

小さな小さな小豆産地の奮闘記 ～小豆産地の復活を目指して！～

広島市農業協同組合 営農経済部 技術主幹 和田信幸

広島市農業協同組合（以下「JA広島市」という。）が令和2年から取り組み始めた小豆産地づくりのため、（公財）日本豆類協会に小豆に関する情報提供をお願いするとともに、JA広島市の活動を紹介していたところ、突然本誌への寄稿依頼があり大変驚いた。私共のような弱小産地（にもなっていない）の動向など取るに足らないものであろうと思ったからである。お断りすることも考えたのだがしかし、私のつたない一文でも、もしかして広島県菓子工業組合様（以下「菓子工業組合」という。）のプロジェクトのお役に立つことができれば、或いは生産技術も未確立な中でJAの提案に対し果敢に挑戦していただいた生産農家の皆様の所得向上に少しでも資することができるかも、との思いからお引き受けすることにした。つたない拙文にお付き合い願えれば幸甚である。

●広島県農業の概況

小豆の話に入る前に広島県農業の置かれた環境についてご説明したい。2020年農林業センサス等のデータを見ると、総農家数45,335戸、農業従事者数47,726人、耕地面積52,800haは、ほぼ全国の中どころに位置する。しかし、65歳以上の農業従事者率59.6%は全国第2位、耕地利用率74.4%は全国第46位、更に水田整備率（概ね30a以上に区画整理された水田）は57.0%と、全国平均の67.0%に及ばない。それが広島県農業の実情だ。

話は飛ぶが、令和5年産主食用米の1等米比率は、11月30日現在の農水省速報値によると、異常高温下全国的に等級比率が低下している中で84.9%、全国第6位と健闘した。以前、農研機構の研究員から広島県の1等米比率はなぜ高いのか、と問われたことがあった。「かつて県民を上げてOFAC運動で栽培技術の改善を図ったから。」と回答したが一笑に付されてしまった。後日その研究員から「広島県の水田の多くは、標高300m以上の地域に分布しているから比較的高温障害を受け難く、従って1等米比率が高いのだ。」と教えて頂いた。さすがに国の研究員は我々凡人とは視点が違うとしみじみ思ったものだ。確かに広島県の地形を思い浮かべると、中国山地は瀬戸内沿岸まで迫り、平

平坦地は極めて少ない。その少ない平地部に住宅が立ち並び商業・工業スペースになったものだから、農業発展の芽が摘まれたようなものである。かつて等高線、或いは谷あいに沿って狭小な棚田が並ぶ劣悪な生産環境に見切りをつけた多くの農家は、夢を抱いて海外に渡った。広島県が海外移住県と言われる所以であろう。北海道への移住も広島県は東北2県に続いて多かったそうで、勤勉で働き者の安芸門徒（広島県西部の浄土真宗信者）は重宝されたという。この話、小豆産地づくりと全く関係ないと思われるかもしれないが、決してそうではない。以降の文面でその事をくみ取って頂きたい。

●小豆産地復活の背景

2013年（平成25年）に広島県で開催された第26回全国菓子大博覧会（菓子博）の際、菓子工業組合は全国一の生産量を誇る県産レモンを使った「ひろしまレモンスイーツ」を開発出展した。今でも沢山のレモン製菓が広島のお土産として多くの観光客に親しまれている。その新商品開発に合わせて取り組まれたのが「城下町広島のお菓子」という歴史本の編纂だ。広島市内の菓子業界は、原爆により壊滅的な被害を受けたため手元に残る資料は殆どなく、情報収集には大変苦勞されたようだが、それによると平安時代には既に栽培されており、江戸時代に執筆された広島藩地誌「芸藩通志」にも小豆が藩内全域で生産されたとの記述がある。城下町では小豆が手頃な贈答品としても扱われ、赤飯や小豆粥として頻繁に食べられていたと考えられる。又北前船で関西方面に送られていたという記録もあり、小豆は重要な商品作物でもあったのだろうか。さらに、明治以降、日清・日露戦争では広島は軍都として発展、全国から召集された陸軍兵士は、広島市の宇品港から出兵する際、栄養価が高く日持ちのする羊羹を買い求め、帰還した兵士は故郷への土産とした。当時広島市内には30軒、海軍基地であった呉市にもほぼ同数の羊羹屋があったそうだが、戦火により全て潰えてしまった。いずれにしても広島には小豆を生産し、それを活用する文化があったことが分かった。

