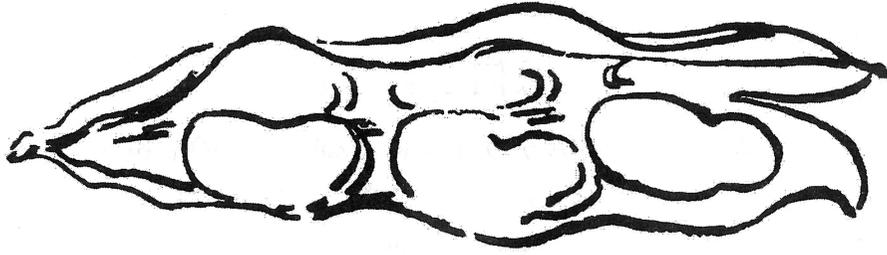


# 豆類時報

NO. 122  
2026. 3



公益財団法人 日本豆類協会 発行  
公益財団法人 日本特産農産物協会 編集



# 豆類時報 No.122 2026.3

## 目次

行政情報	畑作物産地生産体制確立・強化緊急対策事業 (令和7年度補正予算) について ..... 農林水産省農産局穀物課豆類班 2
生産・流通 情報	令和7年産雑豆の収穫量と令和8年産雑豆の 作付指標面積について..... (公財)日本豆類協会 6 丹波の特産品、丹波大納言小豆の取組み... 柳川拓三 10
調査・研究	紫色色調を呈する小豆餡の製法および 市販品との比較評価..... 川原美香 20 令和6年度豆類振興事業調査研究「若者は “和菓子”をどう捉えているのか」..... 滝口沙也加 27
豆と生活	「あずき博士の豆類歳時記」第5回 毎日の食卓に豆料理を！..... 加藤淳 35 豆に親しむ子どもたちの食・農そして豆育3 ..... 夏秋啓子 37 豆で繋がる世界～小さな一粒が大きな力に～ ..... 石田朋美 45 京都『亀屋良長』の愛と幸せを届けるお菓子づくり ..... 五木のどか 50
海外情報	米国・カナダ・オーストラリア3カ国の 豆類の生産見通し概況..... 58
業界団体	「五感で楽しむ和菓子の魅力と健康性」和菓子イベント 於名古屋..... (公財)日本豆類協会 66 小豆生産安定現地検討会(兵庫県)..... 71
豆類協会 コーナー	令和8年2月開催の豆作り講習会の開催結果..... 79 令和8年度豆類振興事業の公募結果について..... 82 2026年「世界マメの日」記念セミナーの開催 ～今回のテーマは「慎ましい優等生」～..... 84
本棚	「地方消滅2」人口戦略会議編著..... 後沢昭範 94
統計・資料	雑豆等の輸入通関実績..... 102
編集後記	..... 103

# 畑作物産地生産体制確立・強化緊急対策事業(令和7年度補正予算)について

農林水産省農産局穀物課豆類班

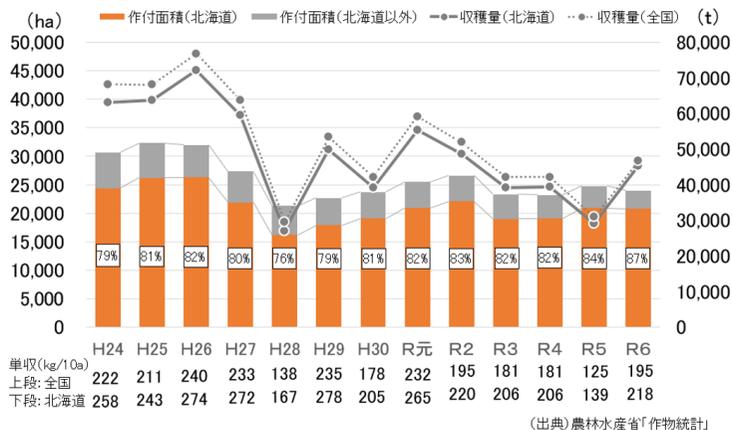
令和7年度補正予算畑作物産地生産体制確立・強化緊急対策事業についてご紹介いたします。

## ● 豆類をめぐる状況

補助事業を紹介する前に、最近の豆類をめぐる現状として、小豆の国内生産と輸入状況について簡単に説明いたします。

### ① 国内生産について

国産小豆の供給元として、年々北海道の割合が高まっており、作付面積では8割強、収穫量では9割を超えています。作付面積は平成27年・28年に大きく減少して以降、回復傾向にありますが、平成20年代前半の水準には戻っていません。令和5年産は、記録的な高温・干ばつの影響により、単収が大きく下がり収穫量が減少しました。令和6年産においては収穫量や単収とも回復しました。令和7年産は、産地やほ場によって豊凶差があり、今後も台風や高温・干ばつなどの天候、病害虫による被害発生などの影響も懸念されるところです。



国産小豆の作付面積、収穫量の推移

## ② 輸入について

小豆の輸入価格は、国際情勢等により穀物価格が高騰したことをうけて、海外の産地で小豆から他の作物に転換されたことにより令和2年から上昇傾向にあり、令和4年をピークに大きく上昇しました。

また、物流については、新型コロナウイルス感染拡大下には、港湾作業の停滞や世界的なコンテナ不足等に伴う輸入の遅れも発生しました。現在は正常化しているものの、運河や地域的な問題、世界情勢の影響などは引き続き懸念されるところであり、このような海外からの輸入に係るリスクが顕在化した結果、海外産の調達を取り巻く環境は大きく変化しています。



北海道産小豆と輸入小豆の価格の推移

このような中、海外産との価格差だけではなく、国産小豆の品質や安定供給等を評価する実需者も出てきています。こうした実需者に応え、さらには潜在的な国内需要を獲得していくためにも、小豆をはじめとした国産豆類の安定供給が不可欠です。

### 令和7年度補正予算畑作物産地生産体制確立・強化緊急対策事業

国産豆類の安定供給に向けては、安定した国内生産が必要となりますが、安定した作付面積を確保するには、生産者の収益性の確保・安定を図り、流通業者や実需者と複数年にわたって播種前にあらかじめ取引価格を設定する販売形態を導入することも有効であると考えられます。また、病害虫抵抗性や作業性の向上等に資する新品種が開発されており、それらの導入を図るこ

とも有効と考えられます。

このため、農林水産省では、令和7年度補正予算畑作物産地生産体制確立・強化緊急対策事業を措置し、小豆、いんげん及び落花生を対象に、引き続き複数年契約取引の他、小豆のエリモ167やきたいろは、いんげんの秋晴れなどの新品種の導入、省力化に資する機械の導入を支援いたします。

また、令和7年度補正では、新品種の導入を促進するため、新品種種子の安定生産に対する支援を新たに措置しました。

詳細については、農林水産省ホームページに掲載している「畑作物産地生産体制確立・強化緊急対策事業の実施要領」等をご確認いただくとともに、ご不明な点、ご意見等ありましたらお気軽にご相談ください。

畑作物産地生産体制確立・強化緊急対策事業									
令和7年度補正予算額 5,829百万円									
<p><b>&lt;対策のポイント&gt;</b>            沖縄県、鹿児島県等ととまきび・かんしよ産地や北海道の畑作物産地における、持続的な畑作物産地体制の構築を図るため、労働力不足や病害虫の発生、気候変動、需要構造の変化など地域・品目ごとの環境変化への対応に向けた取組等を支援します。</p>									
<p><b>&lt;事業目標&gt;</b>            ○ とまきびの取組の向上・安定化（5,943kg/10a【令和12年度まで】）            ○ かんしよの生産量の増加（84万t【令和12年度まで】）            ○ ばいれいしよの生産量の増進（2.33万t【令和12年度まで】）</p>									
＜事業の内容＞									
<p><b>1. 畑作物生産性向上支援事業</b>            ① ともやび・かんしよ産地における持続可能な生産体制を構築するため、病害虫への対応や生産性向上等の取組を支援します。            ② ばいれいしよ・豆類・もぎ・なたね等の安定生産・供給体制を構築するため、種いも産地形成や病害虫と抵抗した産地モデル育成、新品種導入、選育技術の導入、病害虫まん延防止対策、気候変動対策等の取組を支援します。            ③ 需要動向等に対応した新たな生産体系の構築、労働負担軽減のための基幹作業の外部化や省力作業機械の導入、化学農薬・肥料の投入量を削減した栽培方式の導入、生産環境改善に向けた総合的な対策等の取組を支援します。</p>	<p><b>&lt;事業イメージ&gt;</b>  <b>畑作物産地を広く安心・環境の強化や課題</b>            ○ 労働力不足の顕在化 ○ 雑草・病害虫の発生            ○ かんしよや畑工用・でん相原料用ばいれいしよ、豆類、もぎ等の農薬の急増            ○ 気候変動への対応            ○ 気候変動・化学肥料などの環境課題の急増</p>								
<p><b>2. 畑作物加工・流通対策支援事業</b>            ① かんしよ・もぎ・なたね等の加工工場・労働生産性向上等の取組を支援します。            ② 畑作物の持続的な生産を確保するため、インバウンド向け等市場調査、新商品の開発支援、マッチング等の取組を支援します。</p>	<p><b>地域・品目に応じた生産性向上、環境負荷・労働負担軽減による持続可能な生産体系の確立に向けた取組支援</b>            地域・品目に応じた生産性向上            ・ 地域の生産体制を健全・安心・生産性向上            ・ 病害虫抵抗性品種の導入            ・ 施設内防除の拡大や新品種・安定生産            ・ 選育技術の導入            ・ 基幹作業の外部化や省力機械の導入            ・ 需要動向や気候変動に対応した生産体系構築            ・ 労働負担軽減・労働力不足の補填            ・ 労働生産性の向上            ・ 工場・生産性向上・流通対策            ・ 工場・生産性向上・流通対策            ・ 工場・生産性向上・流通対策            ・ 工場・生産性向上・流通対策</p>								
<p><b>3. 畑作物産地生産体制確立・強化緊急対策事業</b>            かんしよ産地において畑工場の省力化による労働生産性向上や、かんしよばいれいしよの健全な生産等による生産体制の強化に必要な種別整備等を支援します。</p>	<p><b>産地体制強化のための種別整備</b>            ・ かんしよ産地において、省力化や省力化による労働生産性の向上            ・ かんしよ産地において、省力化や省力化による労働生産性の向上            ・ かんしよ産地において、省力化や省力化による労働生産性の向上            ・ かんしよ産地において、省力化や省力化による労働生産性の向上</p>								
<p><b>&lt;事業の取組&gt;</b></p> <table border="1"> <tr> <td>国</td> <td>支援額: 6,100万円 / 1,200万円</td> <td>生産者組織 民間団体等</td> <td>(1.0) 2.1, 3.0 等</td> </tr> <tr> <td>県</td> <td>支援額: 1,200万円</td> <td></td> <td>(1.0) 2.1, 2.0 2.2, 3.0 等</td> </tr> </table>		国	支援額: 6,100万円 / 1,200万円	生産者組織 民間団体等	(1.0) 2.1, 3.0 等	県	支援額: 1,200万円		(1.0) 2.1, 2.0 2.2, 3.0 等
国	支援額: 6,100万円 / 1,200万円	生産者組織 民間団体等	(1.0) 2.1, 3.0 等						
県	支援額: 1,200万円		(1.0) 2.1, 2.0 2.2, 3.0 等						
<p>【お問い合わせ先】 農産局地域作物課 (03-6744-2115)</p>									

農林水産省HP  
 畑作物産地生産体制確立・強化緊急対策事業(令和7年度補正予算)について  
[https://www.maff.go.jp/j/seisan/tokusan/r7hosei\\_hatasakuyouka.html](https://www.maff.go.jp/j/seisan/tokusan/r7hosei_hatasakuyouka.html)

## ● 事業活用事例

最後に、令和3年度補正予算の持続的畑作物産地生産体系確立緊急対策事業において、省力作業機械や豆類の複数年契約取引の導入に取り組んだ地区の活用事例の一部をご紹介します。事業の活用をご検討の場合などに、ご参考にしていただければと思います。

### ① 十弗利用組合（北海道豊頃町）

品 目：小豆

取組内容：省力作業機械の導入（コンバイン）

取組成果：小豆の導入比率を10ポイント向上

R2年度：8.6%（7ha）→R6年度：18.6%（17.4ha）

令和3年度補正予算 持続的畑作生産体系確立緊急対策事業  
**十弗利用組合（北海道豊頃町）** **品目：小豆**

**産地の概要**

- 団体の概要  
 設立年:平成31年3月  
 構成員：2戸（農業従事者5名）
- 産地の概要  
 ・畑作4品（小麦・豆類・馬鈴しょ・てん菜）を主体とした輪作体系を維持した農業経営に取り組んでいる。  
 ・寒暖の差が大きいことから、小豆は風味・品質が良く、和菓子屋等から高い評価を受けている。
- 事業に取り組んだ経緯  
 ・作付面積増加に伴う労働力不足を解決するため、省力化作業機械を導入することとし、小豆の導入比率の増大を図ることとした。

**取組内容**

- 取組内容  
 省力作業機械の導入（コンバイン）  
 →機械導入前は地域内で機械を共同利用し収穫作業を行っており、労働力不足による作業時間の増加も相まって、作付面積の拡大を図ることができなかった。
- 取組面積  
 R2年度：7.00ha  
 R6年度：17.4ha

**取組成果**

- 事業成果  
 小豆の導入比率を10ポイント向上  
 R2年度：8.6% → R6年度：18.6%
- 産地のコメント  
 省力機械の導入により作業時間を短縮し、他作業に充てられる時間が増加したことで収益増加に繋がった。今後はさらなる効率化と品質向上を図り、安定した生産体制の確立を目指す。



コンバイン R6：小豆畑

② しれとこ金時生産組合（北海道斜里町）

品 目：いんげん

取組内容：豆類の複数年契約取引

取組成果：いんげんの複数年契約の取組（契約面積/作付面積）

R2年度：0ha/32.50ha → R6年度：38.93ha/55.75ha（契約取引数量100%増加）

令和3年度補正予算 持続的畑作生産体系確立緊急対策事業  
**しれとこ金時生産組合（北海道斜里町）** **品目：いんげん**

**産地の概要**

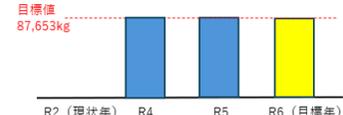
- 組織の概要  
 ・H28設立 ・構成員 11名  
 ・組合員の農業生産について協議を行うことで、効率的かつ安定的な農業経営を図り、組合員の共同の利益を増進することを目的とする。
- 事業に取り組んだ経緯  
 ・後継者不足・離農者増による担い手不足が慢性的に続く中で、労働負担を軽減していく必要があり、手のかからない豆類の作付面積の拡大及び収入安定を目指すため。

**取組内容**

- 取組内容  
 ・豆類の複数年契約取引（R4-R6）  
 従前の出荷方法：生産者それぞれが高系と単年度契約
- 取組面積  
 R2年度：0ha（複数年契約なし）  
 R6年度：38.93ha（複数年契約面積）  
 作付面積推移 R2：32.50ha R3：38.82ha  
 R4：43.20ha R5：52.68ha  
 R6：55.75ha

**取組成果**

- 事業成果  
 いんげんの複数年契約取引数量を100%増加  
 R2年度：0kg → R6年度：87,653kg



目標値 87,653kg

R2（現状年） R4 R5 R6（目標年）

- 産地のコメント  
 事業実施により安定した生産と供給が実現し、作付面積拡大・収入安定の効果を得られた。
- 【作付面積の拡大】  
 令和2年から令和6年にかけて、23.25haの増加。
- 【収入の安定】  
 取組前は生産者それぞれが単年度契約を結んでいたために生産量が確保されず、需要が安定しないため安価であったが、複数年契約後は収入が安定した。

（以上）

# 令和7年産雑豆の収穫量と 令和8年産雑豆の作付指標面積に ついて

(公財)日本豆類協会

## 1. 令和7年産雑豆の収穫量

農林水産省大臣官房統計部は、令和8年2月27日付けで「令和7年産小豆、いんげん及びびらっかせい（乾燥子実）の作付面積及び収穫量」を公表した。ここではその調査結果から雑豆に関する部分を抜粋して、紹介する。

### (1) 小豆（乾燥子実）

#### ①作付面積

全国の作付面積は2万4,200haで、前年産に比べ200ha（1%）増加した。

#### ②10a当たり収量

全国の10a当たり収量は186kgで、前年産を5%下回った。

なお、10a当たり平均収量対比は100%となった。

#### ③収穫量

全国の収穫量は4万5,100tで、前年産に比べ1,600t（3%）減少した。

なお、都道府県別の収穫量割合は、北海道が全国の97%を占めている。

### (2) いんげん（乾燥子実）

#### ①作付面積

全国の作付面積は5,650haで、前年産並みとなった。

#### ②10a当たり収量

全国の10a当たり収量は96kgで、前年産を4%下回った。

なお、10a当たり平均収量対比は86%となった。

これは、主産地である北海道において、開花後に高温が続いたことにより落花がみられ、着さや数が減少したためである。

### ③収穫量

全国の収穫量は5,430tで、前年産に比べ220t（4％）減少した。

なお、都道府県別の収穫量割合は、北海道が全国の95％を占めている。

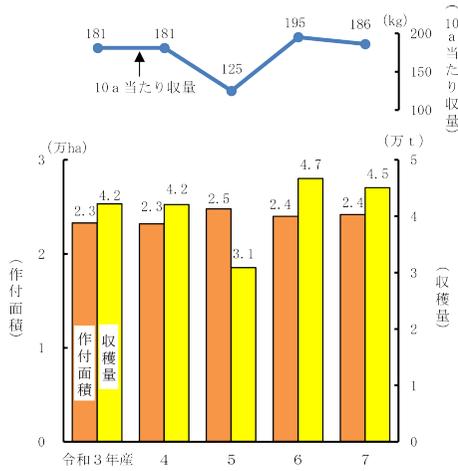


図1 小豆の作付面積、10a当たり収量及び収穫量の推移(全国)

