

広島県白木産の小豆フェア

(公財)日本豆類協会

令和6年3月発刊の豆類時報114号で、JA広島市の和田信幸氏に生産・流通情報「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!～」を寄稿いただきました。令和7年2月25日から26日まで、東京の銀座一丁目にあるひろしまブランドショップTAUにて、広島県白木産の小豆フェアが開催されましたので、続報としてお伝えします。

114号の記事にも書かれていますが、広島県菓子工業組合の熱い要請に応じてJA広島市が安佐北区白木町での小豆産地復活の取組を開始したもので、その後、消費者に広く認知されるよう同区内の高陽町商工会と連携して今回の運びとなりました。

フェアの2日間は、高陽町から、商工会の熊谷典行さんをはじめ5名の皆さんが来られて対応されていました。白木産小豆と呉市蒲刈産の完熟レモンを使ったレモンピールを合わせた「レモンあずき」、大納言小豆を発酵させて作ったあんこと相性の良い赤味噌を合わせ鳥焼肉にした「発酵あんこの味噌ダレ鳥焼肉」などをPR、販売しました。これらはいずれも商工会会員の事業者さんがフードコーディネーターの監修のもと開発した新商品です。

高陽町の皆さんは、小豆が化学肥料を使用せず地元養鶏農家から出る鶏糞をJA有機センターで発酵させた発酵鶏糞のみを使用して栽培されていること、SDGsやエシカル消費に応えるものであることなども説明されていました。

熊谷さんによると、「両日とも平日でしたが、天候も良く多くの方に来店していただきました。お客様と時間をかけて会話できたことで、販売促進にも繋がりました。アンケート調査した鳥焼肉とレモンあずきはともに良好な回答でした。」と述べておられました。

なお、1月に高陽町商工会では「広島県産小豆を使った特産品販路拡大セミナー」を開催しています。セミナーでは、今回の2つの新商品が紹介されたほか、広島県産小豆の普及促進をテーマとする安田女子大学の学生の卒業論文のゼミ顧問の先生による発表や、地元産の小豆を使った商品開発に関する広島県立高陽高校の生徒による発表も行われるなどしており、今後も情報

発信、地域の学校等との連携を図っていききたいとのことです。



PR、販売された商品と試食品のラインナップ



広島県広島市安佐北区高陽町の皆さん
(右端が商工会の熊谷さん)

(写真提供：高陽町商工会)