広島をはじめ広く中国山地で栽培されていた小豆は、明治以降の北海道開拓に持ち込まれ、広大な農地で生産が拡大、安価な小豆の流通が本県の小豆生産を駆逐したのではないかとの声しきりである。こうした歴史を目の当たりにし、菓子工業組合は小豆産地を復活させ、その小豆を利用したこだわりの新商品開発に結び付けようとの機運が高まり6年前に「小豆プロジェクト」

を立ち上げたという。

●小豆産地復活のスタート

菓子工業組合からJAグループに最初に相談があったのは、平成28年度末であったと記憶している。当時、JAひろしま中央会に勤務していた私は、かつて産地であった広島県の小豆を復活させ、その小豆を使って物語性のある新商品の開発に取り組みたいという同組合の趣旨に興味を持った。また、マーケットインの作物なので価格も安定し農家にも提案しやすいと判断した。

当時、県内には13のJAがあったが、その中でも同じマメ科である大豆の産地を擁するJAが栽培技術の確立も容易であろうとの観点から、2JAに相談し、小豆産地復活の取り組みがスタートした。

(1) 情報収集（平成29年度）

広島県北部の三次市に、自家製米粉でパンを製造販売している大規模経営体H農場が、アンパン用に丹波大納言を生産しているとの情報から現地を調査、県北でも低標高地帯なら晩生種の丹波大納言でも十分栽培可能であることを確認した。

又、広島県より1年早く小豆の産地づくりに取り組み始めていた隣県島根県において宍道湖西部の干拓地に140haの小豆団地造成の新聞記事が目にとまり、機械化体系技術及び和菓子業界との提携による流通構想について視察させて頂いた。更に、その島根県が参考にされたという京都府亀岡市の（農）河原林を視察、京都府の試験研究機関・普及組織等と連携して確立された機械化一貫体系について学び、生産物は地場産小豆として和菓子業界に高価格で販売されているという事で、小豆導入への自信を深めた。

(2) 栽培の変遷（平成30年度～）

京都府及び島根県で学んだ技術を基に、小豆産地復活の趣旨に賛同していただいた三次市及び世羅町の農業法人の圃場計0.5haで300kgの収量を上げて栽培技術に見通しを付けた。またJAグループとしては、生産振興をスタートさせたJAひろしま中央会から、生産物の流通を司るJA全農ひろしまにバトンタッチされ、関係JAとの連携で生産・流通体制を整えていった。

令和2年度、JAひろしま中央会からJA広島市に転職した私は、JA広島市の新たなブランドづくりの相談を受け、小豆産地復活の取り組みを紹介しJA広島市としても独自に「ひろしま小豆プロジェクト」を企画、県内で3番目の

産地として小豆の栽培に挑戦することになった。



小豆収穫風景(広島市安佐南区 (農)よしやま にて)

こうして県内3か所で小豆の産地復活に取り組む体制はでき、栽培面積・収量共に増大し、令和4年には県全体で作付面積15ha、製品量6.6tとなったが、2つの大きな問題に直面した。その一つは、小豆専用の選別機がないので大豆用の機械を流用していたため、病虫害の被害粒や未熟粒など規格外粒の選別、或いは夾雑物の除去が不十分で、菓子工業組合からはこのままでは原料として使えないという厳しいご指摘を頂いた。もう一点は、広島県のもみじ饅頭の餡は漉し餡が主流で、丹波大納言は漉し餡には向かないこと、更に私共の希望売り渡し価格が北海道産の倍であることから、もみじ饅頭では使えないとのご意見であった。立地条件が北海道とあまりにも違い過ぎる広島県（一枚の圃場面積が数十～百分の一）においては、高コストになることは避けがたい。生産者の皆様が喜んで次の年も栽培しようという意欲を持って頂くためには、それなりの価格を確保し、収益性を確保しなければならない。しかし、買ってもらわなければ栽培そのものを止めなければならなくなる。判断が求められた。