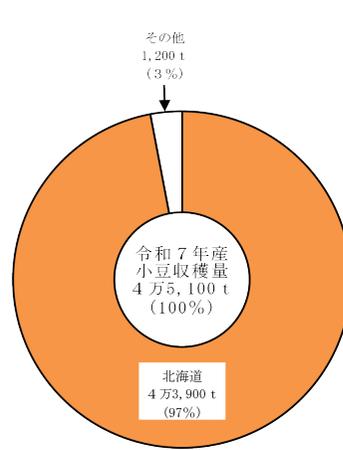


図2 令和7年産小豆の都道府県別収穫量及び割合(全国)

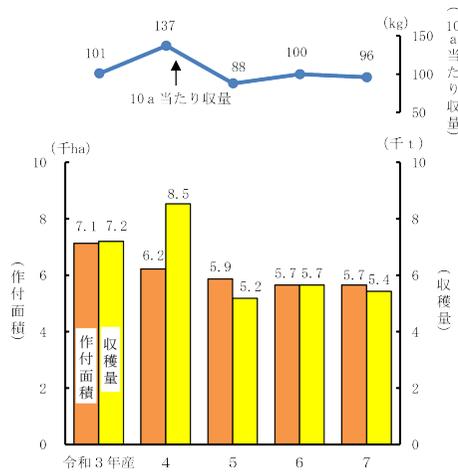


図3 いんげんの作付面積、10a当たり収量及び収穫量の推移(全国)

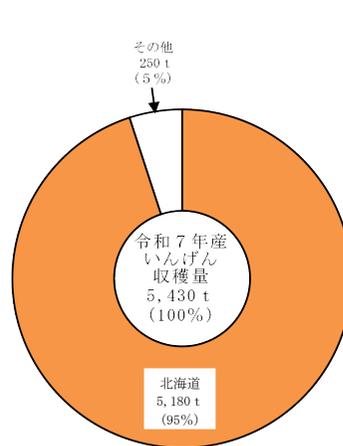


図4 令和7年産いんげんの都道府県別収穫量及び割合(全国)

表1 令和7年産小豆(乾燥子実)の作付面積、10a当たり収量及び収穫量

全国・都道府県	作付面積	10a 当たり 収量	収穫量	前年産との比較						(参考)	
				作付面積		10a当たり収量		収穫量		10a 当たり 平均収量 対比	10a 当たり 平均収量
				対差	対比	対差	対比	対差	対比		
				ha	kg	t	ha	%	kg	%	t
全国	24,200	186	45,100	200	101	△ 9	95	△ 1,600	97	100	186
うち北海道	21,300	206	43,900	500	102	△ 12	94	△ 1,400	97	98	211
滋賀	118	15	18	10	109	△ 8	65	△ 7	72	18	82
京都	323	28	90	△ 59	85	7	133	10	113	53	53

注1：令和7年産調査については、作付面積調査及び収穫量調査ともに主産県を対象に調査を実施した。なお、作付面積調査は3年、収穫量調査は6年周期で全国調査を実施しており、全国調査以外の年においては、主産県調査を実施している（以下統計表2、3において同じ）。

2：主産県調査は、前回の作付面積調査の全国調査年である令和6年産における全国の作付面積のおおむね8割を占めるまでの上位都道府県を調査の範囲としている。

なお、主産県調査における全国の作付面積及び収穫量は、全国調査を行った令和6年産の調査結果を基に、推計したものである（以下統計表2、3において同じ）。

3：「(参考)10a当たり平均収量対比」とは、10a当たり平均収量(原則として前年産を起点とした過去7か年のうち、最高及び最低を除いた5か年の平均値)に対する当年産の10a当たり収量の比率である(以下の各統計表において同じ)。

表2 令和7年産いんげん(乾燥子実)の作付面積、10a当たり収量及び収穫量(北海道：種類別)

区分	作付面積	10a 当たり 収量	収穫量	前年産との比較						(参考)	
				作付面積		10a当たり収量		収穫量		10a 当たり 平均収量 対比	10a 当たり 平均収量
				対差	対比	対差	対比	対差	対比		
				ha	kg	t	ha	%	kg	%	t
北海道	5,290	98	5,180	20	100	△4	96	△200	96	86	114
うち 金時	3,700	94	3,480	△50	99	1	101	△10	100	96	98
手亡	1,380	104	1,440	80	106	△18	85	△150	91	63	166

注：「金時」、「手亡」とはいんげんの種類を示す。なお、「金時」には「きたロツソ」を含んでいない。

表3 小豆及びいんげんの作付面積、10a当たり収量及び収穫量の推移(全国)

区分	小豆			いんげん		
	作付面積	10a当たり収量	収穫量	作付面積	10a当たり収量	収穫量
	ha	kg	t	ha	kg	t
平成28年産	21,300	138	29,500	8,560	66	5,650
29	22,700	235	53,400	7,150	236	16,900
30	23,700	178	42,100	7,350	133	9,760
令和元	25,500	232	59,100	6,860	195	13,400
2	26,600	195	51,900	7,370	67	4,920
3	23,300	181	42,200	7,130	101	7,200
4	23,200	181	42,100	6,220	137	8,530
5	24,800	125	30,900	5,870	88	5,180
6	24,000	195	46,700	5,650	100	5,650
7 (概数)	24,200	186	45,100	5,650	96	5,430

## 2. 令和8年産雑豆の作付指標面積(北海道)

### (1) 小豆

北海道産小豆の供給量回復により、年間消費も着実に増えてきており、更なる北海道産小豆の需要の拡大と定着を図るには、引き続き十分な作付面積の確保を通じた安定供給を行っていくことが必須である。

北海道産小豆の目指す姿の実現に向けて、昨年引き続き令和8年産の作付指標面積は22,100haと定められた。

### (2) 菜豆類

菜豆類は、和菓子や煮豆など、日本の食文化を支える重要な品目であり、その供給は北海道が支えている。その一方で、菜豆類の作付は、令和7年産で前年対比▲83haと減少傾向に歯止めがかかっておらず、このまま作付の減少が続くと、豆類の供給基盤が損なわれる懸念がある。

このため、増反に向けたメッセージとして、北海道産菜豆類（金時、手亡、えん豆等）の令和8年産の作付指標面積は、6,990haと設定された。

表4 令和8年産雑豆の作付指標面積(北海道) 単位:ha

区分		7年産	8年産	備考
		実績面積	作付指標	
雑豆	小豆	21,157	22,100	
	菜豆等	5,447	6,990	えん豆等を含む

\*7年産実績面積はホクレン調べ。

# 丹波の特産品、 丹波大納言小豆の取組み

株式会社やながわ代表取締役 柳川拓三

## ●丹波の恵み

「私たちにとって憧れの地なんです！」と最高の賛辞を贈っていただいた今は亡き服部幸應先生。先生のお父さんの時代には、全国に名を馳せる丹波ブランド商品は別格の『丹波もん』としてなかなか入手できなかったようである。

「丹波栗」「丹波黒大豆」「丹波大納言小豆」「丹波松茸」「丹波の山芋」等、こんなに産物の頭に冠が付く地域は他には無い。栽培技術も確立されず、品種改良の研究も進んでいなかった古の時代を考えると「丹波」という土地柄<sup>いにしえ</sup>は、その産物を特産品たらしめる自然の地力が備わっていたと考えられる。それに加えその特産品を丹波の誇りとして研究し、育ててくれた先人たちのためめぬ努力に感謝しなければならない。その恩恵を享受してきた今を生きる私たちは、この丹波の恵みを「丹波の宝」「日本の宝」として後世に継承していく使命を背負っていると思っている。



丹波の三大特産品

## ●丹波地域の生い立ち

宝の持ち腐れ。丹波には他地域がうらやむブランド素材が沢山ある。しかし資源、素材は活用があって初めて大きな武器となり付加価値を生み出し経済効果をもたらす。かつての丹波地域は原料供給の地域としての生い立ちがある。丹波の特産品を活かす京都市場が隣接していたこともあり、産物の活用は二の次で、そのブランド品質が手伝って劣せずとも他産地より高値で取

引され、生産農家は恩恵を得て生計を立てることができたと言える。

弊社の所在地である丹波市は丹波大納言小豆の発祥の地としてその名を馳せており、日本一の品質とブランド価値を有する丹波大納言は、高級和菓子店に流れている。地元のJA丹波ひかみでは組合員の為に所定の圃場で丹波大納言小豆の種子を生産する。その種子は組合員の手へ渡り、栽培ごよみに準じて育てられ収穫される。収穫された小豆はJAに持ち込まれ選別されて上物じょうものは「春日大納言小豆」（JA丹波ひかみ登録商標取得）となる。

弊社で使う小豆は全てJA丹波ひかみから仕入れて自社の特産加工場で製餡して和洋菓子に使っている。丹波大納言小豆の生産地に所在する弊社は、生産現場と直結しトレーサビリティの明確な商品を製造販売することができる。しかしながらかつては丹波大納言小豆の発祥の地でありながら、丹波地域の状況は驚くべきものであった。



「大納言小豆発祥之地」石碑

### ●丹波大納言小豆消費拡大推進会議

今から20年前の平成18年に丹波県民局が主体となって「丹波大納言小豆消費拡大推進会議」が結成され、私が推進会議の座長を務めることになった。この会議は、県民局の若手職員の「なぜ、地元で丹波大納言小豆が広まらないのか？」という素朴な疑問が発端となった。

その原因として、丹波栗・丹波黒大豆に比べて丹波大納言小豆を原料とする餡は餡パンなど日常的に使われており、インパクトが無い。観光土産店に丹波大納言小豆と銘打った商品が無い。地元の和菓子店は日常の客を対象に販売していることもあり、「そんな高い小豆を使って誰が買うんや」と言う始末。

アンケート調査によると丹波大納言小豆を使っているのは丹波市では弊社と地元のつたの会という生活改善グループのみであった。県職員も現実を目

の当たりにして愕然としたようである。その課題解決のために丹波大納言小豆を使った料理コンテストを開催したり、丹波大納言小豆のキャラクター「丹波のあずきー」や丹波の書家 萩野丹雪先生にロゴをお世話になり丹波大納言小豆の消費拡大に努めてきた歴史を懐かしく思い出す。



認知度向上のためのキャラクター「丹波のあずきー」

### ●丹波の赤、蘇る黒『黒さや大納言小豆』

平成12年日本テレビの『どっちの料理ショー』で取り上げられた「黒さや丹波大納言小豆」がある。「氷上郡（現在の丹波市）に面白い小豆がある」とテレビ局が情報を入手し東中の柳田隆雄さんに取材が入る。当の柳田さんは建具屋さんで、小豆のことなど全く関心もなかったようである。もう栽培はされておらず、柳田さんのお母さんが納屋の隅に一升瓶に入れた種子を残していた。そこには「黒さや」（柳田隆雄さん商標登録取得）の文字。絶えかけていた黒さやに一筋の光明が射し込んできた瞬間であった。

その後柳田さんは「黒さや会」という保存会を20人で立ち上げられ、現在も細々と活動を続けている。現在丹波大納言小豆は「茶さや」「白さや」があるが、この東中に先祖代々伝わる在来種の黒さやは品種改良もされておらず、収量も少なく栽培も難しいようである。しかしながらこの「赤いダイヤ」は正にあずき色と言うに相応しい色を放ち、風味豊かな古から受け継がれたDNAを遺して蘇った。現在も完熟した鞆さやから手もぎしてムシロの上で乾燥させ、脱粒し、一粒一粒手選別し、地域の宝を守っている。種子の流出を防ぐために販売は管理されているが、丹波地域で加工業及び和洋菓子の製造販売を営む弊社は毎年分けていただき、特別の商品として活用させていただいている。

今後も丹波大納言小豆の中で、発祥の地として不変の異彩を放つ象徴的存在であって欲しいと願っている。



「赤いダイヤ」黒さや丹波大納言小豆

### ●丹波大納言小豆の活用

小豆は餡子等に代表されるように、お菓子の材料として活用されることが殆どである。加工業が原点である弊社は食卓で消費される商品開発も手掛けてきた。第一に「ぜんざい」。中には丹波栗の渋皮煮と丹波黒大豆の煮豆を入れ丹波三大特産品を活用したぜんざいにした。手軽に召し上がれるようにレトルト処理を施し、主に丹波の土産として観光客をターゲットにした。夏の「冷やしぜんざい」もある。次に手軽にできる「赤飯の素」。この商品には日本人の心を継承していきたいという思いがあり、中にしおりを入れている。

そこに記した内容は、

【昔の慣習行事や食文化には、お節、柏餅、おはぎ、等々願いが込められたものが多く見受けられます。それは食が生きるためのものであり、食を囲む団欒の一時が何よりの楽しみだったことが伺えます。『赤飯』も出産、結婚、合格、入学、就職と言った門出のおめでたい時に、何時もの白飯と違う赤飯が食卓に据えられ、特別な気持ちになったものです。そこには無言の「おめでとう」「良かったね」「頑張れよ」のメッセージが込められ、お祝いされた方も温かいその気持ちに感謝し心に刻まれたものです。お金さえ出せば何でも簡単に手に入り、華やかで豪華な贈り物は沢山ありますが、お金では買えない相手を思いやる「まごころ」として赤飯の文化は継承していきたいものです。】

「赤飯の素」の書体はお祝いの時にはいつも、そっと赤飯を炊いて祝ってくれた亡き母に書いてもらった書体を使っている。そして「丹波大納言小豆のおかずみそ」。丹波大納言小豆の鹿の子（形を残した甘納豆）に醤油糀や田舎味噌を使ったおかず味噌である。おむすびの具にもよく合う。「赤飯の素」「丹波大納言味噌」は共に兵庫県物産協会の「五つ星ひょうご」に選定されている。



左からぜんまい、赤飯の素、おかずみそ

### ●道の駅『丹波おばあちゃんの里』開駅

昭和63年に丹波にも高速道路が開通し、平成18年には道の駅「丹波おばあちゃんの里」が開駅した。現在私はこの駅を管理運営する「丹波ふるさと振興株式会社」の代表取締役を勤めている。令和4年リニューアルオープンしてからはコロナ前の2倍の売上で推移している。「地域百貨店」を掲げ、品揃え商品はできる限り地域調達率を高め、「外貨」を丹波市内に循環させることに努めている。

ターゲットは、丹波ならではのものを求めて来店される市外のお客様。市外から立ち寄りいただいているお客様は丹波の本物を求めている。また、納入する加工業者が丹波の一次産品を使えば丹波地域に還元できる。丹波地域内で六次産業化を図れば、面として丹波地域の活性化が図れ、持続可能な仕組みが構築される。地域が儲かる地域経営、丹波市創生の概念である。これは丹波が一次産品を育む産地であるからこそできる考え方でもある。

生産者、加工業者、販売店が一体になって丹波を盛り上げていく。そのステージが弊社の「夢の里やながわ」であり、道の駅「丹波おばあちゃんの里」であり、後述する「ゆめの樹野上野」の交流施設である。それぞれ外部から目的地として車でお越しいただいているが、丹波への交通手段は殆どがマイカーである。大型観光地ではないため、一年に何回もドライブを兼ね第二の故郷として訪れていただきたい。そして丹波への交流人口、関係人口を増やし、最終的に定住促進に繋がっていけば田舎の抱える課題解決にも繋がると考える。



道の駅「丹波おばあちゃんの里」



市外からのお客様が「丹波の本物」を求めて立ち寄る

### ●自治会法人『株式会社ゆめの樹野上野』

私の暮らす野上野<sup>のこの</sup>という約200戸（約700人）の集落で、全国でも珍しい自治会100%出資の会社「株式会社ゆめの樹野上野」を立上げ、集落を経営していく取組をしている。「野上野循環型まちづくり計画書」を策定して「新しい自治会のカタチへの挑戦」として取り組んでいる。都市部には無い地方の強みであるはずの農地、しかも全国にその名を馳せる『丹波ブランド』を育んできた農地が今や負の財産となりつつある。

主たる経営資源とされる人・物・金の循環の力が衰退し未来に希望が持てない。これは農業従事者だけの問題ではなく、非農家も含めた農村集落の問題と捉え自治会法人を立ち上げ未来を拓こうとしている。その取組の一つに交流拠点施設を活用し、丹波の産物を使ったお菓子作りの体験がある。「丹波栗のモンブラン」「黒豆きなこのわらび餅」「丹波大納言小豆と丹波栗の水ようかん」「丹波の栗・黒豆・小豆を使ったおはぎ」等。観光客のみならず丹波市の小学生や子供会からも好評を博している。丹波大納言小豆を使った粒餡作りの講習をしたこともある。体験の前には丹波の特産品のこと、食文化のこと、日本という国の素晴らしさ等を説明するようにしている。

