

生きた土ー健全な作物ー人間の健康

# アグリシステムが選ばれる理由があります。



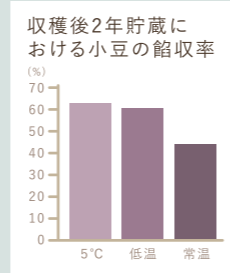
## フィールドマンの栽培指導

アグリシステムのフィールドマンは次世代へより良い食と地球環境を継いでいくため、1年を通してパートナーである生産者さんのもとを訪問し、できるだけ化学肥料や農薬に頼らない環境保全型農業の普及を推進しています。「土づくり」による健全な生育、そしてより高品質な作物の栽培を実践し、食べる人の健康を支えたい。その一心で日々畑に向き合っています。



## 選別・保管技術

先端技術と熟練の技を駆使して年度によって変化する原料を見極めながら、より確かな品質をご提供できるように日々選別技術を向上させています。年産の特徴や色、品質に応じ、お取引先様の用途や要望に合わせた選別を行っております。また、一般的に豆類は常温で保存されますが、アグリシステムではすべて15℃以下の低温で保管されています。豆類の品質は保管温度によって劇的に変わり、それは保管期間が長くなるほど顕著です。低温保管をすることによって、小豆の煮えムラが抑制されたり、大豆の油分酸化が抑えられるなどの効果が期待できます。このように、製品の安定性や不作年のリスクに備えた保管を実現しています。



## トレーサビリティ

地元十勝をはじめ、道内各地の生産者と契約栽培をすることで、豆など雑穀では難しいとされているトレーサビリティを確立しています。「いつ」「だれが」「どこで」「どのように」生産した作物なのか、情報が「見える」ことで、ユーザーの安心・安全の確保はもちろんのこと、生産者もより責任感とやりがいをもって農産物の栽培に取り組むことができます。



## 特別栽培とは



特別栽培とは、農林水産省のガイドラインに基づき、その地域で慣行的に使用している化学合成農薬及び化学肥料の量(回数)を50%以下に抑えて栽培することを指します。

農薬散布や化学肥料の過剰投入は使用する生産農家の健康被害、生態系の破壊や地下水汚染などの環境汚染、作物への残留による消費者への影響が否定できません。

アグリシステムではこれらをなるべく使用せず日ごろから土づくりに取り組むことで、災害リスクに強く長期的に生産収量が安定する人と自然にやさしい農業に取り組んでいます。

また、契約農家との栽培計画をもとに栽培履歴を明確に提示し、安心安全な食の提供に貢献しています。農薬や肥料に依存しない健全な土壌で育ち、でんぷんや糖分をしっかりと蓄えた豆は、慣行栽培と比較して食味がよいとお声を頂いています。

化学肥料



化学合成農薬



アグリシステム株式会社

# 業務用豆カタログ

Vol.1

## 未来の子どもたちのために

私たちは次世代により良い食と地球環境を継いでいくため、持続可能な環境保全型農業の普及に取り組んでいます。

農、食、教育、医療、環境、経済あらゆる社会問題はつながりの分断にあります。

今、「育てる人」「つくる人」「食べる人」が1つのテーブルにつき、対話を重ねていくことが重要です。

私たちはあなたと共に

生産者と消費者をつなげる架け橋でありたいと思っています。

## ■ 小豆

十勝は小豆栽培の最適地です。昼夜の寒暖差が大きいので効率的に糖分をため込むことができ、美味しい小豆が育ちます。また、広大な農地で輪作を実践しているため、同じ作物を同じ土地で続けて作ることによる生育不良、病害・虫害等の連作障害を受けにくく、安定した生産体制が確立されています。さらに、畜産業も盛んな十勝では堆肥の供給も確率され、肥沃な土壌で栽培することができます。

アグリシステムでは十勝産小豆の代表格である「エリモショウズ」のほか、個性の光る「むらさきわせ」と「紫さやか」を主に扱っております。品種それぞれに味や風味、色などの特徴があります。

### エリモショウズ

風雪の厳しい風光明媚な「えりも岬」の名をとって命名された、十勝で栽培されている小豆の代表的な品種です。豊かな風味と口溶けの良さで、和菓子業界、製餡メーカーから高い評価を頂いています。