(3) 品質改善の取り組み

平成30年の試作から令和2年まで、生産量は次第に増加していったが、菓子工業組合が求める品質への向上対策は、光選別機を調整するなど限定的なものであった。JAグループとしても先に述べた通り、丹波大納言の需要量が限定されているため、多額の投資を要する小豆専用の選別機械施設の導入には踏み切れないでいた。しかし、生産量の増加とともに利用していただく事業者も増え、批評の声も大きくなった。

そこで、令和3年産は、全農ひろしまの関連する近県の雑穀卸業者に選別を委託したが、これが大変な問題を引き起こした。専門の業者だからと安心

していたが、土粒、小石、夾雑物が自前で選別していた時以上に混入しており、我々は目の前でそのひどい有様を見せつけられ、厳しい改善措置を要求された。品質管理に落ち度のあった我々にとっては当然の帰結である。直ちに選別業者を変えるべく情報を収集し、関西方面で大阪や京都の菓子業者へ小豆を卸している業者に委託することになり、加えて選別のレベルをどの程度にするか、菓子工業組合の意見を聴きながら再調整した結果、何とか使っていただけのものを提供することができた。

更に令和4年産については、磨きをかけて見栄えを良くするとともに、それまでL・Mの2区分としていた企画を、2L・L・Mの3区分として粒揃いをよくした。これによって近県の歴史ある大納言産地のものと遜色がないとの高評価を頂くことができた。令和5年産も引き続き品質向上、大納言の特徴である大粒生産に向けて生産技術の研鑽に努めている。菓子工業組合におかれても、私共が生産する大粒の大納言の特徴を生かした高級和菓子の商品開発にも力を入れておられると伺っている。

(4) 菓子工業組合の取り組み

平成30年から大納言小豆の栽培がスタートして年を追うごとに生産量は増大し、県内産小豆を使用した新商品開発につながるはずであった。が、そのプロジェクトに大ブレーキを掛ける事件が起きた。パンデミックと言われ世界的流行となった新型コロナウイルス感染症の蔓延だ。令和2年初めのことである。400万人以上を誇った世界遺産宮島への来島者は半減、あらゆる人の行動が制限され、お土産や各種行事需要がストップした。あるお菓子屋さんでは前年比30%まで売り上げが減少したという。残念であるが新商品開発のゆとりはないと思われたがしかし、経営の大ピンチに見舞われた中であっても菓子工業組合では新商品開発が着実に進行していた。



広島県を代表するお菓子「もみじ饅頭」にも県内産小豆が使われている

令和3年にスタートし毎年実施されている「広島県産小豆スイーツ販売イベント」がそれだ。お土産ショップが立ち並び多くの人が行き交う広島バスセンター待合ロビーでのお披露目だ。県産小豆を使用した新商品、既製商品でも県内産小豆に切り替えて「広島県産小豆使用」をアピールして販売した。バスの乗降客などに大変な人気で、午前中に売り切れる商品も続出、「ぜひ来年も実施して!」との要望が多数寄せられたという。更に令和5年度は、同年5月に開催されたG7広島サミットを契機に、広島県が磨き上げた商品の魅力を発信する「おいしい! 広島」プロジェクトを県が立ち上げ、菓子工業組合もその構成員であることから、広島バスセンターに加え小豆産地を擁する広島市、尾道市の大規模ファーマーズマーケットを含め計3か所で大々的な試食・即売会を開催、マスコミ報道もあって沢山の人が訪れ大盛況であった。



令和5年度の広島県産あずきスイーツの試食即売会チラシ
(年を追うごとに出品数が増加している)

さらに、新商品開発に若い人のアイデアも参考にしようと、市内にあるS調理製菓専門学校と連携し、学生による県内産小豆を利用した商品提案を委託、5年11月の菓子工業組合新商品開発勉強会で学生が考案した4品の試食とレシピの紹介を受け、若者の志向を参考にすることが出来た。このように、コロナ禍という未曾有の苦境を乗り越え、新商品開発のプロジェクトは着実に前進しており、2025年に北海道旭川市で予定されている第28回全国菓子大博覧会においてお披露目されることを期待している。