お金を出せば何でも簡単に手に入る時代ではあるが、本物のピュアな材料を使い、自分で作る物に勝るものはない。それぞれ携帯で写真を撮った後、自画自賛して召し上がり、丹波とふれあった思い出を一緒に持ち帰っていただく。丹波大納言小豆を使った体験は「水ようかん作り」「おはぎ作り」がある。



まちづくり計画書と、交流拠点活用の様子

●「丹波やながわ 東京春日店」出店

東京出店場所は文京区の春日通りに定めた。それは弊社の所在地「丹波市春日町」が春日局の生誕の地であり、文京区の「丹波やながわ 東京春日店」は春日の局の終焉地としてお墓があるからである。平成28年10月に現矢野宗欽住職が約100年振りに春日局の法要『春日忌』を復活された。その後11月に初めて春日局の生誕の地「丹波市春日町」を訪問され、道の駅で弊社の黒豆菓子『お福豆（春日局の幼少名）』を買って帰られていた。翌年5月私はそのようなことは知る由もなく導かれるように麟祥院に参拝し、矢野住職と対面することになったのである。

かくして平成30年3月に文京区の春日通りに「丹波やながわ」が開業した。その後令和5年には春日通りと本郷通りが交わり『本郷はかねやすまでが江戸の内』と詠われた「かねやすビル」の一階に移転した。奇しくも春日局没400年の節目でもあったが、更に驚くべき史実があった。オーナーの兼康肇様は13代目であるが、室町時代に丹波（現在の福知山市今安）に実在した丹波兼康が祖先と考えられるというのである。「縁尋機妙 多逢聖因【えんじん きみょう たほうしょういん良い縁がさらに良い縁を尋ねて発展していく様は誠に妙なるものがある。いい人に交わっていると良い結果に恵まれる】私はこの東京出店において目に見えない何かの力に引き寄せられている因縁を感じるのである。



丹波やながわ 東京春日店



麟祥院にある春日局の墓

### ●「株式会社やながわ」の役割

丹波における店舗「夢の里やながわ」のコンセプトは「丹波素材で奏でるライブステージ」としている。丹波市外のお客様に訪れていただき丹波の自然が織りなす空間で、「ひと時」という時間を過ごしていただきたい。ライブとはお客様とプレーヤーが同じ空間に集うことで、様々な付加価値を創造していく。個人的にも私は、自己の人生という舞台の中で多くのライブを経験してきた。その舞台に登場する多くの人々により影響を受け支えられ自分自身を高めてもらった。その場所に居合わせないと得られない五感に感じる臨場感という鮮度と躍動。人と人が刺激し合い、それぞれが支え合い一体になって、その舞台を盛り上げ演じていく。そこには現状、実力という今を打破するパワーが湧きあがってくる。私は『夢の里やながわ』にそのライブステージとしての機能を持たせたかった。取組に賛同し、丹波を、産物を、店舗を、商品を支えていただくサポーターとしてのお客様と、丹波を、産物を愛し、お客様の期待以上の満足と感動を提供したいという私たちの思いが一つになれる舞台と位置付けている。



夢の里やながわ本店 外観と内観

一方、『丹波やながわ 東京春日店』の役割は、丹波へ誘う玄関口としてい  
る。東京春日店は東京大学の近くにあり、五月祭に行ったことがある。その  
際何人かの東大生に「丹波って知ってるか？」と聞いたところ殆どが知らな  
かった。若い世代には「丹波」は認知されていないのが現状である。丹波に  
暮らしていればそのようなことは思いもよらないが現状は厳しい。

次世代を担う優秀な人材が集う東京大学、他に文京区には16の大学がある  
と聞く。間接的に丹波を全国に売り込むには打ってつけの場所である。商業  
地ではないが東大や東大病院も近く、地下鉄の本郷三丁目駅からは沢山の乗  
降客が目的地に足を運んでいく。その一角に『丹波やながわ』の看板を掲げ  
ている。『丹波』の文字は言わずとも目に飛び込んでくる。弊社の店舗は兵庫  
県と「公民連携アンテナショップ」の提携をとっており、丹波のみならず、  
兵庫県の魅力も発信していきたい。丹波の店舗と違って、大都会の生活圏の  
中に『丹波やながわ 東京春日店』は位置する。丹波ブランドの魅力を伝える  
手段として、日常的商品を主力商品にすることとした。

その主力商品は「どら焼き」。弊社では「どら焼き」と「お福」を掛け合わ  
せて「どら福」（商標登録取得）としている。店舗裏に焼き機を設置し、毎朝  
焼いている。焼きたての消費期限の短いものと、手土産用に日持ちするもの  
で展開している。餡子は勿論「丹波大納言小豆」。その中でもJA丹波ひかみ  
の「春日大納言小豆」を使用し銅鍋で、砂糖は雑味が無くキレを良くするた  
めに白双糖を使用し、どら福専用炊き上げている。卵は丹波の弊社近くの  
養鶏場から取り寄せ、業務用の液卵は一切使わず、割卵して使用する。また、  
生地を使用する小麦粉は兵庫県認証の兵庫県産のものを使用している。

素材にこだわり、製餡技術、焼成技術にこだわったどら焼き「どら福」で  
丹波を、兵庫を表現したものである。



本社特産加工場の様子



炊き上がった小豆

## ● 今後の展望

かつての日本は、島国という閉ざされた環境の中で世界に類をみない水質と、素晴らしい農林水産物を育む風土に加え、日本人の気質、感性が世界に誇る有形無形の文化を産みだしてきた。しかしながら、ネット社会によってグローバル化は加速の一途で、受け継がれてきた様々なものが風化していく時代背景にある。一方で時流に合った商品展開により活路を見出していく会社、商品も沢山ある。

今後世界をターゲットに考える時、足元にある独自の宝に磨きを掛けるのが得策のような気がする。平成25年『和食』がユネスコの世界の無形文化遺産に登録されている。直近では令和5年『伝統的酒造り』が登録された。それぞれ日本ならではの知恵と感性と技法が生みだした日本文化である。今後『和菓子』が注目されることも十分に考えられる。ならば高級和菓子に活用される丹波大納言小豆や丹波栗が、丹波が世界に打って出る切り札になる可能性もある。今後益々時流は加速し、グローバル化の波も広がりを増す。多様化した価値観は可能性という夢の広がりでもあるが、迷路に誘う落とし穴にも成り得る。私は4代目になるが、時代時代で業態は変わったものの、一貫して丹波の産物と共に歩んできた歴史がある。フェンスに掲げた横断幕は『地域と共にふるさと創生』。

小さな会社であるが、今後もブレることなく真っ直ぐに地域と共に歩んでいきたい。100年後を見据え、世界を見据え、丹波の未来に咲き誇り実を結ぶために、どんな設計図を描き希望の種を播くのか…。今を生きる私たちの命題である。



本社特産加工場に掲げられた横断幕



そしてこれからもまっすぐに…

# 紫色色調を呈する小豆餡の 製法および市販品との比較評価

公益財団法人とかち財団〔食品加工技術センター〕 川原美香

## 1. 研究の目的と概要

北海道十勝地域は豆の産地として知られ、特に小豆の品質の良さには定評がある。このため、十勝産原料の使用を表示した加工品も多く出回っている。小豆の主な用途は和菓子や製餡であり、良質な原料を用いて職人が丁寧に仕上げた餡は紫がかった色合いになるとされ、従来高級餡の指標とされてきた。

近年、名古屋大学で行われた研究により、小豆に含まれる紫色色素の構造と特性が解明された<sup>1,2)</sup>。本研究では、その知見を基に小豆由来の紫色色素を活かす新たな生餡製法を確立した<sup>3,4)</sup>。

得られた技術の利活用により、外観色調に優れた高品質な小豆餡の提供につなげ、小豆の付加価値向上、日本の伝統的な和菓子文化の発信、さらには関連食産業の振興を図ることを目的とする。

## 2. 確立した技術の概要

### (1) 化合物の構造式

小豆に含まれる主要な紫色色素化合物の構造式を図1に示した<sup>1)</sup>。

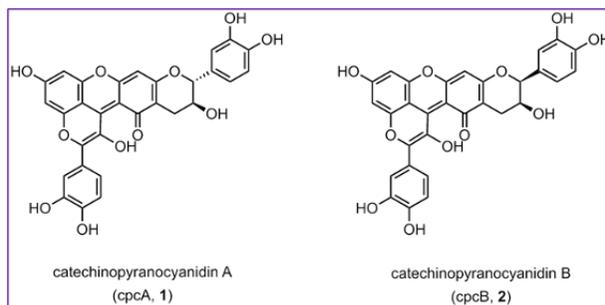


図1 小豆に含まれる主要な紫色色素化合物

## (2) 製法の原理

紫色の色調をもつ餡の製法に関する主な原理を表1に示した。

表1 紫色の色調をもつ餡の製法の原理

[製法の原理]
• 小豆種皮に褐色化しやすいカテキン系を主とする化合物が多く含まれる。(加熱、酸素の存在で褐色化が促進)
• 小豆種皮に水に溶けにくい紫色色素が含まれる。(熱水で溶出し、餡に吸着)
• 加熱前にカテキンを主とする水溶性色素を流出させ、酸素を除いた状態で炊き上げると餡が紫色に着色する。

## 3. 試験研究の方法

### (1) 品種別小豆を用いた製餡条件の比較

十勝農業試験場より2021年同試験場産の品種別小豆3種「しゅまり」、「きたるまん」、「エリモショウズ」の提供を受けた。

各サンプルについて、製餡試験は以下の手順で行った。製造フローチャートを図2に示した。

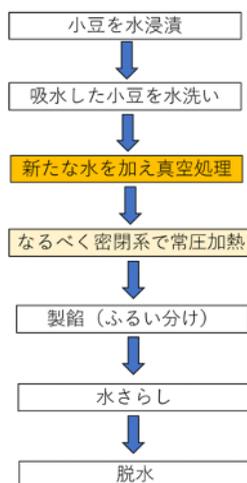


図2 製餡フローチャート

#### [製餡試験の条件]

i) 従来の製法 (C) (直炊きで開放系加熱)

①鍋に各サンプル200gと水800gを入れ、ガス火で沸騰させて15min加熱した。

火を止めて水200 gを加え、20min静置した（その間に豆が吸水する）。その後、煮汁を捨て（洗切り）、豆に水をかけて洗い流した。

②鍋に①の豆を入れ、新たな水1600 gを加えて、ガス火で加熱した。沸騰後、弱火で60min加熱し、煮熟した煮豆を得た。加熱時は水が蒸発するので、豆が空気に触れないように適宜、水を追加した。

③煮豆を煮汁ごと、ストレーナー（約1.5mm孔）に通して皮を除去し、さらにふるい（250 $\mu$ m孔）に通して、水さらしを繰り返し、生餡を得た。

#### ii) 特許製法 (V) (小豆を水浸漬後に真空処理)

①各サンプル200gに水800gを加え、25 $^{\circ}$ C、16~18hr浸漬を行い、豆の吸水を行った。浸漬液を一度捨て、吸水した豆に水をかけて洗い流した。

②新たな水1600 gを加え、密閉可能な加熱調理器に入れ、真空処理（-90kPa程度）5min実施、真空解除を5回繰り返した。その後、90 $^{\circ}$ C、60分で加熱し、煮熟した煮豆を得た。

③煮豆を煮汁ごと、ストレーナー（約1.5mm孔）に通して皮を除去し、さらにふるい（250 $\mu$ m孔）に通して、水さらしを繰り返し、生餡を得た。

#### iii) 餡色の測定方法

色差計（日本電飾工業(株)、SA-4000、マンセル表色系D65/2 $^{\circ}$ 、 $\phi$  30mm丸形セル使用）で餡色を測定した。生餡の色調は水分率で変動するため、水懸濁後に沈殿した状態（図3）の餡色を測定することにより、水分率が異なるサンプルでも同条件となるように比較した。また、加糖餡については、最終加工品として外観色を評価する必要があり、直接測定用セルに詰めて測定した。

餡の紫色の強さの傾向は過去の試験にてL\*a\*b\*表色系でb\*の数値が低い方向と一致していることがわかっており、本試験もb\*値を指標とした。生餡の紫色の目標とする範囲はb\*値:2.0以下、加糖餡ではb\*値:1.0以下とした。



図3 生餡の色測定用セル

## (2) 特許製法餡と市販加糖餡の比較

特許製法（V）で得られた生餡を用いて加糖餡を調製し、外観色調が紫色系統とされている市販の加糖餡5サンプルと色の比較を行った。各サンプルは糖含量が異なるため、事前に水洗浄による脱糖処理を検討した。

### 4. 結果と考察

#### (1) 品種別小豆を用いた製餡条件の比較

2021年十勝農業試験場産の品種別小豆を従来の製法（C）と特許製法（V）で製餡し、得られた生餡を図4に示した。生餡の色差計による色測定値を表2に示した。いずれの品種の生餡も特許製法（V）を用いると色測定値のb\*値が2.0以下となり、紫色を示す餡となった<sup>4)</sup>。



図4 2021年産 品種別小豆の製餡時の色調  
(生餡 C:従来の製法、V:特許製法)

表2 2021年十勝農試産、品種別小豆の生餡色測定結果

	色測定値		
	L*	a*	b*
しゅまりC	41.85	10.56	7.05
しゅまりV	42.69	9.76	1.32
きたろまんC	40.77	9.77	8.02
きたろまんV	45.87	10.19	0.41
エリモショウスC	40.87	9.34	8.35
エリモショウスV	46.08	9.85	1.55

## (2) 特許製法餡と市販加糖餡の比較

加糖餡サンプルは市販品で紫色をPRした商品を収集し、本試験で用いた特許製法による加糖餡を比較品とした。サンプル一覧を表3に示した。なお、原料小豆の品種が判明している場合は参考に記載した。

各加糖餡サンプルのBrixの範囲は46.6～64.1%と幅があった。前試験として最も糖含量が高かったA社のサンプルを用いて、水洗浄による脱糖条件を以下の方法で検討した。

- ①加糖餡サンプル40gを500mLボトルに量り、蒸留水360gを加えて振り混ぜた。
- ②スターラーを用いて500rpm、30min攪拌した。
- ③遠心分離（3,000rpm、10min）を行い、上澄液を除去した。
- ④新たに蒸留水330gを加え、②～③の作業を繰り返した（最大5回）。
- ⑤沈殿した餡を回収してフリーズドライ処理し、乾燥粉末を得た。

A社加糖餡の洗浄処理後の残存シヨ糖含量を表4に示した。

表3 加糖餡サンプル一覧

	Brix (%)	水分 (g/100g)	シヨ糖 (g/100g)
A社	64.1	31.5	52.6
B社	50.2	41.9	41.5
C社（しゅまり）	46.6	44.0	41.7
C社（きたのおとめ）	52.4	39.3	44.5
D社	56.1	37.5	48.2
特許製法（きたろまん）	53.6	39.5	45.1

表4 加糖餡サンプルの洗浄回数とシヨ糖含量

A社加糖餡	1回洗浄	26.94
A社加糖餡	2回洗浄	4.56
A社加糖餡	3回洗浄	0.63
A社加糖餡	4回洗浄	0.08
A社加糖餡	5回洗浄	0.03

表4の結果において、水洗浄4回処理で糖含量が0.1%以下となったことから、表3の加糖餡サンプルは全て水洗浄4回処理で脱糖サンプルを調製した。水洗浄後の餡の様子を図5に示した。また、その時点での各サンプルの色測定値を表5に示した。

結果として、生餡で紫色を示す指標として設定した $b^*$ が2.0以下に該当す

る餡はC社（しゅまり）と特許製法の餡だけであった。C社（しゅまり）は紫色になりやすいとされる「しゅまり」を用い、糖度が46.6%と低糖度の調製で実現している色であることと $b^*$ が特許製法の餡がより紫色の指標で濃い値を示しており、現状では特許製法による製餡技術が市場に出回っている餡の中でも有効であると考えられた。

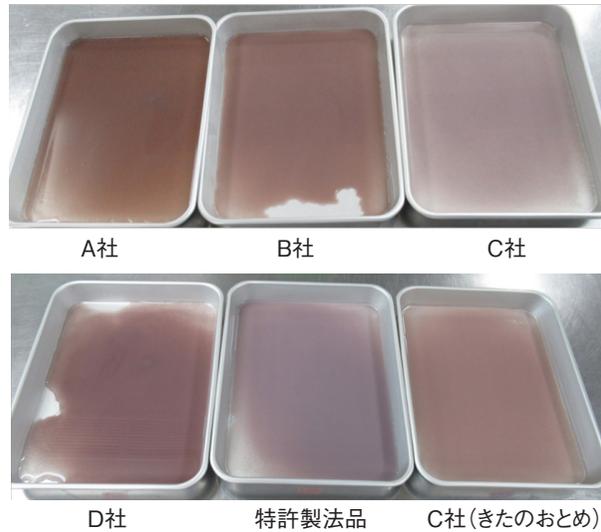


図5 加糖餡サンプル(4回水洗浄実施後)

