

『ひとつ上の豆乳』の原料大豆 国産プレミアム大豆「すみさやか」の 収穫体験ツアーを実施



marusan
ひとつ上の豆乳

大豆収穫体験ツアー

ひとつ上の豆乳
ひとつ上の豆乳
ひとつ上の豆乳

マルサンアイとJA蒲生町の
魅力たっぷりのお土産付

参加費
無料

開催日 2023 11/25 (土)
【応募条件】小学生のお子様と保護者の親子ペア
【実施場所】滋賀県東近江市周辺

■『大豆収穫体験ツアー』概要

マルサンアイが「本当においしい豆乳をお届けしたい」との思いから生まれたフラッグシップ商品『ひとつ上の豆乳』。その原材料である特別な大豆「すみさやか」に対する思いを、本活動を通じてお届けしたくツアーを実施いたしました。

【実施日】2023年11月25日(土)

【実施場所】滋賀県東近江市の国産プレミアム大豆(※1)「すみさやか」の栽培畑

【参加者】お子様連れのご家族様、11組25名

※1.国産プレミアム大豆とは大豆の青臭みの原因となる酵素(リポキシゲナーゼ)、収れん味(※2)の強い成分(グルーブAアセチルサポニン)を持たない、豆乳に適した大豆です。

※2.収れん味とは大豆の渋み、苦み、えぐみ等の風味のこと。

■『大豆収穫体験ツアー』内容

お子様やそのご家族様に大豆の魅力を知っていただくため、JA 滋賀蒲生町様、JA 全農しが様にご協力いただき、東近江市の大豆畑にて「ひとつ上の豆乳 大豆収穫体験ツアー」を実施いたしました。

大豆の収穫/脱粒体験/コンバイン見学のほか、大豆のボン菓子の実演/試食、大豆を使用したカレーや「ひとつ上の豆乳」を使用したスープやプリンの実食、豆つかみ競争/豆乳の勉強会や手作り豆乳の試飲などを行いました。

■参加者様のご感想



- ・盛り沢山でとても楽しめました！
- ・近江八幡の豊かな自然に触れることができた。
- ・子どもにとって初めての体験が多かった。
- ・大豆があのようにできていることや、収穫の仕方、脱穀の仕方など、初めて知ることが多かった。
- ・実とさやを別々にするコンバインの仕組みがおもしろかった。
- ・普段なかなか見たり、体験できる事ではない。農業体験は子供の教育上、させてあげたい経験。
- ・大豆をかるのが楽しかった。
- ・大豆の畑も初めて見ましたし、収穫も初めて。そしてコンバインなどの機械も初めてでとても楽しかった。
- ・子供が畑で大豆の収穫などという貴重な体験をさせて頂いた。
- ・大豆が作られるまでのことや収穫体験ととても勉強になりました。できたての豆乳や飲み比べもでき、大豆の魅力がより分かりさらに大豆が好きになりました。記念になる体験ができ良かったです。
- ・大豆のポン菓子も、初めて見た。音も大きくて子供も大喜びでした。





■ 国産プレミアム大豆「すみさやか」とは

『ひとつ上の豆乳』のおいしさを実現する上で、大きな課題となる大豆特有の青臭みや収れん味。

これら大豆の青臭みの原因となる酵素(リポキシゲナーゼ)、収れん味の強い成分(グループAアセチルサポニン)を持たない2品種の国産プレミアム大豆のうちの1種が「すみさやか」です。

この2品種を最良のバランスでブレンドした「るりさやか®」を使用し『ひとつ上の豆乳』は作られています。

■ ~「おいしい」だけで、できている。~ 「ひとつ上の豆乳」とは



豆乳メーカーとして“本当においしい豆乳をお届けしたい”との想いから、原材料、品質管理、製法、デザイン、すべてにこだわり抜いて開発。国産プレミアム大豆「るりさやか®」を使用した、まさに『「おいしい」だけで、できている。』豆乳です。

<https://www.marusanai.co.jp/brand/hitotsue/>