● JA 広島市のチャレンジ

先に、農家が期待する小豆の売り渡し価格と、菓子工業組合の希望する買取価格には隔たりがあり、厳しい選択が迫られていると述べたが、そこで視点を変えた小豆振興策を考えることとした。例えば広島を訪れる観光客に、広島を代表するもみじ饅頭を勧める際に、北海道産の餡入りと広島県内産の餡入りとどちらを選ぶかと聞くと、殆どの方が県内産小豆の方を求められるという。このことは、一般消費者にも当てはまるのではないか、つまりスーパーの棚に県内産小豆と県外産小豆の袋が置かれているとしたら、消費者はどちらを選ぶだろうか、地産地消、エシカル消費ではないが県内産小豆を選んで頂けるだろうと思う。しかし、残念ながら県内産小豆がこうした形で販売されている小売は皆無であろう。

要は、私どもの県産小豆産地復活の取り組みのPRがまだまだ足りず、生産量も少ないという事なのだ。小豆産地づくりを知っている県民は、極々一部の人に過ぎないし、仮に購入しようとしてもどこにも売っていないという事実をしっかりと受け止め、認知度を高め、消費者の方々の目に留まる程の量を生産販売する活動を展開しなければならないと考えるに至った。

つまり、小豆生産の拡大と供給体制の確立によって、消費者の皆様の平素の生活の中に県産小豆の利用が定着すれば、自ずと県内産小豆を利用した商品の需要も拡大し、それに応じて菓子工業組合の小豆買取価格アップの道も開ける。小豆生産農家も、お菓子の原料供給のみではなく流通チャンネルの多様化によって、栽培面積、生産量を増大させ、所得の向上につなげることができるのではないだろうか。

紙面も残り少なくなった。最後に JA 広島市の取り組みを紹介したい。

(1) 小袋販売のスタート

消費者の皆様に広く小豆産地の復活に取り組んでいる事実を知っていただき、普段の生活の中に取り入れていただくべく、令和5年11月から300g入りの小袋販売をスタートした。これには、後述する福祉事業所で手選別した小豆を使用している。流通の不思議で加工原料としての価格は北海道産に比べ随分割高感はあるものの、小袋販売の場合は価格差はほとんどなく、むしろ逆転しているケースもあり、他県産に対抗できると思った。

販売のスタートが丁度寒くなる時期で、正月需要も重なり想定以上の売り

上げとなって、手作業による袋詰めが需要に追い付かないほどになった。また、現在は、生産量が少ないためJA系ファーマーズマーケット及び、JA各支店の購買部のみにとどまっているが、今後はスーパーなどに販路を拡大したいという夢を持っている。



JA広島市が令和5年11月から売り出した小袋入りの小豆

ところで、小袋に張り付けたラベルのマスコットキャラクターは、JA若手女子職員の手によるもので、小豆販売ではあまり見かけないあか抜けたデザインで、売り上げに大いに貢献していると自負している。また、ラベルの下に貼ってある「3-R」という文字のあるシールは、全農ひろしまが耕畜連携資源循環ブランド（Recycleing, Resource, Repeat の頭文字）に認証した証で、当JAでは小豆の栽培に化成肥料は使わず、地元の養鶏農家から出る鶏糞をJA有機センターで発酵鶏糞とし、それを使っている。地域資源を有効に活用し

地球環境に優しい栽培を心掛けており、エシカル消費を心掛ける消費者の皆様選ばれている。

（2）農福連携

小袋販売用小豆の選別は、収穫後なるべく早く消費者の皆様にお届けしたいのだが、全農ひろしまに出荷すると製品が戻るのが冬季の需要ピークを過ぎてしまう。かといって高額な選別機械への投資は難しいし、JAにも人的ゆとりがないことから、市内にある社会福祉法人S会に選別作業をお願いすることになった。責任者の方には「不安もあったが、私たちが思う以上にできることはある。みんな集中していい顔で作業している。」と評価して頂いた。おかげで令和5年産小豆は12月上旬に収穫しその2週間後、正月需要に間に合わせて販売をスタートすることができた。そしてうれしい誤算で、高い需要に支えられ一事業所の処理では間に合わなくなり、現在4つの事業所へ選別作業を委託するに至っている。