表5 水洗浄餡の色測定結果

		色測定値		
		L*	a*	b*
A社	4回水洗浄後	32.7	8.7	7.3
B社	4回水洗浄後	36.8	8.3	4.5
C社（しゅまり）	4回水洗浄後	45.9	6.0	0.5
C社（きたのおとめ）	4回水洗浄後	34.4	9.8	2.4
D社	4回水洗浄後	43.8	7.6	3.5
特許製法（きたろまん）	4回水洗浄後	41.1	7.4	-1.5

## 5. 技術の活用について

本試験の技術を活用するには、一度真空脱気するための工程が入り、真空ポンプを備えた密閉可能な加熱釜が必要となる。また、加糖餡は真空状態で練り上げることでより良い色調を保持できるため、ニーダーの機能も備えた機械の使用が推奨される。今後、和菓子のPRとともに小豆に含有する紫色を

活かした餡を普及するための活動を行い、食品企業に参画を呼び掛けていきたいと考えている。

## 6. 謝辞

本研究は、公益財団法人日本豆類協会の助成金交付による「小豆紫色色素の定量法確立による、品種間差と餡色発色を目指す開発試験」（研究代表者：名古屋大学・吉田久美教授、研究期間：令和元年度～3年度）および「紫色色素の分析を基盤とした加工特性を向上させた小豆の育種を目指す開発試験」（研究代表者：愛知工業大学・吉田久美客員教授、研究期間：令和4年度～6年度）の一環として実施された成果のうち、紫色を呈する小豆餡の製法に関する内容を中心にまとめたものです。

関係者の皆さまには、この場を借りて深く御礼申し上げます。

### 参考文献

- 1) Yoshida, K., Nagai, N., Ichikawa, Y., Goto, M., Kazuma, K., Oyama, K.-I., Koga, K., Hashimoto, M., Iuchi, S., Takaya, Y., Kondo, T.: Structure of two purple pigments, catechinopyranocyanidins A and B from the seed-coat of the small red bean, *Vigna angularis*. *Scientific Reports*, 9, 1484 (2019) .
- 2) Yoshida, K., Takayama, Y., Asano, T., Kazuma, K.: Differences in the content of purple pigments, catechinopyranocyanidin A and B, in various adzuki beans, *Vigna angularis*. *Biosci. Biotech. Biochem.*, 87, 525-531 (2023) .
- 3) 吉田久美、川原美香：「小豆餡の製造方法」, 特許第7406770号
- 4) Yoshida, K., Kawahara, M., Takayama, Y., Asano, T.: Purple pigments, catechinopyranocyanidins A and B, in the seed coats of red adzuki beans elute during processing to yield purple-colored an-paste. *Proc. Jpn. Acad. Ser. B*, 101, 648-656 (2025) .

# 令和6年度豆類振興事業調査研究 若者は“和菓子”をどう捉えているのか

宮城大学食産業学群 准教授 滝口沙也加

## 1. はじめに

“ネオ和菓子”という言葉を目にしたことはあるだろうか。伝統的な和菓子の製法や素材を活かしつつ、洋菓子の要素を取り入れてアレンジした新しい和菓子のことである。見た目の華やかさを意識したりこれまでにない食感を感じさせたりするなど、様々なアレンジが加えられた新たな菓子として注目が集まっている<sup>1)</sup>。

こうした商品開発が進む背景のひとつに、若者の和菓子離れの現状がある。総務省統計局の家計調査によると、和菓子はどの品目においても34歳以下の支出金額が少なく、年齢が上がるにつれて支出金額も増加するという傾向にあることがわかっている<sup>2)</sup>。なお、洋菓子ではそうした年齢による消費の違いはほとんど見られない。

最近、若者向けの商品開発やSNSによるコミュニケーションを意識した企業行動を目にする機会が増えた。しかし、そもそも若者は和菓子をどのように認識しているのだろうか。商品開発を含むものづくりや企業のマーケティング対応を行う前提として、消費者の評価を把握することが必要となる。さらにその際には、因果関係をふまえた評価の解明が重要となる。なぜならば、商品開発における様々な仮説について、それが市場に受け入れられやすいロジックか否かを検証することが可能になるからである<sup>3)</sup>。

本研究では、若者にとって和菓子とは何かについて明らかにすることを目的とする。なお、実際の食品小売店では、いわゆる和菓子や洋菓みに該当する商品だけではなく、双方の要素を取り入れた和洋折衷菓子を目にするのが珍しくない。つまり、人々の菓子に対する多様な評価の存在がうかがえる。したがって、こうした状況をふまえ、テキストデータから菓子の評価をその前後の因果関係も含めて明らかにすることで消費者の多様な評価を把握するとともに、洋菓子と和洋折衷菓子といった他の菓子との比較を行うことで若者にとっての和菓子の特徴にせまる。

## 2. 調査I：構成要素から捉える、若者にとっての和菓子の評価

### (1) 調査目的と方法

まず、和菓子に対してどのような理由や要素からどういった評価を抱いているのか、因果関係の視点を取り入れながら若者の評価を明らかにする。

首都圏在住の20～30代の男女を対象に「和菓子は (A) ので (B) から (C)」という質問を自由回答形式で尋ねるアンケート調査をオンライン上で実施した。そして、得られたデータは<原因>と<結果>に分けて評価を構造的に把握するDEMATEL法により解析した。分析に用いたデータ数は300データである。

### (2) 結果

図1は、若者が和菓子に対してどういった評価を抱いているのかについてDEMATEL法により解析した結果図である。

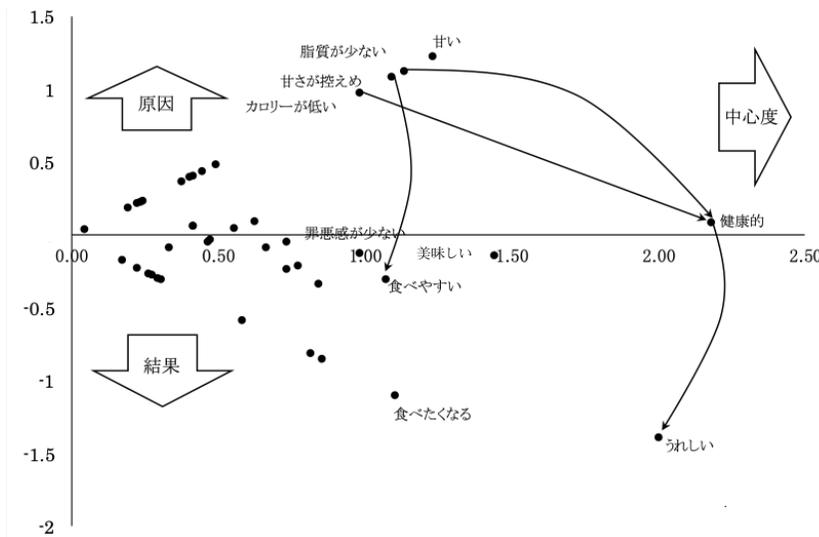


図1 若者の和菓子に対する評価

注1) 中心度の大きい項目を表示している。

X軸は<中心度>を示し、値が大きいほど各要素との関連性が強いことを意味する。そしてY軸は影響度を示し、値が大きいほど<原因>、値が小さいほど<結果>として現れる頻度が高い項目が位置づけられる。そして、総合影響行列の分析結果をふまえて項目間の関係がとくに強いものを線で結んでいる。

同図より、若者の和菓子に対する評価として大きく3つの繋がりが確認された。1つ目は、「脂質が少ない」という評価が「健康的」という評価に繋がり、そして「健康的」という評価が「うれしい」という評価に繋がるというものである。そして2つ目としては、「カロリーが低い」という評価が「健康的」という評価に繋がり、「うれしい」という評価に至るものである。最後に3つ目としては、「甘さが控えめ」という評価が「食べやすい」という評価に繋がるものである。この結果からは、若者にとって和菓子は脂質が少ないことやカロリーが低いという評価がなされ、そこから健康的な印象が抱かれ、うれしい気持ちへと繋がるという評価が理解できる。

一方、洋菓子についてはどうだろうか。図2は若者の洋菓子に対する評価を分析した結果である。

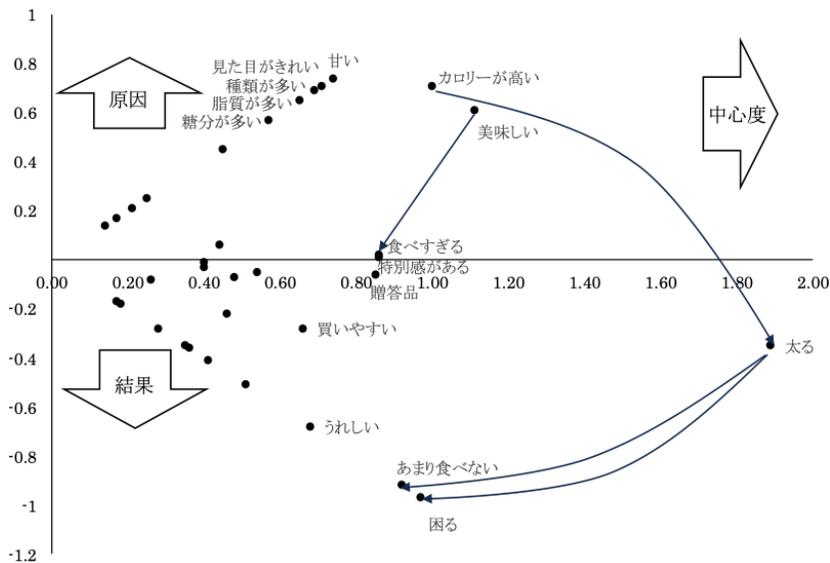


図2 若者の洋菓子に対する評価  
注1)図1に同じ。

図1と同様の見方をすると、大きく2つの評価の繋がりを確認することができた。1つは、「カロリーが高い」という評価が「太る」という評価に繋がり、それが「困る」や「あまり食べない」という評価へと至るものである。そしてもう1つは、「美味しい」という評価が「食べすぎる」という評価へと繋がるものである。つまり、カロリーが高いという評価から太るという印象へと繋がり、困るという心情やあまり食べないといった喫食行動へと結びつかな

い評価となっている。しかし同時に、美味しいという評価が食べすぎるとい  
う喫食行動へと結びつく結果が得られたことは和菓子では見られなかった特  
徴である。

最後に和洋折衷菓子に対する評価である（図3）。

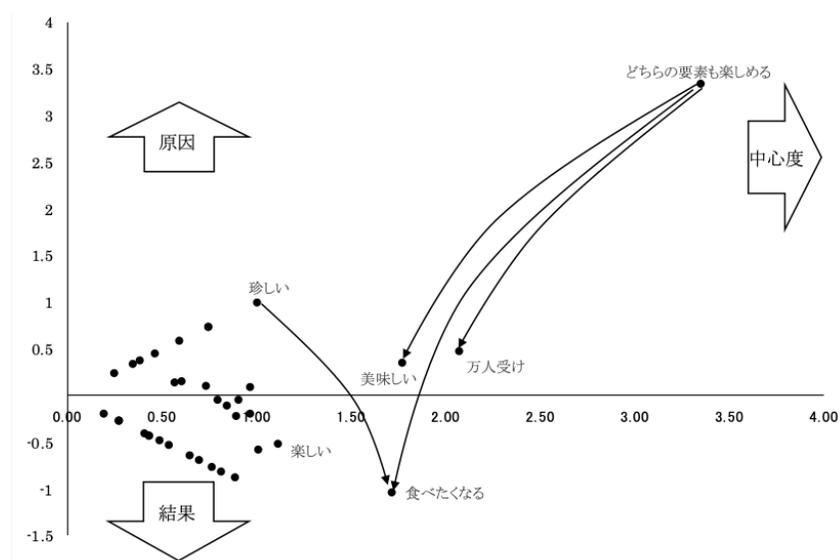


図3 若者の和洋折衷菓子に対する評価  
注1)図1に同じ。

同図より、評価間の繋がり注目すると、1つは、「どちらの要素も楽しめる」という評価が「万人受け」や「食べなくなる」「美味しい」という評価に繋がることがわかる。そしてもう1つは、「珍しい」という評価が「食べなくなる」という評価へと繋がるものである。前述した和菓子の評価においては、「食べなくなる」といった喫食行動への繋がりは見られなかった。しかし、和洋折衷菓子のように洋の要素を和菓子に取り入れることで喫食意欲へと評価が繋がることがうかがえる。

以上、和菓子、洋菓子、和洋折衷菓子それぞれに対する若者の評価を因果関係の視点から把握した。その結果、和菓子は他の菓子に比べて、食材の栄養に関する特徴が<原因>として位置づけられ、それが健康的という評価へ繋がり、最終的には嬉しさや食べやすさという<結果>へと至る評価が抱かれていることが特徴として指摘できる。また、洋菓子ほど否定的な印象は持たれていない一方で、洋菓子で確認された美味しさに対する評価が和菓子で

はなされていないことも特徴として確認することができる。

### 3. 調査Ⅱ：食感表現から捉える、若者にとっての和菓子の評価

#### (1) 調査目的と方法

次に、和菓子を食べる際の状況に注目して、若者の和菓子の評価を明らかにする。本研究では、「オノマトペ」に注目することで他の菓子との比較から和菓子の特徴を明らかにする。

オノマトペとは、音や感覚、動きを模倣して言語化した言葉であり、擬音語や擬態語が該当する。食品マーケティングの分野においては、消費者間でのコミュニケーションの一つであるクチコミにおいて、オノマトペは食感情報を伝える際に有効であることが示されている<sup>4)</sup>。

そこで本研究では、オノマトペの中でも訴求力を高めるとされる“繰り返し型のオノマトペ”に注目し<sup>5)</sup>、若者の和菓子に対する評価を明らかにする。調査では、「あなたが『○○』を食べた際の、味覚・食感や気持ちや状況について、自身の心に思い浮かぶ繰り返し型のオノマトペで表現してみてください」という設問を設け、首都圏在住の20～30代の男女100名に回答を依頼した。分析にはテキストマイニング手法の一種であるKeyGraphを用い、和菓子の喫食状況を表現するオノマトペの構成要素を把握するとともにそれら要素間における繋がりについても抽出した。

#### (2) 結果

図4は、若者に『大福』を食べたときの心情や状態をオノマトペで表現してもらった際の回答データをKeyGraphにより解析したものである。

図の黒い点は出現頻度の高い語を表し、黒い線は同一文章内で共通して回答されている頻度が多い黒い点同士を結びつけているということを意味する。また、黒い点の中でも出現頻度の高いものが緑色の円で表現されている。なお、赤い点は出現頻度が不高くないが、2つの黒い点と強い繋がりを持つ単語を示し、赤い点線は黒い点と黒い点とをつなぐ役割を表現している。

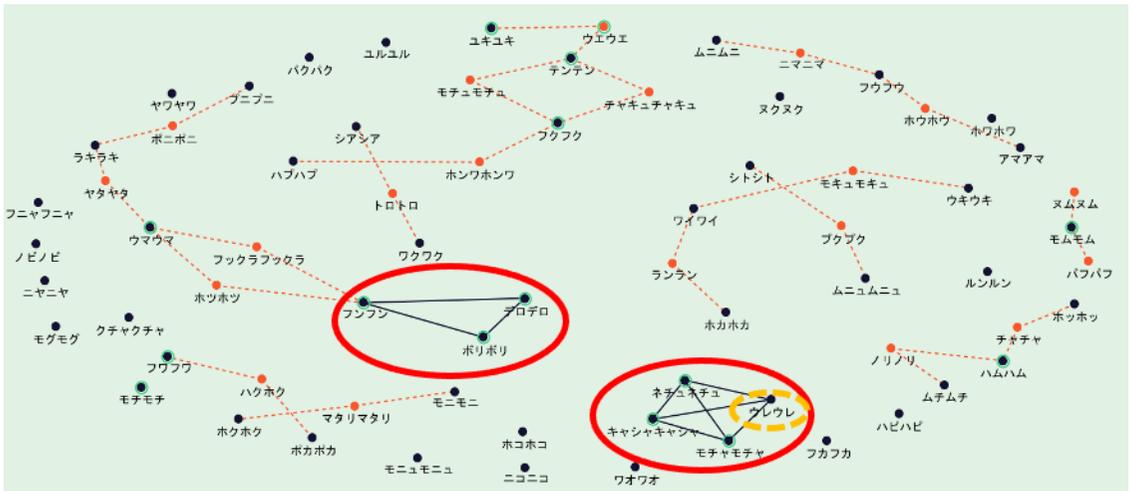


図4 「大福」喫食時の食感や心情に関する若者の評価  
注1) 赤色で囲んだ部分については本文中で言及している箇所を示す。

また、そのうち、心情と読み取れる内容を黄色の点線で括っている。

実線で結ばれた単語の塊である島に注目すると、「デロデロ」—「ボリボリ」—「フンファン」で構成された島と、「ネチュネチュ」—「ウレウレ」—「モチャモチャ」—「キャシャキャシャ」で構成された島の2つが確認できる。『大福』は、餡の中に入っている食材の違いによって様々な種類が存在することから、求肥だけではなく食材についても注目されていることが読み取れる。求肥の柔らかさや食べたときの食感、そして大福に入っている食材が結びつき、喫食状況が表現される結果となった。

