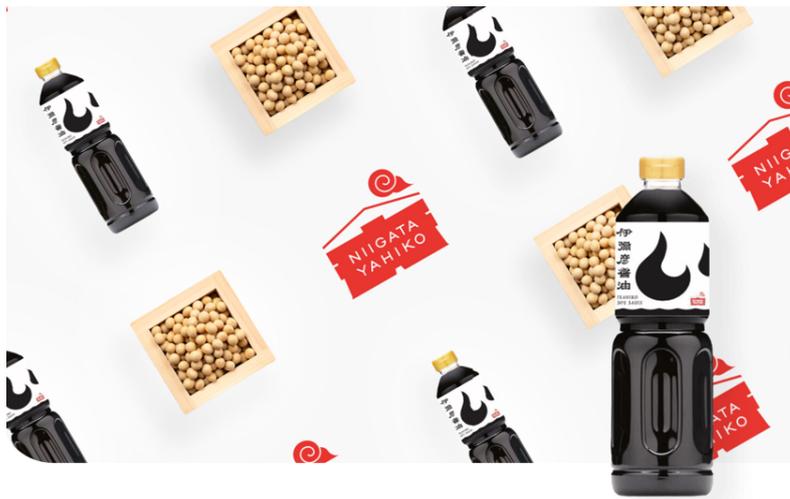
【10/1 は醤油の日】

新潟県内初^(※)一つの自治体内生産の大豆・小麦を100%使用
『伊彌彦醤油』販売開始

～弥彦村産の醤油で村おこし！農業・観光の活性化へ貢献～

株式会社伊彌彦（本社：新潟県西蒲原郡弥彦村、代表取締役：竹野勝行）は、新潟県で初めて、一つの自治体（弥彦村）内で生産された大豆と小麦を100%使用した丸大豆醤油『伊彌彦醤油』の販売を、醤油の日である10月1日（火）より開始します。

URL: <https://iyahiko-shoyu.iyahiko.jp/>



弥彦村は、米王国・新潟県において稲作技術が伝わった農業発祥の地とされています。実際に村の総面積のおよそ半分（44%）が農地です。しかし、近年では就農者の高齢化が深刻化しており、10年後に50%以上の農地が失われてしまうというデータもあります。県内屈指の観光地でもある弥彦村において荒れ地が増えてしまうことは景観破壊にもつながる深刻な問題の一つです。そのような状況を打破すべく、当社は品種改良により新潟県でも栽培が可能となった大豆や小麦などの比較的安定収量、高収益の園芸導入をスタートしました。本取り組みは気候変動や地球温暖化による災害が増えている中で、稲作中心の農業からのリスク分散にも貢献しています。また、生産された大豆や小麦を当社が買い取り、醤油に加工することで原材料生産者の販路拡大にも寄与しています。

今後は、伊彌彦醤油と弥彦村の食材を掛け合わせた観光目線での新たな商品化も視野に入れていきます。当社は今後も様々な取り組みを通じて弥彦村の農業と観光の活性化に貢献してまいります。

弥彦の「いい」がたくさん。“弥彦産”にこだわった「伊彌彦醤油」3つの特徴

「伊彌彦醤油」の原材料は、弥彦産にこだわりました。醤油は日本の伝統的な調味料ですが、その主原料である大豆と小麦の国内自給率はそれぞれ7%、12%と低く、その中でも国産の丸大豆を使用した醤油は、全体のわずか3～4%しか製造されていません。本商品では、希少な国産の丸大豆の中でもさらに弥彦村で栽培している大豆と小麦のみを使用し、その素材を活かした独自製法でつくりあげました。

弥彦村のシンボルである弥彦山の裏側はすぐに海辺になっており、その先には広く日本海が広がります。山からは冷たくミネラル豊富な風が吹き降り、山に向かって沈んでいく夕陽によって周辺エリアのどこよりも日暮れが早く、農産物には好影響の絶妙な寒暖差が存在します。越後一之宮である彌彦神社のお膝元にあり、このような独特の環境の中で育った素材の味わいをそのまま詰め込んだのが伊彌彦醤油です。丸大豆由来のまろやかな風味をぜひお楽しみください。