農福連携による小豆の選別風景…
この小豆が小袋に詰められて販売される

(3) (公社)広島消費者協会との連携

地場産小豆を広く消費者に認知していただくためにはどうしたらよいか。これについて公益社団法人広島消費者協会を訪ね相談したところ、小豆の販売促進には直接関与できないが、小豆を使った郷土料理「煮ごめ」の継承に関わるシンポジウムを開催してはどうかとの提案を受け、これを承諾した。「煮ごめ」とは、広島県西部地域に伝わる小豆と野菜を使った郷土料理であり、この地域特有の文化や歴史から、お逮夜（おたんや）の行事食として食生活に深く根付いていたが、現在では、年中行事としての習慣はおろか、レシピさえも消失しかねない状態にあるため、食物栄養学に携わる大学、歴史を知る生産者や消費者、更には消費者団体や菓子工業組合も参加して広く周知を図ろうという趣旨で、取り組むことにした。

先ず令和5年10月7日、広島文化学園短期大学において食物栄養学科教授、学科長で食文化の研究に著名な村田美穂子先生の指導により、学生と消費者、生産者が一緒になって「煮ごめ」を調理し試食した。若い学生とご年配の（失礼！）女性が協力し合って調理する光景は、正に食文化継承そのものの姿であった。その様子を動画に収め、11月19日にはシンポジウムの本番を迎えた。村田先生の基調講演に続き、同大学の学生、JAからは小豆生産者、菓子工業組合からは理事長が小豆の生産から調理加工販売まで、それぞれの立場から発表され、最後に、広島消費者協会会長より、このシンポジウムを通じて食文化の継承活動が、地産地消、異世代間交流につながり、賢い消費者の育成のみならず、芳醇な食文化の醸成に資することを期待したいと締めくくった。

お逮夜（おたんや）：浄土真宗の開祖親鸞聖人の忌日を新暦1月16日とし、その前夜をお逮夜と称し、安芸門徒（広島県西部地域の浄土真宗信者）を中心に、小豆が好物だったとされる親鸞を忍び、小豆、根菜類などを煮しめて食べる風習があった。その後は宗教色も薄れ、郷土料理として食べられるようになったが、現在ではごく一部のの人に引き継がれている状況にある。



煮ごめ調理実習風景…
JAレディースが学生に里芋の剥き方を伝授中

このシンポジウムに参加したJA広島市レディースクラブの会員は、今回調理した「煮ごめ」はこれまで食べた中で一番美味しかったと感想を述べ、今年のお逮夜には数十食の「煮ごめ」を地域住民に振舞ったとのことであった。こうした食文化を守る活動を通じ、地場産小豆が広く地域の人々に認識され、消費拡大につながればと思う。

実はこの会員、地元レディースクラブ数人のメンバーで小規模ながら週1回、JA支店の調理室を利用してパンを製造販売しているが、このシンポジウム以降、それまでスーパーで購入した既製の餡を使って製造していた塩バターアンパンを、地場産小豆を購入し、自ら製餡して使うようになったとのこと。この話を聞いて胸が熱くなった。地場の小豆を調理して食する文化の伝承・新たな小豆の用途開拓に寄与できるとしたら、小豆生産に携わる者にとってこれほど幸せなことはない。

(4) 高陽町商工会との連携

小豆の消費拡大のためには、JA広島市が小豆の産地づくりに取り組んでいることを、地域の人々に広く知ってもらい食べて頂く事、また、地元事業者の皆様へ地場産小豆を使って頂く事、とにかく地元を大切にすること。考えられるあらゆる場面で一層宣伝PRに努めなければならない。地元事業者と言えば商工会、JA広島市において小豆生産の過半を占める白木町は、安佐北区の高陽町商工会の管内であることから、実は「ひろしま小豆プロジェクト」を立ち上げた初期段階から、高陽町商工会には地元事業者の方々に地元で生産された小豆をご利用頂きたいとお願いしていたが、3年目にしてついに動きがあった。