**品名** 特別栽培 元気小豆

**品種** エリモショウズ

栽培時指定資材を使用、農薬と化学肥料を5割減。エリモショウズ指定。



**品名** ふじむらさき

**品種** エリモショウズ

厳選された原料で選別された当社特選品。外観品質がよく、煮熟が良好なのが特徴。エリモショウズ指定。1.6上



**品名** むらさき

**品種** エリモショウズ

エリモショウズを使用した粒餡規格品。生産履歴公開商品。

### むらさきわせ

当社しか取り扱いのない独自契約栽培品種です。寒さに弱い品種が多かった中で、早生で早霜の影響を受けにくく安定収量が見込めたむらさきわせは、十勝産小豆の安定供給になくならない品種となりました。エリモショウズに比べ粒形が安定しているため、舌触りのよい餡になります。渋み成分のタンニンが少なく上品な風味で、洋菓子素材との組み合わせも良好です。



**品名** 特別栽培 ゆめむらさき

**品種** むらさきわせ

栽培時指定資材を使用、農薬と化学肥料を5割減。むらさきわせ指定。



**品名** ゆめむらさき

**品種** むらさきわせ

むらさきわせを使用した粒餡規格品。生産履歴公開商品。

### 紫さやか

「病気に強く、美味しく、色が美しい小豆」を目指して開発されました。エリモショウズとしゅまりを選抜交配させ、それぞれの強みを兼ね備えた品種になるよう試行錯誤を重ねた末に、紫さやかは誕生しました。エリモショウズ並みに収量があり倒伏や病害に強いという生産面の特性と、粒が大きく煮えムラが少ないという優れた煮熟特性を持っています。味が濃く風味の良い、美しい藤色の餡に仕上がります。漉し餡にするとより鮮やかさが際立ちます。



**品名** 特別栽培 雪紫

**品種** 紫さやか

栽培時指定資材を使用、農薬と化学肥料を5割減。紫さやか指定。



**品名** 雪紫

**品種** 紫さやか

紫さやかを使用した粒餡規格品。生産履歴公開商品。



**品名** 京紫

**品種** 紫さやか

紫さやかを使用した漉し餡規格品。

## ■ 大豆

主要取扱品種「ユキホマレ」「とよみづき」「トヨムスメ」は豆腐や煮豆、納豆、味噌など幅広くご利用いただけます。また、小粒の「ユキシズカ」と「スズマル」は小粒納豆用の品種です。そのほか「大袖の舞」という糖度が高く食味の良い、煮豆などに適した青大豆品種も取り扱っております。用途に応じて品種や粒度の大小、選別精度など、各規格のご提案をすることが可能です。



**品名** とよまさり

**品種** ユキホマレ、とよみづき、トヨムスメ

北海道産白目大粒大豆の代表銘柄であるとよまさり。用途に合わせて品種指定可能。



**品名** とよまさり

**品種** ユキホマレ、トヨムスメ

栽培時指定資材を使用、農薬と化学肥料の使用量を5割減。用途に合わせて品種指定可能。



**品名** ユキシズカ(小粒)

豆色が明るく仕上がる特徴あり。北海道広域で作付されており、多収で安定供給が見込める。



**品名** スズマル(小粒)

コクがあり食味が良いと評判の品種。近年作付面積が減少傾向だが、根強い人気あり。

## ■ 黒大豆

品種は「いわいくろ」を使用。粒大があり食味が良いのが特徴です。当社では独自の技術により、ワレ、皮切れが発生しにくい選別ラインで調整を行っています。また、劣化を防ぐため製品は5℃以下の低温庫で保管を行っています。



**品名** いわいくろ

北海道産光黒大豆の主品種。煮豆用途で使用される2.8上は手選別品。

## ■ 手亡

主に白餡の原料となる「絹てぼう」「雪手亡」を取り扱っています。雪手亡は多収で安定生産が見込めます。絹てぼうはその加工適性の高さから人気が高いですが、湿害に弱く栽培環境を選ぶ希少品で、当社では栽培契約を結ぶことで生産を維持しています。



**品名** 雪手亡/絹てぼう

雪手亡もしくは絹てぼう。用途に合わせて品種指定可能。

## ■ 金時豆

北海道で栽培されているいんげん豆のうち金時豆が約60%を占めており、特に「大正金時」は圧倒的な生産量です。昭和初期に十勝の幕別村で発見。大正村(現在の帯広市)で量産されたことから名付けられ、在来種として現在に至ります。アグリシステムではワレ、皮切れの少ない選別ラインで選別を行っています。



**品名** 大正金時

大正金時銘柄の主力品種大正金時。食感、食味が良いのが特徴。



**品名** 北海金時

大正金時よりも粒が大きく、煮豆適性が高い。契約栽培により生産を維持している希少種。