一方、和洋折衷菓子としての『クリーム大福』について同様の分析を行った結果が図5である。

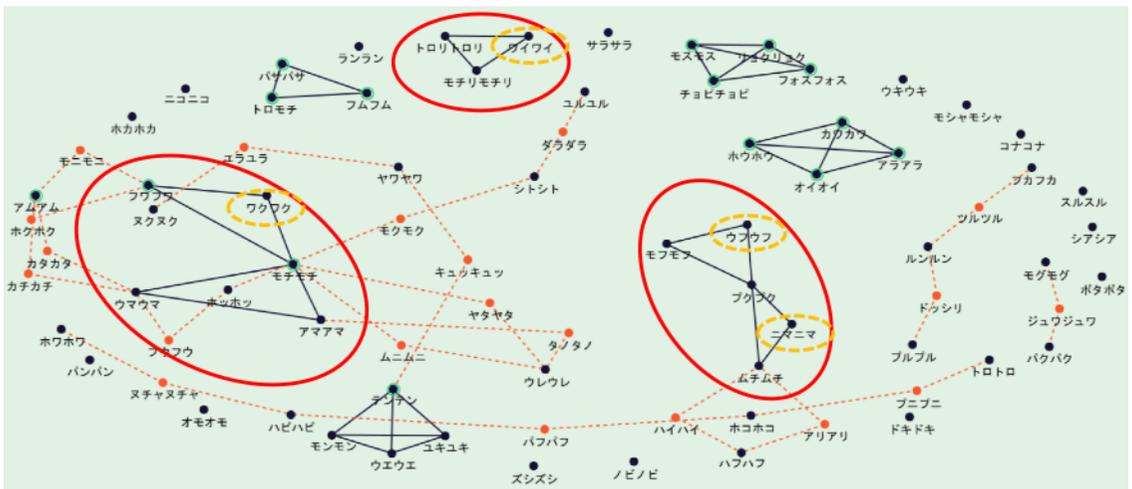


図5 「クリーム大福」喫食時の食感や心情に関する若者の評価  
注1) 図4に同じ。

中央左の島に注目すると、「フワフワ」―「ワクワク」―「モチモチ」―「アマアマ」―「ウマウマ」で構成されており、『クリーム大福』の甘さや食感に関する語との繋がりや期待感が表現されていることが理解できる。また、中央上の「ワイワイ」―「モチリモチリ」―「トロリトロリ」は、食べる喜びと求肥とクリームの食感が結びつき構成されている。そして、中央右の「ウフフ」―「プクプク」―「ニマニマ」―「ムチムチ」―「モフモフ」という島は、うれしい気持ちと見た目の状態に関する語で構成される。このように、食感と心情が強く結びついていることは前述した『大福』には見られなかった特徴である。

同様の分析を、和菓子としての『どら焼き』、洋菓子としての『ケーキ』、和洋折衷菓子としての『クリームどら焼き』を対象として行った。そして、回答頻度が高い語同士の単語の塊に注目し、抜粋したものが表1である。

表1 若者におけるオノマトペ表現による菓子の評価

和菓子	大福	デロデローポリポリーフンフン、ネチュネチュウ <u>ウレウレ</u> ーモチャモチャーキャシャキャシャ
	どら焼き	ゴロゴローバクバクーダラダラ、ウマウマーアマアマーフワフワ
洋菓子	ケーキ	<u>ハピハピ</u> ーフワフワーアマアマ、アムアムーヤタヤターニヤニヤ
和洋折衷菓子	クリーム大福	パサパサーフムフムートロトロ、 <u>ワイワイ</u> ーモチリモチリートロリトロリ、リョクリョクフオスフオスーチョビチョビーモスモス、カワカワーアラアラーオイオイーホウホウ、フワフワー <u>ワクワク</u> ーモチモチーアマアマーウマウマ、テンテンーユキユキウエウエーモンモン、 <u>ウフフ</u> ー <u>プクプク</u> ー <u>ニマニマ</u> ームチムチーモフモフ
	クリームどら焼き	<u>シアシア</u> ードキドキーノウノウーマンマンーナメナメ、キョチキョチーニリニリーミョヌミョヌー <u>ワヤワヤ</u> 、 <u>ワクワク</u> ー <u>ハピハピ</u> ーアマアマーウマウマートロトロフワフワ、フンフンシッシーハフハフーズシズシーポフポフ

注1) 分析結果をふまえ、頻出頻度が高く、同一回答内で共通して回答されている頻度が高い単語同士の結びつきが確認された塊を抜粋しまとめたものである。

注2) ポジティブな心情として読み取れるオノマトペを下線で表現している。

和菓子については、「デロデローポリポリーフンフン (大福)」や「ゴロゴローバクバクーダラダラ (どら焼き)」といった食材の状態や食べた時の食感に関する語が結びつき、喫食時の状況が表現される結果となった。

それに対し、洋菓子では「ハピハピーフワフワーアマアマ (ケーキ)」や、和洋折衷菓子では「シアシアードキドキーノウノウーマンマンーナメナメ (ク

リームどら焼き)」といった語の塊で喫食時の状況が表現される。

このように、状態を表す内容のオノマトペが中心となって表現される和菓子に比べて、洋菓子や和洋折衷菓子では楽しさや幸福感を表す内容のオノマトペが食材や食感といった菓子の状態を表すオノマトペと結びつき表現されることが特徴となっている。

#### 4. まとめ

若者は和菓子を栄養面や健康という理由から評価はしている。しかし、他の菓子で確認された喫食時の楽しさや幸福感を表す語と菓子の状態を表す語との結びつきが比較的弱いことから、ポジティブな心情を抱く食シーンの状況においては和菓子を評価・認識していない様子が見えてくる。

今後、若者にとって身近な存在として和菓子を位置づけたとした場合、楽しさや幸福感といった状況下で喫食される和菓子の食シーンを伝えるコミュニケーションが必要となる。その際、和菓子を喫食するきっかけづくりとして楽しさが感じられる状況下で喫食されている和洋折衷菓子を用い、楽しい食シーンを伝えるようなコミュニケーションが重要となることが考えられる。なお、そうした食シーンにおいてどういったオノマトペが効果的かどうかについての分析は残された課題となる。

#### 5. 謝辞

本研究は、令和6年度公益財団法人日本豆類協会からの研究助成を受けたものである。深く感謝しお礼申し上げる。

(参考文献)

- 1) 「ネオ和菓子」脚光小豆高騰『日本経済新聞』2023年4月27日朝刊, p.19.
- 2) 総務省統計局「家計調査年報（家計収支編）単身世帯 <品目分類> 1世帯当たり品目別支出金額 男女、年齢階級別」2002年-2022年
- 3) 林俊克(2002)『Excelで学ぶテキストマイニング入門』オーム社：108-110.
- 4) 清野誠喜・玉置裕・滝口沙也加(2011)「食品のクチコミにおけるオノマトペの効果」『農林業問題研究』47(2)：249-254.
- 5) 田守育啓(2002)『オノマトペ擬音・擬態語をたのしむ』岩波書店：26-28.

# 「あずき博士の豆類歳時記」

## 第5回 毎日の食卓に豆料理を！

ホクレン農産部特任技監 加藤 淳

近年では、気候変動の影響で冬の寒さもかつてほどではなくなってきた。私が学童期を過ごした50年以上前の北海道帯広市では、真冬の最低気温がマイナス25度を下回る日が何日かあった。しかし、最近ではマイナス20度以下となる日が珍しくなってきた。その代わりに、雪の少なかった十勝地方でも大雪が降るようになり、昨年2月の帯広市における一晩で120cmの記録的大雪（前日までの積雪はわずか5cm）は記憶に新しいところである。

3月中旬にもなると雪解けが進み、北海道でもあたたかな春の日差しを感じるようになるが、広大な北海道ではこの頃の季節感が地域によって大きく異なる。今からちょうど10年前に着任した道南農業試験場のある北斗市（函館市の隣）では、年末まではほぼ積雪がなく、その後、積もった雪もひな祭りの頃には消えてなくなる。それに対し、その後過ごした名寄市立大学のある名寄市（旭川市から北に約70km）では、11月中旬頃には根雪となり、4月中旬まで雪が残っている。同じ北海道でも、積雪期間には何と2倍以上の違いがあるのだ。



一面の雪原となった名寄市郊外の畑地

お正月には、黒豆（黒大豆）や小豆を使ったお汁粉を食べた方も多いと思われる。しかし、大豆の加工食品である豆腐や油揚げ、納豆などを除いては、日常的に豆料理を食べる習慣は少ない。その理由として、小豆やいんげん豆は、餡や和菓子、煮豆など甘い味付けをして食べることが多く、家庭料理における用途が限られていることが一因と思われる。海外では、スープやサラダ、シチューやポークビーンズといった煮込み料理、肉料理や魚料理の付け

合せなど、あらゆる料理で豆が使われている。

国産の豆類も調理方法を少々変えると、このような洋風の料理にもマッチする。これまでのお料理の教科書に従うと、時間をかけて軟らかくなるまで煮て、その後、砂糖をはじめとした調味料で味付けをする。豆類は軟らかく煮ることが前提条件であった。しかし、このような軟らかい食感では甘い味付けには合うが、洋風の味付けにはミスマッチの場合も多い。少々硬めに下茹でをして冷凍しておく、どのような料理にもすぐに使えて、その後の調味過程で、軟らかさを調整することもできる。

小豆は砂糖を加えなくとも甘いと思われている方もいるかも知れないが、大豆よりもショ糖含量は低く、そのままでは甘みを感じることはない。少ない水の量で硬めに茹でた煮小豆は、短時間で調理ができ、トマト味などの洋風料理にもマッチする。さらに、ポリフェノールをはじめとする水溶性成分の多くが保持されており、栄養性・機能性にも富んでいる（豆類時報No.116, P14-20参照）。



煮小豆ミネストローネ

私が一番お勧めしたい洋風小豆料理は、ミネストローネスープである。軟らかく茹でた小豆ではスープには向かないが、硬めの煮小豆はほど良い食感を与えてくれる。トマトやニンジン、タマネギなどの野菜が加わることで、小豆にほとんど含まれていないビタミンCやβカロテン、リコペンなどを補うこともでき、栄養バランスの取れた一皿となる。

毎日の食卓に、大豆加工品以外の豆料理が加わることで彩りも鮮やかとなり、たんぱく質の補給とともに、日本人に最も不足している食品成分の一つである食物繊維の摂取にも効果的である。是非、日々の食事の中で、豆料理のバリエーションを楽しんでいただきたい。

# 豆に親しむ子どもたちの食・農 そして豆育 3

東京農業大学名誉教授 夏秋啓子

## ●豆とお箸

毎日、特別に意識することなくお箸を使う私たちだが、実はそれほど簡単な「技」ではない。お箸を使わない国の留学生に、どうやって練習したらいいのですか？と聞かれて教えるのが、豆をお箸でつまんでお皿からお皿に移す練習だ。お子様にそうやって教えた方もいらっしゃるのではないだろうか。最近では、ドラえもんなどキャラクターの顔をしたお豆型のピースとお箸や器のセットが売られていて、ゲームとして遊んだり、箸使いを学んだりすることもできる。でも、私はやはり、ご家庭では、小豆や大豆で箸使いを教えてほしいと思っている。食べられないが巨大なモダマ、大きな白花豆、小さな緑豆なども使えば、数や仲間探しの勉強もできそうだ。遊んだ後、料理して食べれば、楽しさも増える。ただ、幼い子どもがうっかり飲んだり鼻に入れたりしないよう、見守りは大切だが。

前号121号の本稿(2)でも記したように、私は2025年3月末までの6年間、2019年に新設された東京農業大学稲花小学校(以下、農大稲花小)の初代校長として過ごした。東京農業大学の小学校として、農業、食、環境に興味・関心のある子どもたちを育てようと、大学の教育資源を活用した体験学習にも力を入れてきた。農大稲花小では、うれしい入学式の翌日、全校児童が新学期を迎える始業式の日から完全給食がスタートする。給食も大切な教育、食育の一環である。

お豆を食べたり、お魚を小さく切って食べたりするためにも、小学校入学時に箸使いができていることは大切だ。また、給食は少なくとも20分かけて食べることをルールとしている。ゆっくり噛み、唾液をしっかりと出し、満腹感をきちんと味わうためだ。箸使いができないと、食べにくく残してしまったり、逆に、あっという間にかき込むように食べてしまったりする恐れがある。給食にたびたび登場する豆だけでなく、ミニトマト、ウズラの卵なども安心して食べられるように、箸使いは大切だと考えている。

## ●味噌って一つじゃないんだ

前号121号の本稿(2)では、農大稲花小の給食、とくに、豆を使った行事食やデザートを中心にご紹介してきた。もちろん、給食のメインのメニューとしても、豆類は大活躍である。どんなものがあるか、ご紹介したい。

農大稲花小の給食は、米飯を中心とし、それに合わせて様々な味噌汁や澄まし汁も登場する。その中で、農大稲花小の給食ならではの味噌は「江口文<sup>えぐちふみ</sup>味噌<sup>みそ</sup>」。東京農大で理事長でもある江口文陽<sup>えぐちふみお</sup>博士の開発になるもので、味噌の命名は自身の名前のダジャレからとのこと。高い機能性のあるヤマブシタケというキノコを入れて味噌を仕込み、有効成分を摂取しやすくしたものだ。「鶏肉の江口文味噌焼き」は東京農大関係者の食材を多く使った献立の日に登場している。

家庭では味噌汁の登場回数が減っている今、味噌も一種類ではないという気づきを与えることでも、給食は役に立っている。そして、味噌、醤油、豆腐、油揚げ、厚揚げ、きなこ、納豆、湯葉などが給食に登場するのを通して、大豆の加工品についてもよく知っている子どもたちが育っている。

## ●豆の莢を剥く

給食に豆を使うのは、料理の主材料として、デザートの材料として、調味料として、あるいはたんぱく質を補ったり食感をよくしたりする素材としてなど、様々な目的があつてのことだ。そしてもう一つ、体験型の学びの一環として、ソラマメの莢を剥く作業を行い、それを全校でいただくことがある。

5月のある日、この日の献立は「雑穀ごはん」「鯨のしぐれ煮」「江戸菜のツナ和え」、千利休が好んだという胡麻をふんだんに使った汁物である「利休汁」、そして「蒸しソラマメ」であった。

この日の午前中、3年生を担当する先生方は大き目の教室に作業用のテーブルを並べ、三角巾姿の子どもたちを迎え入れる。6人1グループ、合計2学級72人の子どもたちが、ソラマメの莢を剥くのだ。お家で手伝っているらしく上手に剥く子や、莢と実をてきぱきと分けていく子もいる一方で、おしゃべりしたり莢で遊んだり…の子どもたちもいる。40分の時間内に、農大稲花小の全児童と全教職員が食べる分を整えるのだから、忙しい。無事に剥き終わったソラマメは子どもたちから給食調理員に「お願いします」の声とともにバ

トントタッチ。やれやれ、給食に間に合う時間までに準備できたと、先生方も栄養教諭も安堵する。

このほかに、子どもたちはつるなしインゲンマメやエダマメを栽培している。収穫したエダマメの莢を外す作業を子どもたちが行って、茹でエダマメとして楽しんだ日もある（図1）。収穫の楽しさだけでなく、その味も、子どもたちは忘れないだろう。



図1 エダマメが主役？

子どもたちがもいだエダマメが茹でられて登場。この日の献立は、小女子(こうなご)などが入った「カミカミごはん」「厚焼きたまご」「竹輪とキャベツの酢みそ和え」「鶏じゃが」と牛乳

## ●日本の郷土料理にも豆を

各県の郷土料理を子どもたちが食べる日もある。鳥取県の「どんどろけ飯」は木綿豆腐をニンジンなどと一緒に炒めて醤油で味付け、これを米とともに炊いたものだ。豆腐を炒める音が、<sup>どんどろけ</sup>雷鳴に似ているための命名で、別名は豆腐飯とのこと。この「どんどろけ飯」に、「アジフライ二十世紀梨ソース添え」「らっきょうドレッシングサラダ」「かに汁」、さらに「春雨茶碗蒸し」が並ぶ。茶碗蒸しに春雨を入れるのは、鳥取県西部の米子市などに限られているらしい。ジャガイモデンプン春雨を使うこともあるが、細くて透明な緑豆春雨を使うことも多くなっているようだ。また、岐阜県の郷土料理として、ジギスカン料理に似た<sup>けい</sup>鶏ちゃんとともに、茹で大豆をすりつぶした「すったて汁」が供されたことがある。すったて汁は世界遺産でもある岐阜県白川郷でハレの場で味わう料理だ。世界遺産に興味をもつ子どもたちは少なくない。世界遺産の村の食べ物をとおして、子どもたちが村の暮らしに思いをはせる機会にもなる。

## ●海外のご飯も食べてみよう

海外の文化にも興味をもたせるため、海外の料理が登場することもある。韓国、カンボジア、タイ、オーストラリア、メキシコ、ブラジル、タンザニア…。もちろん、給食という制約の中ではあるが、主として東京農業大学の連携校（姉妹校）の所在国のメニューを味わうことができる。そして、その中でも、豆は活躍している。

