

三朝町の地大豆「三朝神倉」特産化プロジェクト

1. 地大豆「三朝神倉」とは

三朝町神倉地区に伝わる在来大豆をもとに育成された「三朝神倉」は、

- タンパク質と糖분이豊富
- イソフラボン含有量は一般品種の約 1.8 倍

平成 23 年に品種登録され、地域の特産品として栽培が進められています。

2. 生産の歩みと組織づくり

平成 18 年の試験栽培開始以来、生産者数と栽培面積は拡大してきました。平成 20 年には JA 鳥取中央による「三朝地大豆生産部」が設立され、平成 23 年の品種登録後は「三朝神倉大豆生産部」に名称変更。地域での安定した生産体制を築いています。

3. 生産振興体制の強化

生産振興プラン(平成 20 年策定)に基づき、選別機や乾燥機の導入を進め、

- 播種機、コンバインなどの機械設備を整備
- 町主体で県の地域プランを活用し、生産効率と規模拡大を実現

4. 栽培技術の確立

「三朝神倉」はべと病や倒伏に弱い特性があるため、試験圃場での研究を踏まえ、以下の対策を行っています。

- 新規薬剤の導入による病害対策

- 播種時期の調整で倒伏防止
- 堆肥施用による土壌改良

生産部の技術交流や巡回指導により、栽培技術の均質化と収量安定が進んでいます。

5. 商品開発と販路拡大

JA は生産から出荷、販売まで一元管理し、ブランド価値を守っています。主な商品ラインナップは以下のとおりです。

- 大豆水煮「神のつぼみ」
- 納豆「神のつぶ」
- 味噌「神の蔵」
- 豆腐「神のはな」



また、地元商工会や生産者と連携し、新商品の開発や販路拡大にも積極的に取り組んでいます。令和7年・8年には、有名菓子メーカーの(株)不二家による三朝神倉きなこ使用の「カントリーマアム」も期間限定販売され、ブランド認知度向上に大きく寄与しました。

6. 今後の課題と展望

さらなる発展のために、

- 新規生産者の育成で生産基盤を拡大
- 技術均一化と倒伏対策による安定生産の実現
- 関係機関の連携強化と新商品の開発、販路開拓

三朝神倉を地域を代表する特産品へと育ててまいります。

「三朝神倉大豆」って どんな大豆なの?

三朝町神倉集落で昔から代々栽培されてきた「三朝神倉大豆」。栽培は、おいしい米づくりの地として有名な**三朝町内だけで栽培された**こだわりの大豆なんだよ。さらに、一番の注目は、**イソフラボンの含有量が一般的な大豆(サチユタカ)に比べて多く含まれている**、特別な大豆でもあるんだよ。

わんちゃん

「イソフラボン」ってなあに?

「イソフラボン」は、今、注目の大豆の成分の一つで、「神のはな」や「神のしずく」、「神のつぶ」「神のつぶみ」にはこんなに多くイソフラボンが含まれているんだよ。

こちゃん

豆腐	大豆総イソフラボン量 ※豆腐100g中	三朝神倉大豆 61mg	サチユタカ大豆 33mg
豆乳	大豆総イソフラボン量 ※豆乳100g中	三朝神倉大豆 60mg	サチユタカ大豆 36mg
納豆	大豆総イソフラボン量 ※納豆100g中	三朝神倉大豆 190mg	サチユタカ大豆 75mg
水煮	大豆総イソフラボン量 ※水煮100g中	三朝神倉大豆 112mg	サチユタカ大豆 89mg

※鳥取県産業技術センター分析

神倉ってどんなところ?

日本有数の温泉地「三朝温泉」のある三朝町は、四方を山に囲まれています。その中でも、三朝町神倉集落は、国宝「投入堂」のある三徳山の真南に位置し、「神倉」は、「神さまがおられる場所」という由来を持つと言い伝えられた地。そんな地で生まれた大豆なんだよ。

まめちゃんズ

お問い合わせ先 三朝町農林課

TEL: 0858-43-3515

Email: nourin@town.misasa.tottori.jp