

九州地域における小豆生産の動き

ー鹿児島県鹿屋市での取組ー

九州農政局 生産部 園芸特産課 流通指導官 庭瀬 功

「令和6年産小豆、いんげん及びらっかせい（乾燥子実）の収穫量」（農林水産省）によると、令和6年産の九州地域における小豆の作付面積は202ha、収穫量は99tです。全国の作付面積が24,000ha、収穫量が46,700tであることを考えると、九州地域は小豆をほぼ作っていない地域と言えます。

令和6年産小豆、いんげん及び
らっかせい(乾燥子実)の収穫量

	作付面積 (ha)	10a当たり 収量(kg/10a)	収穫量 (t)
全国	24,000	195	46,700
北海道	20,800	218	45,300
東北	514	63	322
北陸	266	57	151
関東・東山	460	67	306
東海	96	38	36
近畿	1,020	24	243
中国	538	40	216
四国	48	40	19
九州	202	49	99
福岡	22	70	15
佐賀	20	65	13
長崎	25	53	13
熊本	82	53	43
大分	37	16	6
宮崎	16	57	9
鹿児島	0	50	0

1. 九州の現状

九州地域でも「これから小豆を作りたい」という生産者の方は少ないながらもいます。

そんな生産者からお話を伺ったところ、地元の和菓子屋さんから作って欲しいと頼まれたから作り始めたが、実際に栽培を始めると、単収が数十kgといった散々な結果になった、とのことでした。

詳しい栽培状況もお伺いし、色々話し合ったところ、九州に適した栽培品種ではなかったことが、この結果を招いた最大の理由だとの考えに至りました。

その方は、最も入手しやすい北海道で育種された種子を使ったそうですが、北海道とは平均気温等の生育環境が全く違う九州で育ててもうまくいかないのは当たり前なのかもしれません。

ただ、周囲にこれまで小豆を栽培したことがある生産者はおらず、普及員や営農指導員も小豆に関する知識がなく、生産者は誰にも相談することができず、手探りで栽培している状況では仕方のないことかなと思います。

● 2. 鹿屋市での取組

そんな中、昨年（令和6年）の1月8日付南日本新聞（鹿児島県の地方紙）に「在来小豆復活に力 ー^{かのや}鹿屋・^{くしら}串良で地元ネット販売会社ー」と題した記事が掲載されました。

記事には、「（鹿児島県）^{かのや}鹿屋市^{くしら}串良で県食材などのインターネット販売を手がける会社「かごしまんま」が在来種の小豆を復活させようと懸命だ。（略）令和4年に農家15戸の協力を得て、初めて在来種の小豆を生産し、約1.2tを収穫。令和5年は30戸余りが夏場に種をまき、昨年12月から収穫を進めている。」とありましたので、すぐさまお話を伺いに行きました。

お話を伺ったのは「かごしまんま」代表の山下さんで、山下さんは平成23年に千葉から父親の故郷である鹿屋市に移住し、地元産の野菜などを販売する中、小豆に興味を持ち、当初、丹波大納言の栽培を試みたものの大失敗し、その時に地元の生産者から「地元の小豆なら失敗しないし、ずっと美味しい」との意見を受けたそうです。

具体的には、在来の品種は、その土地に適した品種なので、種子選別をしなくても播種が適期であれば、単収200kg近くの収穫があるとのことで、ここから、この在来品種の栽培拡大に向けた取組が始まったそうです。

● 3. 第1回九州小豆生産意見交換会

かごしまんまの山下さんと筆者の間で九州の小豆を盛り上げるキックオフミーティング的なものをやろうということになり、山下さんと付き合いのある豆問屋の担当者さんも巻き込んで、3者で会議を開催することになりました。