ブラジルの料理として真鱈や海老の入ったブラジル風魚介のシチューである「ムケッカ」は、レンズマメ、チーズ、肉などのはいったブラジル風揚げ餃子「パステル」とともに味わう。メキシコ料理としてメキシコ風ピラフである「アロス・アラ・メヒカーナ」や、「魚介とオレンジのセビーチェ」、鶏のスープ「カルド・デ・ポジョ」とともに、牛もも肉、赤インゲン、ヒヨコマメ、レンズマメ、そしてチーズをトルティーヤに包んで揚げた「チミチャンガ」を味わう。また別の日の給食では、「シーフードドリア」に「レンズマメのスープ」がよく合っていた。子どもたちはこうしてエスニックな豆類や料理にも親しんでいく。

## ●豆に直接アプローチ

豆そのものを味わう場面も多い。「ひじきと打ち豆の煮もの」「ウズラマメの甘煮」や蜂蜜も入った「白インゲンマメとサツマイモの甘煮」は素朴ながらほっとする味だ。また、子どもたちに人気のある「ツナコーントースト」や、「夏野菜スープ」、赤肉メロン、牛乳とともに登場するのは、ヒヨコマメとレッドキドニービーンがたっぷり入った「ビーンズサラダ」だ。また、ある日は「長崎ちゃんぽん」「のらぼう菜のツナ和え」、長崎メニューとして「米粉のカステラ」そして牛乳とともに、サクサクに炒った大豆を甘い味噌で包んだ豆菓子「マメオとマメコのあとひきみそ大豆（株式会社ソーキ）」が配られる（図2）。「マメオとマメコのあとひきみそ大豆」はデザート扱いなのだが、カルシウムを補う栄養機能食品でもある。また、その名前もかわいい「まめまめスープ」で鶏肉、レッドキドニーとヒヨコマメを味わう日もある（図3）。



図2 デザートは豆菓子  
今日は長崎にちなんだ献立。デザートの豆菓子は、小分け袋で、学校給食用として広く利用されているもの



図3 その名もかわいい「まめまめスープ」  
この日の献立は、「ニンジン入り野菜炒め」「サーモンのグリル ラタトゥイユソース添え」「ごはん」、そしてデザートは「スイートパンプキン」

## ●SDGsと豆

農大稲花小では環境問題や持続的に発展できる社会について理解させることにも努めている。栄養教諭の指導で残食や牛乳の飲み残しについて考え、企業による出前講座ではアップサイクルについて学び、学びを家庭にもちかえる。またある日の献立ではSDGsをとりあげ、ご飯、エコふりかけ、おからコロッケ、花野菜のサラダ、大蔵大根の味噌汁、キウイフルーツ、牛乳だった(図4)。「エコふりかけ」は出汁を取った削り節や昆布から作り、味噌汁では地産地消を意識し地元産の大蔵大根の皮や葉も使う。家庭でおからを食べることは少ないかもしれないが、給食によって、栄養価が高く安価なおからの価値に気づく。



図4 SDGsメニューの一つ「おからコロッケ」  
おからが捨てられてしまうこともあると知り、残念がる子どもたちもいる。食べ物を大切にする学びはとても大切だ

## ●保護者も興味をもつ

給食では家庭ではあまり作らないような食材やメニューも登場する。その中には、家庭でも作りやすい豆のメニューもある。ガルバンゾとも呼ばれるヒヨコマメは、最近は水煮としても売られているので、「ヒヨコマメご飯」(図5)はお家で料理してみたいご飯ではないか。また、白インゲンマメ入りの「かぼちゃの春巻」や、白インゲンマメとチーズ入りの「さつま芋チーズ春巻」は、パリパリとした皮とほっこりした餡のおいしさで、お家でも楽しめそうだ。ホームページから配信する毎月の給食献立表は、親子の話題の材料としても、保護者が食材や料理について情報を得る機会にもなるだろう。



図5 給食から家庭へ

炊き込みご飯のレパートリーに、ご家庭でもヒヨコマメご飯はいかが？ 和洋を問わず、いろいろなおかずとともにおいしく味わえる

## ●豆育のこれから

「育」という言葉は便利だ。教育、あるいは知育、徳育、体育だけでなく、デジタル教育＝デジ育、推し活ならぬ推し育というものもあるそうで、○育は枚挙にいとまがない。2005年に食育基本法が制定され、今では食育という言葉は定着している。それに加えて子どもたちへの「豆育」はどうだろうか。子どもたちへの「豆育」のもつ可能性について、以下、大きく四つにまとめてみた。

一つ目の可能性は、食べ物としての様々な豆について理解を深める学びだ。食育の一環ともいえる。豆類の栄養、保存や調理、味噌や納豆など加工について学び、健康な食生活に導くものだ。いろいろな豆を余すところなく利用

してきた知恵、大豆と米を組み合わせしてきた知恵も興味深く学べることだろう。香川県の「しょうゆ豆」や熊本県の「豆だご」のような地域に伝わる豆料理・加工品・菓子も多様だ。日本の豆や豆料理だけでなく、海外の豆や豆料理について学ぶことも楽しそうだ。家庭でも豆を食べる場面が増え、さらに、先々、豆類の新しい料理やお菓子作りの発想を得るなど、食べ物としての豆への理解は、豆の消費を多くすることにもつながる。

二つ目は、歴史や文化を含め、いわゆる文系の視野から様々な豆について理解を深める学びだ。和食そして和菓子、お節料理の黒豆など行事食、節分など豆に関わる行事、さらに小豆の赤い色がもつ力など民俗学にも広がる学びがありそうだ。国語の学習からは、豆という漢字の成り立ちからはじめて、様々な豆の名前や別名を漢字や英語で学んだり、食べる豆だけでなく、豆知識、豆博士、豆皿など小さなものや、足にできるマメを表すことに気づいたりすることもできる。「鳩が豆鉄砲を食ったよう」のように豆にまつわることわざ・慣用語もたくさんある。

もちろん、日本に限らず、その範囲を世界に広げることにもできる。世界の歴史や文化の中で、豆はどのように登場するのか、子どもたちの探究学習のテーマとなる事柄も多い。また、日本や世界の豆の生産量や輸出入などを調べれば、国際協力や食料安全保障にもつながる学びにも発展する。

三つ目は、豆とアート・文芸の関わりを通して豆に親しみ、理解を深める学びだ。豆が登場する物語や絵には、どんなものがあるだろうか。それらの物語が生まれた背景を探ることも面白い。食用の豆ではないが、伊藤若冲の「藤花図」などマメ科植物を描いた絵画もある。逆に、豆を自分自身で描いてみたり、豆や豆の莢を工作に使ってみたりすることも楽しい。きれいなガラス瓶に詰めたカラフルな豆のオブジェはどうだろうか。キッチンにも合い、また後から食べることもできて一石二鳥？ ではないか。

四つ目は、農業教育の一環としての豆育である。豆は、保存が簡単だ。種類や品種も多く、選ぶのも面白い。季節を問わず、発芽を観察するのも適している。学校でも、家庭でも育てることができる。花も特色がある。もやしを作り、若いエダマメ、そして豆を収穫することも楽しい。収穫した小豆で餡を作り、和菓子を作ることもできる。カラスノエンドウなどマメ科の雑草調べは低学年からでもできる。根粒菌の働きで土を豊かにする豆の力も、魅力だ。根粒菌による窒素固定の化学や緑肥としての利用などから環境問題、

エンドウマメを使ったメンデルの実験から発展した育種・遺伝学と、学びを深める材料には事欠かない。縄文遺跡からも見つかる小豆は、稲などとともに大陸から伝えられたと考えられていた。しかし、昨年、農研機構の研究者らは小豆が縄文時代に日本で栽培化されたことを明らかにした（注1）。子どもたちの中から、このような豆に関する新発見をする科学者が育ったらうれしいことだ。

### ●「豆育」は誰にでも

豆は種であり、食料である。豆は成長し、変身して様々な活用される。小さな豆のもつ様々な力は、子どもたちにも馴染みやすく、教育の材料として豆のもつ可能性は大きい。農大稲花小は大学の教育資源や保護者の理解があり、豆育を含む体験型の食育に力を入れることができる好環境にある。しかし、豆を手に入れ、育て、調理し、加工することは誰にでも楽しんでできることでもある。豆料理や豆を使った和菓子などを食べる、あるいは、豆にかかわる行事をやるなど、家庭でできる豆育はたくさんある。家庭においてだけではない。豆に関わる誰もが、豆育のよい先生になれるにちがいないと考え、期待している。

注1 小豆の栽培化について

Chih-Cheng Chienら（2025）Science 288 DOI: 10.1126/science.ads2871

農研機構 プレスリリース（研究成果）アズキの栽培化が日本で始まったことをゲノム解析で明らかに 情報公開日：2025年5月30日（金曜日）

[https://www.naro.go.jp/publicity\\_report/press/laboratory/ngrc/169242.html](https://www.naro.go.jp/publicity_report/press/laboratory/ngrc/169242.html)

著者略歴

東京都生まれ、東京大学農学部農業生物学科卒業後、同大学院農学系研究科農業生物学専攻博士課程修了（農学博士）。1983年5月より2021年3月まで東京農業大学に勤務（現在名誉教授）。2019年4月より2025年3月まで東京農業大学稲花小学校校長として勤務。子どもの食と農や科学教育についての執筆や講演も行っている。

この間、日本学術会議連携会員、アジア植物病理学会連合副会長ほかをつとめ、現在 公益財団法人日本豆類協会理事ほか。

# 豆で繋がる世界 ～小さな一粒が大きな力に～

山陽女子短期大学附属幼稚園 園長 石田朋美

## ●豆といえば？

「豆」といえば？と、子どもたちに投げかけると、答えは「えだまめ」。一番身近で食することが多い大好きな豆は、どうやら枝豆らしい。それに続くのは、なかやみわ先生作の絵本そらまめシリーズでお馴染みの「そらまめ」のようです。

私にとっての豆は？豆知識を振り絞っても思いつくのは小豆、大豆でしょうか。お豆腐、納豆、きなこにあんこ、毎日の食卓に欠かせない食材であるにもかかわらず、何と見識のないことでしょうか。

## ●世界遺産 安芸の宮島に抱かれて

さて、こんな豆に知識の浅い私は世界遺産で名高い“安芸の宮島”を有する広島県の西部、廿日市市にある創立58年目を迎えた山陽女子短期大学附属幼稚園の園長をしております。長年この海と山に面した素晴らしい地で自然とふれあい、素晴らしい職員や子どもたちに囲まれて過ごして参りました。



園庭に集合! (2025.9)

幼稚園の規模は全園児100名ほどの比較的小規模な園ではありますが、廿日市市で唯一の私立の学校法人山陽女学園という総合学園に属する幼稚園で、園舎は平屋建て、園庭には芝生が敷き詰められ、山の傾斜を利用したアスレチック、雨や雪の日でも戸外のように遊べる屋根付きのウッドデッキもあります。太陽を燦々と浴びて四季折々に熟す木の実や、散策できる園の山には木イチゴや竹の子が自生し、子どもたちは自ら野菜を育て食するという、豊かな自然に囲まれた幼稚園です。さて、そこで何故「豆」の登場？ですよね。

### ● 出合いは、鳩に豆鉄砲

出合いは2024年公益財団法人日本豆類協会様より可愛いイラストの食育絵本『だいすき！まめエイト』『ありがとう！まめエイト』を送っていただいたことからです。可愛らしい絵本に興味を抱いた副園長がお礼のメールと共に、子どもたちに豆に親しみを持たせる目的でまめエイトのキャラクターの使用や歌を歌いたいとの連絡をしたところ、振興部長の穴井様がそれに応え、わざわざ遠路東京より本園に足を運んでくださったことからです。

本園では毎年ひとつのテーマを決め、子どもたちが遊びながら学びを深めています。日常の活動にはもちろん、運動会や、作品展、発表会と大きな行事もテーマに沿って展開しています。そのテーマを来年何にするか…？副園長は何か閃くものがあったのでしょうか。来年は豆！豆にしましょう！！ということで2025年の年間テーマはあっさり「豆」に決まりました。私の本心が「鳩が豆鉄砲を食ったよう」な気持ちだったことはさておき、いただいた豆標本セットを足がかりに2025年度の初めから様々な場面に豆を絡ませ、絵本を読み、歌を歌い、踊りながら、豆を身近に感じる取り組みがスタートしました。

私の心配をよそに「戸板に豆」。活動はどんどん順調にスムーズに進み、運動会では競技やダンス、入場門やプログラムに至るまで随所に豆が登場。



まめエイトの紙芝居を見る園児



豆標本セットに集まる園児たち





豆エイトの曲で入場行進をした運動会



運動会プログラム

## ●ようこそ豆王国へ

そして、11月の作品展では、「ようこそ豆王国へ」と題してダイナミックな作品作りに挑みました。



作品展入口となった幼稚園玄関前



共同で描いた豆イラスト旗

本園の作品は既製の工作セットではなく、ご家庭から持ち寄っていただく生活素材（いわゆる廃材、ゴミです）でゼロから作っていきます。空き箱、ボタン、毛糸、包装紙、松ぼっくりや、どんぐりも登場。丸いものから四角いもの、色も素材も大きさも違う様々な生活素材の中から、想像力を駆使してイメージを形にしていく作品作りです。子どもたちの作り出す作品は小さな一粒の豆から大きく広がり、豆リンピック、豆エキスポランド、世界の豆王が堂々と集うユーモアたっぷりの想像の世界を創り上げました。



豆オリンピック



世界一大きな豆  
(豆類協会様より寄贈)



様々な豆の紹介



世界各国の豆が登場した豆エキスポランド

作品展当日は来園者全員が豆にちなんだ緑のアイテムを身につけ、保護者の方と子どもたちそして職員が一体になり、会場は豆の空気一色に覆われ大変盛り上がりました。また年長児はマメット(ヘルメット)、マベルト(ベルト)、豆スーツ(服)と名付けた手作りの衣装に身を包み、豆で世界を繋ぐ豆レンジャーとして豆ゲームの進行にも大活躍。

最後に設けたステージにおいては、年長児が調べた豆にまつわることわざを発表し、特筆すべき見応えのあるものになりました。小さな一粒の豆というアイテムから、あり得ないほどの豆で繋がる夢の世界が目の前に現れ「炒り豆に花が咲く」のことわざを体現する感動の作品展となりました。

残す大きなイベントは総まとめの発表会です。もちろん既に職員の頭の中には壮大な豆構想が膨らみ、その日に向けて小さいけれど確かな仕掛けが展開されています。



園児ステージ発表



(中央左)理事長 石田孝樹(中央右)園長 石田朋美(他)教諭

### ●豆と共にまめに暮らす

本園は、子どもたちが自分で考え、選び、行動できるように日々の活動を支え、幸せな人生を自分の手で切り拓く子どもを社会へ送り出すため、主体性のある逞しい命を育てることを教育目標に掲げています。今年度小さな一粒の豆との出会いが子どもたちの心と身体を育て、大きな世界を広げる力を与えられたことに感謝の気持ちでいっぱいです。

ところで、子どもたち自身がどの程度「豆」の栄養価やその効果効能について理解したかについては定かではありませんが、ご家族を巻き込みながら知識を深め、豆に親しみ、豆を味わい、その存在はお料理の脇役的位置から主役級にランクアップされたことは確かなようです。今後益々生活の中で豆を意識し、豆と共に暮らし「まめに暮らす」日々でありますように願いながら、つたない文章を書き終えることといたします。

公益財団法人日本豆類協会様と素晴らしいご縁をいただき、振興部長の穴井様には寄稿の機会をいただきましたこと、また最後までご一読くださいました皆さまに心より感謝いたします。

# 京都『亀屋良長』の 愛と幸せを届けるお菓子づくり

豆・豆料理探検家 五木のどか

## ●代々受け継ぐ菓子づくり

1803（享和3）年、京都・四条醒ヶ井さめが いに創業者、文平氏が『京菓子司 亀屋良長』の暖簾を掲げた。江戸時代に始まり明治・大正・昭和・平成・令和と220年以上、この地で京菓子をつくり続けてきた。現在は八代目店主の良和さん（1973年・京都生まれ）が職人を束ね、経営の指揮を執っている。

従業員数56名、100種類ほどのお菓子をつくり、季節によって販売商品が少しずつ変わる。本店内に『亀屋良長』を含む3つのブランドを展開。『Satomi Fujita by KAMEYA YOSHINAGA』は、フランスでシェフパティシエを務めた藤田怜美さんとのコラボレーションブランド。亀屋良長で修業して開花した「和洋の粹にとらわれない自由なお菓子」がコンセプト。『吉村和菓子店』は、身体にやさしい素材にこだわってつくる京菓子のブランド。八代目夫人の由依さんが店主を務めている。

取材は本店の応接室で、吉村社長が対応してくださった。和菓子教室を開催する隣の部屋との間仕切りガラス壁一面に、歴代の菓子木型がずらりと展示されている。江戸時代から代々和菓子づくりに取り組んだ職人さんたちの魂が、守り神となってそこに宿っているように感じた。



八代目 吉村良和社長



文政十年、嘉永元年など江戸時代からの木型が残る

## ●累計86万枚を売る「スライスようかん」●

最初に亀屋良長のお菓子を知ったのは、百貨店のお土産売場。目に飛び込んできた愛らしい包装紙の豆せんべい「一陽来福」。そら豆・青えんどう・黒大豆の3種類がそれぞれ、豆のサヤのような素朴な形のせんべいに焼き込まれている。ほんのり甘く豆率の高いせんべいだ。

