



おいしさのふるさとは自然是です



大豆のはじける音が聞こえてきそうな様子

最初に訪れたのはいわゆる道北、旧上川支厅、北緯44度に位置する剣淵町でした。時期は10月の11日。すでに道北では、初冬といった感じで、大豆畑はすっかり枯れています。

太子食品の「北の大豆」シリーズは、文字通り北海道産の大豆を使った、タイシ押しの高品質大豆加工製品です。

そんな北海道の「大豆畑」とは実際どんな感じなんか? 今回は、昨年10月の収穫時に訪れた「北の大豆」の『ふるさと』をルポでお届けします。

太子食品の「北の大豆」シリーズは、文字通り北海道産の大豆を使つた、タイシ押しの高品質大豆加工製品です。

# 「北の大豆」のふるさとを訪ねて

## 雄大な大地が育む「大豆」に圧倒



大豆は春に種を植え付け、夏に紫色の可憐な花を咲かせ、実をつけるのですが、この青い大豆が、私たちが「枝豆」と呼んでいる未成熟の大豆です。枝豆をそのままにしておくと、実際に養分を蓄え、やがて葉や茎は枯れはじめます。養分を蓄えた豆は、まるまると太って茶色に変色していきます。そしていよいよ、サヤがはじける頃が、実は収穫の時期。

いわゆる十勝平野です。ここは地平線まで一面の大豆と甜菜(砂糖大根)が主です。きれいに区画されたほ場には一定の間隔で防風(雪)のため、背の高い木が植えられています。点在するサイロの赤い屋

根、本州と違つて、水田がまったく視界に存在しない風景は何となくヨーロッパを感じさせます。

冬は積雪が多いエリアですが、豆が成熟する時期の気候が冷涼なほど含有量が多いといわれるインフラボン・リッチな大豆に適した環境なのだと、あらためて納得しました。



北海道産大豆100%使用  
“北の大豆”シリーズ おかげさまで20周年



▼白樺林と大豆畑のコントラスト



▼シートに覆われ乾燥待つ“にお積み”



▼紅葉が真っ盛りの雄大な丘陵



▼防風・防雪林の見事な風景



▼広大な畑で栽培される大豆

## 第8回「油揚げ」レシピコンテスト 入賞レシピご紹介 2017

多くのご応募を頂きました。  
審査の結果、最優秀賞1点、優秀賞3点、入賞5点の9レシピが決定しました。  
油揚げの持つ、計り知れない可能性にあふれる料理の数々に心から御礼申し上げます。  
紙面の都合上、一部しか紹介できませんが

■レシピ詳細は、ネットショップ  
ホームページにて。

<http://taishi-shop.jp>



**第9回 レシピコンテスト  
こうじ 麺**

**★優秀賞★  
3点 3万円**  
**★最優秀賞★  
1点 5万円**  
**★入賞★  
5点 タイシ製品詰合**

**受付期間**  
平成30年5月1日(火)~8月31日(金)

**応募方法**  
タイシネットショップ内 応募フォームからご応募ください。  
必要事項をご入力の上、完成写真2枚を添付してください。

**URL** <http://taishi-shop.jp>

**募集内容**  
麺を使ったオリジナルレシピ  
※応募者考案の非公開レシピ  
※お1人様何点でもご応募可

**入賞者発表**  
平成30年10月下旬  
ご本人様に直接ご連絡の上、タイシネットショップ等で発表します。

**お問い合わせ**  
太子食品工業(株)直販部  
TEL 0120-707-102(月~土 9時~17時)  
Email [info@taishi-shop.jp](mailto:info@taishi-shop.jp)

**注意事項**  
・レシピの著作権は太子食品工業(株)に帰属します。  
・ホームページ等掲載時に応募内容を編集させていただくことがあります。  
・応募者の個人情報は、許可なく公開いたしません。  
・弊社よりダイレクトメール等を送させていただく場合があります。  
応募者は以下について了承したものと見なします  
・太子食品工業(株)がレシピに関する秘密保持の義務を追わないこと。  
・ご応募いただいたレシピは弊社が自由に利用でき、それに対して応募者が著作権やその他いかなる権利も行使しないこと。  
・ご応募いただいたレシピは第三者の権利を侵害しない旨を応募者が保障すること。

■問い合わせ先 太子食品工業株式会社 直販部

0120-707-102 (受付時間/平日9:00~17:00)

おいしさに無限大! 「麺」レシピ、奮ってご応募ください。