白木産小豆を使ってビジネスの可能性を広げましょう！と会員の皆様と呼

び掛けられ、令和5年11月30日、高陽町商工会小豆セミナーを開催、地元事業者の方々30名、沢山の報道機関、関係者も含めて50名以上が参加した。冒頭、JA広島市からプロジェクトの概要を、続いて生産農家よりゼロから手探りでスタートした栽培について紹介、是非地場産の小豆をご用命くださいとお願いした。続いてフードコーディネーターの稲葉先生から、白木産の小豆を使ったティラミス風もなか、お肉にかけるあんこソースの2点の調理実演と試食があった。特にソースについてはこのような利用の方法もあるのだと参加者一同驚いていた…だけでは終わらなかった。



11月30日開催の高陽町商工会小豆セミナー風景…
正面が稲葉先生

このセミナーの後、自分のお店で小袋入りを販売したい、地元で有名な洋菓子屋さんからももう少し詳しく話を聞きたいなど、これまでに複数の事業者様から注文や問い合わせを頂いている（なぜかうどん屋さんからも問い合わせを頂いた）。ソースの後日談だが、やはり地元の鶏肉加工業者が興味を示され、鶏肉との組合せで早速商品化を企画された。トントン拍子とはこのような事を言うのであろうか。まだ試作段階という事だが、先だって2月5～6日に東京銀座にあるひろしまブランドショップTAUにて高陽町商工会主催の試食即売会にも出品され、お客様へのアンケート結果を受けてブラッシュアップして製品化するとのことである。私も試食したが、発酵小豆と味噌の組み合わせが絶妙で、ご飯にもお酒にも合う一品



あんこソースを利用した「鶏焼肉」
近日中に販売開始!

で製品化が待ち遠しい。

それにしても、今回の取り組みは、商工会担当者の熱意と計画性によるところが大きい。高陽町という限られた地域のことではあるが、逆に言えば、だからこそ濃密な関係性が構築でき着実な成果を上げることが出来たと考える。このことを教訓に引続き営業活動に取組みたい。

(5) ポストひろしま小豆プロジェクト

JA広島市の「ひろしま小豆プロジェクト」は、①新たな地域ブランドづくり ②軽労働主体の作物導入により遊休農地の活用や耕作放棄地の発生防止 ③生産者の手取り確保と農商工連携による地場産業の振興 の3つを目的としてスタートして令和4年度に終了した。令和5年度の現在、これまでの取り組みを総括し新たな産地づくりをどう展開するか模索している。

都市農業、都市近郊農業という収益性の高い施設園芸を思い浮かべる方が多いと思われる。私もそう思う。しかし、地代が高く、資材の高騰、園芸作物の価格動向等から、高度な経営能力を持つしかも若い人でなければ収益を上げることは難しく、その数は限定される。拡大する耕作放棄地や虫食いの農地転用等の解消策にはつながり難い。

私は、広島市において、小豆振興は新たな都市（近郊）農業の一つの形ではないかと考えている。現在、JA広島市の小豆栽培面積は拡大を抑制していたため2ha余りでわずかではあるが、その70%は荒廃農地の復元、或いは今後遊休化が懸念される圃場である。又軽作業が主で水稻の半分の労力で水稻並みの収益を上げることが出来る、水管理が要らないので楽だと高齢者の参加もふえている。生産農家のそばには菓子工業組合はもとより、着実に増えている地場産の小豆に着目する地元事業者もあり、100万余の消費者がいる。そして何よりも広島には小豆を食する文化があり、新たな用途開発の挑戦も始まっている。恵まれた環境の中でそれを活かしてプロジェクトの3つの目標は達成されつつあり、次のステージにステップアップする時を迎えている。地域の宝である大納言を大切に育てたい。小さな小さな産地だが、夢だけは大きく持ち続けたい。

最後に、小豆産地復活の取り組みを当初から導かれ、菓子工業組合と生産者・JAの連携にご尽力をいただいた山本公平先生（現大阪経済大学教授）に厚くお礼申し上げます。