画期的な新商品「スライスようかん」が発売されたのは2018年9月のこと。現社長の奥さま・由依子さんが「羊羹を何とか手軽に食べやすくしたい」と考え続け、スライスチーズをヒントにひらめいたアイデア商品だ。一目で食べ方がわかるトースト画のパッケージも、ヒットの由縁であろう。

購入後、自宅でぐつぐつ波打つ「ようかんで作るあんトースト」を目指し、2回、3回と焼き時間を変え、見た目にもおいしい焼き上がりを模索した。食べる前からワクワク楽しませてくれる参加型の商品だ。

小倉バター味に加え、1枚で小倉味と半々に2味が楽しめる季節限定品も登場。焼き芋味・カカオ味・いちご味・パッションフルーツ味が加わり、著しく売上枚数を伸ばした。発売から7年、スライスようかんは2025年12月末迄に累計86万枚を売り上げるメガヒット商品となっている。同時にスライスようかんは、1803年創業の京の老舗・亀屋良長の名を全国に浸透させた。



バレンタイン時期のスライスようかん・カカオ味 2枚入・648円

## ●創業220有余年、「烏羽玉」「醒ヶ井水」とともに●

亀屋良長の創業時より220年以上受け継がれる看板商品「烏羽玉」は、こし餡と波照間島の黒糖でつくった餡玉うばたまを寒天で包み、ケシの実を飾った上品な味わいのお菓子。ほおずきや金柑ほどの小ぶりの餡玉は京都の人に代々親しまれてきた。今や京の伝統菓子となり、「うば玉」「烏羽玉」「老玉」などの

菓名で多くの和菓子屋さんがつくられている。

京都・四条堀川の交差点から1本東の筋に「醒ヶ井通」という細い道がある。四条通に面した亀屋良長は、創業者の文平氏が1803年に良い水を求め四条醒ヶ井の地に店を構えた。さかのぼること平安時代に、六条堀川の源氏の館に、のちに「京の三名水」とうたわれた「左女牛井」の井戸があった。左女牛井は、亀屋良長で和菓子づくりに重用する醒ヶ井水と同じ水脈にあったと聞く。

「およそ60年前、鉄道の地下工事で一度は水が枯れてしまいました。しかし、30年ほど前、自社ビル建設時に地下80メートルまで深く掘ったことでよみがえり、それから潤沢な水が出ています」とのこと。豆を洗い、餡を焼き、菓子を蒸し、寒天を煮溶かし葛を溶く。食材をあつかう職人たちの手も清める醒ヶ井水。亀屋良長の和菓子づくりに欠かせない材料の一つである。

店舗西側で提供される「醒ヶ井水」、北陸新幹線延伸ルートにかかり水脈が絶たれることが懸念されている



看板商品の「烏羽玉」6個入・540円

## ● 製造の現場へ

烏羽玉とスライスようかんの製造現場を見学。白い製造服のスタッフさんが12～13名、包装室に3～4名。ベテラン職人さんと若手が同じ空間で一緒に働く。その日は4～5種類ほどが同時進行でつくられていた。

烏羽玉班は4人がかり。1人は包餡機が丸めた餡玉を、取り板に1個ずつ整然と並べ、寒天液に渡す。寒天液がたぎる銅鍋の両側で、1人が左手で餡玉3つを網に置くと、もう1人は寒天液をお玉ですくってかけ、網に置いた人の右手が餡玉を取り板に並べる。餅つきの搗く人と、間の手を入れる人のように、見事に息が合っている。その隣では烏羽玉150個を6個入りケースに並べる人の手が、目にも止まらぬ速さで動く。調理用手袋の先が開いた右手の人差し指と中指で、ケシの実を付ける。



烏羽玉の製造



絶妙にスライスする

奥では季節限定のスライスようかん カカオがカットされていた。2層2味を合わせた羊羹の塊、両側に細長く平べったい鉄板を置き、両手に持った針金をスライドさせ切っていく。「2.5ミリと5ミリ、厚さの異なる板を交互に置いてスライスします。和菓子では昔からある手法です」と聞くも、手品でも見ているようで、あまりの速さに目が追いつかない。仕組みを理解できぬまま、塊は10枚ほどにスライスされた。

機械カットの自動包装では？ と訊ねた。「機械化しようとしたことはあるのですが、羊羹は粘りがあるため機械では切れませんでした」との答え。機械カットの麺と手切りの麺に違いがあるように、機械スライスと人の手がスライスした羊羹も、味わいに違いがあるはずだ。

### ●インドヨガの相川圭子さんとの出逢い

菓子屋になることを切望するでもなく24歳で家業に入った良和さん。パブル崩壊直前に完成した鉄筋コンクリート5階建の自社ビルの借金を知る。老舗和菓子店の売上は年々下がり続け、30代は会社を守ること、伝統を守ることの重圧がストレスとしてのしかかっていた。

そんな日々の中、不注意から頭部に流血するケガを負い、脳に腫瘍があると発覚。8時間に及ぶ開頭手術〜リハビリ期間を経て、半年後に社業に復帰。

放射線治療、抗がん剤治療、投薬治療、健康食品摂取、中国整体、坐禅、ヨガ…。良いと思うものを次から次に試していった。そして、ヒマラヤ大聖者・ヨガマタ相川圭子さんの説く、ヒマラヤ秘教に基づく瞑想とヨガを知る。

「相川先生に師事できたことが大きな転期となり、瞑想をすることで、自分が変わっていくのが分かりました」。苛立ちや不安が消え、雑念は去り、感覚が研ぎ澄まされ、生きることの意味が見えてきた。仕事への向き合い方が変

わり、人様への接し方や家族との関わりが好転した。同時に、お菓子の見方も変わった。「自分の中の無邪気な面が、音楽を奏でるようにお菓子にも表現でき、お菓子を手にしてくださる方の幸せを思うことが菓子づくりの根っこになりました」。



現場に入ると職人の顔になる吉村社長

### ● テキスタイルブランド『SOU・SOU』との出逢い

同時期に、もう一つの出会いがあった。2010年頃、妙心寺のお茶会で紹介されたのが『SOU・SOU』創業者の若林剛之さん。SOU・SOUとは「新しい日本文化の創造」をコンセプトにする京都発のテキスタイルブランドである。

お寺さんから、若林さんプロデュースでお茶会のお菓子を依頼された。難題を叶えることで刺激を受け、和菓子の縛りが外れていった。2011年～16年には、SOU・SOUデザインの手拭い柄から連想する生菓子を創案した。24節気、京都こども歳時期、野菜ごよみなど年ごとにテーマが変わる。月に一つ、丸6年続いた創作和菓子。のちに編纂された単行本は、6年分の写真日記のよう。「こうして本になると感慨深いです」と、吉村社長は添えられた。



創作和菓子72点中、左から「ねぎ味噌山椒で黄金のトリオ」、「からまる蕪に旬のえんどう」、「メロンが香ったかたつむり」※写真提供 SOU・SOU

SOU・SOUコラボの創作和菓子企画と並行して、自社のブランディングも進めた。イメージカラーを決め、まとまりのないデザインを統一し、ブランドイメージをかためた。SOU・SOUデザイナーの脇阪克二さん（1944年・京都生まれ）の描く空気感を商品に反映した。脇阪さんはフィンランドの『マリメッコ』で日本人初のデザイナーとして活躍した現役のデザイナーである。

豆せんべい 一陽来福のパッケージや、小豆の煮汁ときな粉を使う「あづき餅」、小豆の皮を活用する「焼きあづき」など、亀屋良長×SOU・SOUの世界観は、現代の京都コラボによって育まれたものだった。



豆せんべい 一陽来福 6枚入・756円



あづき餅 270円、5個箱入は1,566円

### ● アップサイクルのお菓子

亀屋良長で使われる豆と産地、使用量を表にまとめた。北海道産の小豆や手芒豆を主に、丹波大納言・北海道産の白小豆と続く。お菓子によって黒大豆・青えんどう・そら豆なども使われている。

亀屋良長における豆の年間使用量／2025年

北海道小豆	6,222kg
北海道手芒豆	3,180kg
丹波大納言	750kg
北海道白小豆	348kg

これらの豆から日々産出される煮汁や豆の皮。亀屋良長の取り組みの一つとして、捨てられるはずの小豆の皮や煮汁を起用したお菓子に惹かれている。

◎「焼き鳳瑞〈あづき茶〉/3個・400円」は、小豆の煮汁を活用した軽い食感の焼き菓子。舌の上で溶けていくお菓子に、ゆず皮や苺の存在感をかもす。

- ◎「焼きあづき／8個入・756円」は、こしあんの副産物をぼうろ生地に混ぜて焼き上げたお菓子。ザクザク広がる甘さと小豆香があとを引くおいしさ。
  - ◎「豆かわビスケ／10枚入・648円」は、三角形の薄型ビスケット。ざくっと噛むほどにやさしい甘さを感じる。
- 副産物を活用したとは言え、いずれも凝った趣向が感じられる嗜好品である。



左：あづき茶、右上：焼きあづき、右下：豆かわビスケ

### ●「こだわりを捨てなさい」守るものと変えていくもの

和菓子屋に勤めて10年で一人前、と言われた時代もあった。情報があふれ時短が重視される昨今、スタッフの入れ替わりについても訊ねてみた。

「勤続50年のスタッフが80代となり先般、退職しました。この10年で独立した人は10人以上います。藤田玲美さんも、その一人です」「社内に和菓子部を設け、若いスタッフもアイデアを発表できる場をつくっています」。製造現場撮影中も職人・吉村社長に話しかけ、判断を仰ぐスタッフさんたち。

「それは和菓子ではない。和菓子屋は、こうあるべき」かつて吉村社長の中に根強くあった感覚は変わった。相川先生に言われた「こだわりを捨てなさい」の意味が、ようやく腑に落ちてきた感がある。

お得意先の特注による誂え菓子あつらに加え、お寺・神社・百貨店、各種イベント等のコラボなど、様々もたらされる案件を柔軟に受け留め、最善を尽くした先に会社とスタッフの成長がある。コロナ禍に4割にまで落ち込んだ売上は、ネット販売や老舗菓子屋「山水會」メンバーとの詰め合わせ商品販売などで回復し、現在はコロナ禍前の1.8倍まで伸びている。



上賀茂神社に残る、1582年3月 織田信長に贈られた南蛮餅を再現。  
なんばん餅 4個入・700円

### ●愛から始まる和菓子づくり

吉村社長のお話には、困難を困難ととらえず発想のタネとして向き合われる印象を受けた。「新たに持ち込まれる案件は、相手を信用することから始まります。疑いは距離感を生むだけ。全面的に信頼し合って取り組んでいけば、互いの力以上の成果が発揮されます」。「失敗するのも自分の選択。しゃーないかと力を抜いて、次の案件に向かいます」。

「相川先生に師事し、瞑想をするようになり直感力が磨かれました。他社さんとの関わりに於いて判断基準は利己主義ではなく、そこに愛があるかどうか」。「お客様の想いをカタチにして喜んでいただくのが上菓子屋の始まりの姿。先祖代々受け継いできたのは、人様を幸せにしたいという想いにほかなりません」。

京都に220年の暖簾は、今日もやわらかにそよいでいる。

亀屋良長 京都市下京区柏屋町17番、19番合地 TEL 075-221-0005

<https://kameya-yoshinaga.com>

※文中の表示価格はすべて消費税込、2026年1月現在の価格です。



亀屋良長店舗

# 米国・カナダ・オーストラリア 3カ国の豆類の生産見通し概況

● 米国：2025年12月9日公表 USDA Crop Production ●

## 10月の農業気象概況（2025年11月14日公表）

大平原地域から東方が平年並みを上回る乾燥状態となり、米国西部が10月に異常に湿潤な天候となるという状況が定型化するなかで、米国中央部及び東部で干ばつが悪化し、ロッキー山地から西方の地域で状況が改善するという傾向が進みつつある。非公式ながら、大平原地域北部が分かれ目となっており、干ばつ状態のなかに湿潤な地域と乾燥した地域が混在して複雑な様相を呈している。さらに、米国南部の中央部及び米国西部の南部の各地では、十分な降雨によって干ばつ状態が沈静化し、ところによっては干ばつ状態が改善された地域があった。ただし、周辺の多くの地域では激しい干ばつが続いている。大平原地域の中央部及び南部から米国南西部にかけての地域では、夏作物の収穫に有利な乾燥状態が例年より遅くまで続いた後に、10月末の時点で湿潤な天候となった。多少なりとも10月末に降雨が得られたことで、作付け後間もない冬作のコムギ及び被覆作物の発芽及び生育に有利な状況となった。

米国南部の48州において干ばつ状態にある面積の割合は、米国干ばつ監視委員会（the U.S.Drought Monitor）によれば、10月21日の時点で46.08%で頂点に達した。この値は9月初めに比べて11%の増加、最低だった8月初めに比べて16%以上の増加となっている。米国中央部及び東部で10月末に降雨が得られたことで、10月28日の時点までに、干ばつ状態にある面積の割合が43.60%まで、わずかではあるが低下した。10月末に暴風雨が多かったものの、10月中の厳しい天候の報告例は比較的少なく、暫定的な報告では、米国全体で36個未満の竜巻の報告がある程度である。

10月中は、上層風が優勢で熱帯性低気圧が大西洋沿岸からそれるので、米国本土は熱帯性低気圧の深刻な影響を受けずにすんでいた。しかし、10月末に記録史上3番目に強力なハリケーンとなったハリケーン・メリッサが、中心気圧892hpaの勢力となり、10月28日にジャマイカの南西部の海岸に上陸した。

暫定的な観測結果によると、ハリケーン・メリッサの勢力は、大西洋沿岸上陸時の中心気圧が最も低かった1935年のフロリダ半島のレイバーデイ（Labor Day）・ハリケーンに匹敵するものであった。その一方で太平洋沿岸では、立て続けに複数の熱帯性低気圧の影響を受けた。2つの連続した暴風雨（ハリケーン・プリシラ及びトロピカルストーム・レイモンド）が、ほぼメキシコの太平洋沿岸に沿って進み、影響を与えた。プリシラとレイモンドの余波として、湿った空気がさらに北方に進み、米国西部の各地に大量の降雨がもたらされた。プリシラは10月4日から10日までハリケーンとしての勢力を保ち、レイモンドは10月9日から11日まで勢力を維持した。

米国中央部では10月は温暖な天候であった。一方、大西洋沿岸諸州中部及び南部（フロリダ州を除く）並びに米国極西部（太平洋沿岸）では平年並みまたは平年並みを下回る気温であった。大平原地域及びコーンベルト地帯西部では、10月の月別平均気温がおおむね少なくとも15℃はあり、乾燥した天候の間に夏作の作物の成熟及び収穫が促進された。平年並みに比べて気温が低かった地域として太平洋沿岸諸州では、カリフォルニア州北部及び中部で平均気温が平年並みを2.75℃下回った。10月の天候が、標高の高い地域の降雪を含めて冷涼で荒れ模様だったことで、米国西部の自然火災の時期が効果的に終了した。10月の時点までの今年度の自然火災の面積は米国全体で200万haであり、過去10年間の平均の280万haを大きく下回っている。

表1 米国の乾燥インゲンマメ等の生産見通し

作物名	作付面積 (ha)		収穫面積 (ha)		単収 (t/ha)		生産量 (t)	
	2024	2025	2024	2025	2024	2025	2024	2025
ヒヨコマメ	203,150	218,940	199,270	212,060	1.28	1.59	255,460	337,020
乾燥食用インゲンマメ	620,390	562,110	608,490	552,200	2.33	2.47	1,419,250	1,363,320
乾燥食用エンドウ	394,980	477,130	380,370	458,920	1.99	2.03	756,550	933,310
レンズマメ	378,790	434,230	365,440	425,330	1.12	1.18	410,460	502,720

生産量：国内農業統計局(NASS)、農業統計委員会、米国農務省(USDA)から、2025年12月9日付で公表。

米国の2024作物年度及び2025作物年度(推定)の作物別作付面積、収穫面積、単収及び生産量。

データは、入手可能な最新の推定値であって、最新の報告書または前回の報告書に基づいている。2025作物年度については、現行作物年度の推定である。

## ●カナダ：2025年11月25日公表 AAFC Outlook for Principal Field Crops ●

### 概観

本報告書は、10月時点でのカナダ農業食料省（AAFC）の2025/26作物年度の生産見通しを、2025年11月14日までに入手できた情報に基づいて更新するものである。大部分の作物について、カナダの作物年度は、8月1日に始まり、

7月31日に終わる。トウモロコシ及びダイズについては、作物年度は9月1日から8月31日までである。引き続いている地政学上の危機的状況により、カナダ及び世界の穀物市場は不確実性が強まりつつある。