会議は、九州では珍しく小雪が舞う、令和7年2月4日に鹿児島県鹿屋市の鹿屋市農業研修センターで行われました。



会議参加者は、九州大学、佐賀大学、宮崎大学の先生、福岡県、佐賀県の大規模生産者、鹿屋市の生産者等の約30人でした。

会議当日は、山下さんから、鹿屋在来小豆で作ったあんぱん、小豆茶が提供され、それを食べながらのアットホームな雰囲気の会議になりました。

最初に、山下さんから「かのや姫小豆」の商標登録をしたこと、かごしまんまから生産者に種子、生産ノウハウ（上述のこれまでに在来種を生産していた方から聞いた播種時期等の生産方法）、小規模機械を提供し、収穫した全量について北海道産小豆価格を大幅に上回る価格で買い取る仕組みを作ったことの紹介がありました。

鹿屋在来小豆の生産状況

	作付面積 (a)	10a当たり収量 (kg/10a)	収穫量 (kg)
令和4年	117	102.6	1,201.0
5年	202	131.8	2,661.8
6年	160	49.0	784.2

生産状況は表のとおりですが、令和6年産がそれまでの単収の半分以下となり、不作となっています。

気象条件は、平均気温はほぼ同じでしたが、9月、10月の降水量が200mmと令和5年より多くなっていました。

この不作になった原因について、会場で議論しましたが、原因ははっきりわからず具体的な解決策は見出すことはできませんでした。

参加していた大学の先生も、大豆を基にした話にならざるを得ず、小豆の話は専門外だったようです。

また、今後の課題として、調製作業と買取方法があげられました。

調製作業は、現在、簡易な色彩選別機を7回くらい通した後、手作業で行っています。6年産は今回の会議に参加していた佐賀県の大規模大豆生産者の施設で調製できる予定でしたが、大豆と小豆は正反対の色で選別機械類の調整が難しく中止になりました。しかし、選別機械類は非常に高価であることから、今回構築できた九州内のネットワーク等を活用して、調製作業の業務委託への道を引き続き模索しているところです。

買取方法も、現在、北海道産小豆価格を大幅に上回る価格でかごしまんま1社で全量買取を行っていますが、1社での買取には限界があります。

そのため、今後の生産拡大を図るうえでは、これらの課題を早期に解決する必要があります。

今回の会議を契機に九州各地で小豆ネットワークが出来つつありますので、そのネットワークを通じて、多くの関係者が協力することにより課題が解決できることを期待しています。

● 4. 終わりに

九州の小豆のように現時点では流通量の少ない作物を生産しようとする場合、生産者は、実需者が確実に買ってくれるのであれば作る。と言い、実需者は、ある程度まとまった量を毎年確実に売ってくれるのであれば買う。と言います。これでは「鶏が先か、卵が先か」で、話が全く進みません。

今回は、販売業者が全量高価格買取を行うことで話が進み始めましたが、今後のことを考えると1社に頼り切った体制ではなく、もっと強固な仕組みが必要です。

鹿児島県は小豆と関わりの大きい砂糖を生産できる数少ない産地ですし、その他にも九州には、江戸時代に砂糖文化を広めた長崎街道（シュガーロード）があり、この背景を強みに、多くの関係者を巻き込んで小豆の生産、消費拡大ができればと考えています。

今回の会議は、あえて「第1回」としています。これは今後も続けていくという意思の表れです。

第2回以降は、北海道から小豆の専門家を招いて会議を開催したいと考えていますが、予算の工面が難しく、まだ具体的なことは決まっていません。

これから頑張って予算を工面し、第2回、第3回と継続して会議を開催し九州の小豆を盛り上げていきたいと思っています。

● 5. 追記

本原稿をかごしまんまの山下さんにご確認いただいた際、山下さんから新たな情報をいただきましたので紹介します。

かのや姫小豆について、「濃い味がする」「豆感がすごい。小豆の味がしっかりしていて、美味しい」という感想をよく頂くとのことで、株式会社東洋環境分析センターで栄養成分分析したところ、100gあたりのポリフェノール含有量が990mgもあったそうです。