※2024年9月、当社調べ。一つの自治体内で生産された大豆と小麦のみを使用して20000L以上製造された醤油として。

① 外観品質に優れた 弥彦産「大豆」

「伊彌彦醤油」で使用している大豆は、外観品質に優れ、収量性が比較的高い品種です。この大豆は、成熟期が遅く、粗蛋白質含量が高いため、風味豊かな醤油作りに最適です。

② 山と風と太陽の弥彦産「小麦」

新潟県小麦の作付面積は 0 となった時期もありましたが、耐寒雪性と耐倒伏性が強い品種の登場により徐々に生産量が伸びてきています。「伊彌彦醤油」に使用している小麦は、弥彦の清らかな空気の中、弥彦山から下りてくる海風の恵みと平地に降り注ぐ太陽をたっぷり浴びて育った小麦です。濃厚な香りと味わい深さが特徴です。

③ 弥彦の伝統製法

伊彌彦醤油は、麴作りから始まります。弥彦で収穫された大豆と小麦を使用し、麴菌を加えて 3 日間かけて麴をつくり、これに塩水を加えて諸味（もろみ）を作り、タンクで約 6 か月間発酵・熟成させます。最初の 1 か月で乳酸菌が味の締まりを作り、2 か月経過すると酵母菌がアルコール発酵して醤油の香りを作ります。発酵・熟成が終わると諸味を特殊な布で 3 日間かけて搾り、最後に約 90℃で火入れを行って完成します。



弥彦村の農業と観光について

「伊彌彦醤油」は、弥彦村の農業と観光を活性化するために開発されました。

弥彦村の農業分野（米）では、いち早く生産法人を整え、弥彦村が主体となり「伊彌彦米」としてブランド化しました。皇室献上米として献上したり、空港会社と提携（国際線ビジネスクラスの機内食で提供）し、先進的な農業付加価値化を行うことで高い評価を得ています。また全国的に最も早く出荷される枝豆のひとつである「弥彦むすめ」なども県内外に知名度を獲得しつつあります。しかし、近年は村の総面積の 44%を占める農地を担う就農者の高齢化が深刻化しており、10 年後に 50%以上の農地が失われてしまうというデータもあります。いかに農業を活性化するかが直近の課題でもあります。

観光分野においては越後一宮「彌彦神社」と門前の温泉街「弥彦温泉」を有していることから、人口 7400 人余りの小さな村に対し年間 220 万人以上（令和 4 年新潟県観光入込客統計）が訪れる県内屈指の観光地となっています。しかし、新潟県実施の「第 11 回新潟県観光地満足度調査結果」において、弥彦村は食に対してのイメージが低いことが浮き彫りになりました。旅先ならではのグルメを求める旅行者へいかに弥彦村らしいグルメを届けられるかが課題になっています。

そこで当社が開発したのが「伊彌彦醤油」です。生産された大豆や小麦を買い取り、醤油に加工することで原材料生産者の販路拡大にもつなげるとともに、日本の調味料の源流とも言える醤油を弥彦村内の旅館や飲食店で取り入れていただくことで、既存料理のブランド化にもつなげたいと考えています。また、観光目線で、「伊彌彦醤油」と弥彦村の食材をかけ合わせた新たな商品化も検討しています。本商品が農業と観光の橋渡し役となり、双方のさらなる活性化に貢献していきます。

また、本商品は SDGs を念頭に、原材料の生産から加工まで廃棄物などのロスを極力なくした循環型農業でつくられています。当社は本商品を通じて、農業も、観光も持続可能な“サステナブルな村づくり”に貢献していきます。

【弥彦村食材と組み合わせた商品展開イメージ】



やひこ太郎の伊彌彦醤油焼き



アレッタの伊彌彦醤油ソテー



伊彌彦醤油焼きおにぎり



伊彌彦醤油イカメンチ



伊彌彦醤油ラーメン



伊彌彦醤油だんご



伊彌彦醤油冷奴

株式会社伊彌彦について

株式会社伊彌彦は農業従事者の人的・設備的リソース最適化、販路拡大、弥彦村農産物のブランド化を目的に、3つの農業法人の出資により設立した会社です。

【会社概要】

- 社名 : 株式会社伊彌彦
本社所在地 : 新潟県西蒲原郡弥彦村大字井田 1552 番地
設立 : 令和元年 7 月 26 日
出資社 : (農) サンファーム大戸、(農) アグリさくら、(農) 第四生産組合
代表取締役 : 竹野 勝行
事業内容 : 弥彦産農産物の卸売及び商品開発など。
伊彌彦醤油 HP : <https://iyahiko-shoyu.iyahiko.jp/>