## 乾燥エンドウ

2025/26作物年度のカナダの生産量は、前年度に比べて19%増加して356万tとなる見込みである。これは、主として単収の上昇によるもので、特にカナダ全体の乾燥エンドウ生産量の47%を占めるサスカチュワン州で単収が上昇した。黄色乾燥エンドウの生産量は、前作物年度に比べて増加して278万t近くになる見込みであり、緑色乾燥エンドウ生産量は、53万tまで増加する見込みである。その他の各種銘柄の乾燥エンドウ生産量の合計も、増加して25万tとなる見込みである。期初在庫量が増加し、生産量も増加したことから、総供給量は前作物年度を22%上回って410万tとなる見込みである。輸出量は前作物年度と変わらず220万tとなる見込みである。2025年8月から9月までの時点では、バングラデシュ及びインドがカナダの輸出先の上位2位までを占めている。総供給量が増加したことで、期末在庫量は大幅に増加して記録史上最高の水準に達するものと見込まれている。2025/26作物年度の平均価格は、すべての銘柄についてスポット価格が低下したことから、2024/25作物年度に比べて30%低下して280ドル/tとなる見込みである。

10月中旬に、サスカチュワン州の黄色乾燥エンドウの生産者価格は15ドル/t上昇し、緑色乾燥エンドウの生産者価格には変わりがなかった。現時点での作柄指標によれば、カナダ産第1等級及び第2等級の乾燥エンドウ供給量が全体の供給量に占める割合は、前作物年度と同様となる見込みである。このことと、カナダの乾燥エンドウ生産量が増加したことにより、2025/26作物年度のカナダ産第1等級及び第2等級の乾燥エンドウ供給量は増加する見込みである。2024/25作物年度の同時期には緑色乾燥エンドウの価格が黄色乾燥エンドウの価格を208ドル/t上回っていたが、2025/26作物年度の現時点までのところでは、緑色乾燥エンドウの価格が黄色乾燥エンドウの価格を130ドル/t上回っている。

## レンズマメ

2025/26作物年度の生産量は、50万t近く（22%）増加して300万t近くにな

る見込みであるが、これはカナダ西部で単収が上昇したことによるものである。赤色レンズマメの生産量は、前年度に比べて大幅に減少して160万tとなり、大粒緑色レンズマメの生産量は、前年度に比べて2倍の90万tとなる見込みである。その他のレンズマメ全品種の生産量は、56万tとなる見込みである。期初在庫量が増加し、生産量も増加したことから、総供給量は32%増加して360万tとなる見込みである。輸出量は増加して210万tとなる見込みである。現時点では、インド、EU諸国及び米国が輸出市場の上位を占めている。期末在庫量は大幅に増加して記録史上最高の115万tとなる見込みである。平均価格は、2024/25作物年度の水準に比べて33%低下して530ドル/tとなる見込みであり、等級分布は平年並みである。

10月中にサスカチュワン州の大粒緑色レンズマメの生産者価格は75ドル/t上昇し、赤色レンズマメの生産者価格は5ドル/t上昇した。これは主として緑色レンズマメの輸出需要が強かったことによる。前作物年度に比べて、2025/26作物年度は、第1等級及び第2等級のカナダ産レンズマメの総供給量が増加する見込みである。現時点までのところ、大粒緑色レンズマメの価格は、赤色レンズマメの価格を100ドル/t上回っているが、2024/25作物年度には、赤色レンズマメの価格を465ドル/t上回っていた。

### 乾燥インゲンマメ

2025/26作物年度の生産量は、17%減少して35万2,000tとなる見込みである。このうち6万6,000tがホワイト・ビーンであり、28万6,000tがカラード・ビーンである。オンタリオ州及びマニトバ州の生産量は、作付面積は全体的には変わりがなかったが、単収が低下したことで減少した。アルバータ州では、作付面積の減少と単収の低下によりカラード・ビーン生産量もまた減少した。期初在庫量が増加したことから、総供給量の減少率は10%に留まる見込みである。

輸出量は、前年度に比べて減少する見込みである。8月及び9月のデータによれば、EU諸国及び米国が輸出市場の上位を占めている。期末在庫量は減少する見込みである。カナダ産乾燥インゲンマメ全等級の平均価格は、北米大陸全体での総供給量が増加したことにより、前年度と比べて低下して850ドル/tとなる見込みである。米国の期初在庫量が多かったことが、北米大陸全体での総供給量の増加の主な原因である。

## ヒヨコマメ

2025/26作物年度の生産量は、前作物年度に比べて15%増加して33万1,000tと推定されている。これは作付面積の増加及び単収の上昇によるものである。カブーリ種及びデシ種の両方の生産量が前作物年度に比べて増加する見込みである。期初在庫量が増加したことから、総供給量は21%増加する見込みである。輸出量は、20万tとなる見込みであり、米国及びEU諸国が輸出市場の上位を占めている。主として総供給量が増加したことにより、期末在庫量は大幅に増加する見込みである。世界的に生産量が増加する見込みであり、カナダ産ヒヨコマメの品質は平年並みを下回る見込みであることから、平均価格は前作物年度に比べて低下して600ドル/tとなると予測されている。

表2 カナダの豆類収穫面積、単収その他

	収穫面積 (1,000ha)	単収 (t/ha)	生産量 (1,000t)	輸入量 (1,000t)	総供給量 (1,000t)	輸出量 (1,000t)	国内 総利用量 (1,000t)	在庫量 (1,000t)	生産者 価格 (ドル/t)
乾燥エンドウ (Dry Peas)									
2023-2024	1,200	2.17	2,609	127	3,286	2,402	584	299	460
2024-2025	1,281	2.34	2,997	38	3,335	2,175	671	489	405
2025-2026 f	1,385	2.57	3,563	20	4,072	2,200	672	1,200	280
レンズマメ (Lentils)									
2023-2024	1,460	1.23	1,801	92	2,104	1,675	264	165	1,000
2024-2025	1,693	1.44	2,431	124	2,721	1,821	350	549	790
2025-2026 f	1,748	1.70	2,972	75	3,596	2,100	351	1,145	530
乾燥インゲンマメ (Dry Beans)									
2023-2024	129	2.63	339	70	489	408	61	20	1,215
2024-2025	160	2.65	424	71	515	402	73	40	1,075
2025-2026 f	146	2.42	352	70	462	380	62	20	850
ヒヨコマメ (Chick peas)									
2023-2024	127	1.25	159	47	299	184	86	30	1,005
2024-2025	194	1.48	287	43	359	209	88	62	735
2025-2026 f	214	1.55	331	40	433	200	88	145	600

(a) 作物年度は、8月から7月までである。

(b) 輸出入には加工品の量は含まれない。

(c) 国内総利用量は、食用、工業用、飼料用、種子用及び損耗からなる。

(d) 生産者価格は、すべての銘柄、等級及び市場の平均価格でFOB価格である。

資料：カナダ統計局 (STC) 及びカナダ農業食料省 (AAFC)

f：カナダ農業食料省 (AAFC) による予測値である。ただし、2025/26作物年度の収穫面積、単収及び生産量については、カナダ統計局 (STC) による予測値である。

## ● オーストラリア:2025年12月2日公表ABARES Australian crop report December 2024

### 概観 (抜粋)

2025/26作物年度のオーストラリアの冬作物の総生産量は、前作物年度から10%増加して6,630万tと見込まれている。この値は、2024/25作物年度までの10年間の平均の4,920万tを35%上回っており、予測通りになれば記録史

上2番目の生産量となるであろう。オーストラリアの冬作物の総生産量は、州によって冬作期間中の生育条件にかなりの差はあるものの、増加するものと予測されている。

西オーストラリア州では、冬作物の総生産量は大幅に増加して、記録史上2番目となるものと予測されている。冬作期間の初めには有利な生育条件と不利な生育条件が混在していたが、平年並みを上回る時宜を得た降雨に恵まれ、春季の天候が温暖であったことで、記録史上最高の平均単収が得られた。

クィーンズランド州及びニューサウスウェールズ州北部では冬作期間中の生育条件が良好であったことから、収穫は高単収のうちに終了した。クィーンズランド州の冬作物の総生産量は、記録史上2番目となるものと見込まれている。ニューサウスウェールズ州では、春季の登熟適期に降水量が平年並みを下回ったことから、冬作物の総生産量は前作物年度に比べて10%減少する見込みである。

南オーストラリア州及びヴィクトリア州では、冬作期間の初めには生育条件に恵まれなかったが、冬季及び春季に時宜を得た降雨があり、春季の気温が温暖であったことから、総生産量が飛躍的に増加するものと予測されている。南オーストラリア州の冬作物総生産量は前作物年度に比べて63%増加する見込みであり、ヴィクトリア州の冬作物総生産量は17%増加する見込みである。

オーストラリアの冬作物生産量の見通しは、『2025年9月時点のオーストラリア作物報告書』(September 2025 Australian Crop Report)以降に、増加の方向で修正された。これは、春季の生育適期に時宜を得た降雨があったことと、大部分の冬作生産地域で春季の気温が温暖であったことによるものである。ニューサウスウェールズ州南部及び南オーストラリア州北部の一部地域は例外であり、春季の降水量が平年並みを下回ったことで単収に影響が生じている。

- 2025/26作物年度のレンズマメ生産量は、平均単収が38%上昇したことと、作付面積が10%増加して記録史上最高に達したことにより、51%増加して、これもまた記録史上最高の190万tとなる見込みである。レンズマメの作付面積は引き続き増加しており、これは生産者が、粗利益が有利で、乾燥条件に耐性のあるレンズマメを輪作の中に取り入れることを選好していることによるものである。

- 2025/26作物年度のヒヨコマメ生産量は、7%減少して210万tとなる見込みであるが、それでも記録史上2番目の生産量となっている。生産量の減少は、平均単収が10%低下したことを反映しているが、それでも2024/25作物年度までの10年間の平均を45%上回っている。クイーンズランド州でもニューサウスウェールズ州でも冬作期間中の生育条件は良好であったが、単収は前作物年度の記録史上最高の単収に匹敵するには至っていない。

2025/26作物年度の冬作作物の総作付面積は、前作物年度の記録史上最高の値をわずかに下回る2,510万haとなるものと推定されている。西オーストラリア州では作付面積が3%増加しているが、この値はニューサウスウェールズ州で作付面積が3%減少したことで相殺されたものと推定されている。クイーンズランド州では作付面積が前作物年度の記録史上最高の値に比べて1%減少したものと推定されている。南オーストラリア州及びヴィクトリア州を合計した冬作作物作付面積は、前作物年度とおおむね変わらないものと推定されている。

表3 オーストラリアの豆類の作付面積及び生産量

作物名	作付面積 (1,000ha)			生産量 (1,000t)		
	2023-24 s	2024-25 s	2025-26 f	2023-24 s	2024-25 s	2025-26 f
ヒヨコマメ	409.0	1,038.5	1,083.5	491.2	2,267.0	2,119.5
ファバビーン(ソラマメ)	343.1	401.0	441.0	640.4	749.5	930.0
フィールドビー	192.0	193.0	179.0	228.0	228.0	220.6
レンズマメ	865.0	1,036.8	1,136.5	1,643.0	1,265.1	1,909.9
ルーピン	441.0	514.5	551.3	610.8	778.0	991.2

f: ABARESによる予測。

s: ABARESによる推定。

注: 作物年度は、4月1日から3月31日までの12カ月間に作付けされた作物を対象としている。首都圏及びオーストラリア北部の数値はオーストラリア全体の生産量に含めるかどうかによって、各表の間に若干の差異が生じる場合がある。作付面積には、収穫に至った面積、途中で飼料用に転用された面積及び収穫を断念した面積が含まれる。

資料: ABARES(オーストラリア農業資源開発局)、ABS(オーストラリア統計局)、Pulse Australia。

表6 豆類価格の推移

	2024				2025		
	第1四半期 豪ドル/t	第2四半期 豪ドル/t	第3四半期 豪ドル/t	第4四半期 豪ドル/t	第1四半期 豪ドル/t	第2四半期 豪ドル/t	第3四半期 豪ドル/t
国内価格: ルーピン (クイナナ調べ)	482.3	564.2	558.1	516.5	510.8	511.9	468.5
国内価格: ヒヨコマメ (メルボルン調べ)	870.8	943.8	965.7	902.3	938.8	913.8	797.7
国内価格: フィールドビー (メルボルン調べ)	536.8	578.2	564.6	574.4	646.5	739.2	677.3
輸出量: ヒヨコマメ b	965.3	1,022.4	1,074.0	1,082.2	898.8	1,027.2	901.9
輸出量: フィールドビー b	657.4	596.3	628.7	639.7	673.2	757.3	826.3

a: 単位重量当たりの価格は、米ドルで表示された日別買取価格の平均を、日別為替レートの四半期ごとの平均値に基づいて換算したものである。

b: 単位重量当たりの輸出価格は、その四半期において輸出された穀物の平均価格を反映したものであって、現在の市場価格とは異なる。ここに示した価格は、オーストラリア統計局が記録したオーストラリアからの輸出の単位重量当たりの輸出価格の平均 (F.O.B.本船渡し)である。輸出業者による価格の取り決めの時点と、実際に輸出が行われる時点との間には、大きな時間差が生じる可能性がある。

注: 第1四半期は1月から3月まで、第2四半期は4月から6月まで、第3四半期は7月から9月まで、第4四半期は10月から12月までである。価格の算出に当たっては、商品サービス税(GST)を除外している。

資料: ABARES(オーストラリア農業資源開発局)、ABS(オーストラリア統計局)、CMEグループ、Farm Weekly、IGC(国際穀物審議会)、Jumbuk AG、The Land、The Weekly Times、USDA(米国農務省)。

表4 オーストラリアの州別生産量

	ニューサウスウェールズ州		ヴィクトリア州		クィーンズランド州		南オーストラリア州		西オーストラリア州		タスマニア州	
	作付面積 (1,000 ha)	生産量 (1,000t)										
ヒヨコマメ												
2023-24s	150.0	165.0	25.0	30.0	220.0	280.0	10.0	12.0	4.0	4.2	0.0	0.0
2024-25s	580.0	1 280.0	24.0	22.0	420.0	950.0	10.0	9.0	4.5	6.0	0.0	0.0
2025-26f	590.0	1 180.0	8.0	11.0	470.0	910.0	11.0	13.5	4.5	5.0	0.0	0.0
2024/25年 度までの5年 間の平均	301.6	541.6	28.0	34.1	269.4	454.7	9.2	11.0	5.2	6.2	0.0	0.0
フィールドピー												
2023-24s	40.0	40.0	45.0	60.0	0.0	0.0	75.0	86.0	32.0	42.0	0.0	0.0
2024-25s	50.0	65.0	40.0	40.0	0.0	0.0	70.0	65.0	33.0	58.0	0.0	0.0
2025-26f	45.0	58.0	35.0	38.0	0.0	0.0	65.0	69.6	34.0	55.0	0.0	0.0
2024/25年 度までの5年 間の平均	40.3	49.1	49.2	79.1	0.0	0.0	76.5	98.9	39.3	58.9	0.0	0.0
レンズマメ												
2023-24s	15.0	14.0	450.0	856.1	0.5	0.4	390.0	760.0	9.5	12.5	0.0	0.0
2024-25s	35.0	43.0	520.0	650.0	1.3	1.5	470.0	554.6	10.5	16.0	0.0	0.0
2025-26f	75.0	90.0	530.0	860.0	1.5	1.6	515.0	937.3	15.0	21.0	0.0	0.0
2024/25年 度までの5年 間の平均	17.8	20.0	371.2	626.6	0.9	1.0	333.9	627.0	10.2	15.5	0.0	0.0
ルーピン												
2023-24s	45.0	60.0	40.0	41.0	0.9	1.4	40.0	48.0	315.0	460.0	0.1	0.4
2024-25s	90.0	125.0	35.0	30.0	1.5	3.0	38.0	35.0	350.0	585.0	0.0	0.0
2025-26f	80.0	130.0	34.0	32.0	1.3	2.4	36.0	46.8	400.0	780.0	0.0	0.0
2024/25年 度までの5年 間の平均	67.0	102.0	38.0	41.0	1.3	2.1	44.0	53.5	368.3	663.9	0.0	0.1

f: ABARESによる予測。

s: ABARESによる推定。

注: 作付面積には、収穫に至った面積、途中で飼料用に転用された面積及び収穫を断念した面積が含まれる。生産量は、営農組織における推定生産額(EVAO)をもととして、1986/87年度から1990/91年度までは20,000ドル以上、1991/92年度から1992/93年度までは22,500ドル以上、1993/94年度から2014/15年度までは5,000ドル以上及び2015/16年度からは40,000ドル以上のEVAOに達している営農組織を対象として示している。

資料: ABARES(オーストラリア農業資源開発局)、ABS(オーストラリア統計局)、Pulse Australia。

表5 オーストラリアの豆類の供給及び利用状況

作物名	2018-19 (1,000t)	2019-20 (1,000t)	2020-21 (1,000t)	2021-22 (1,000t)	2022-23s (1,000t)	2023-24s (1,000t)
生産量						
ルーピン	799	591	866	958	1101	611
フィールドピー	160	210	399	261	314	228
ヒヨコマメ	205	235	876	1062	541	491
見かけ上の国内利用量 a						
ルーピン	526	376	406	400	268	216
フィールドピー	87	165	275	66	186	125
ヒヨコマメ b	1	1	1	1	1	1
輸出量						
ルーピン	273	215	459	557	833	395
フィールドピー	75	48	126	196	129	104
ヒヨコマメ	371	349	879	594	725	518

a: 市場年度は、10月から9月までである。

b: 穀物及び穀物相当の小麦粉を含む。

c: 生産量に輸入量を加えた値から輸出量を差し引き、さらに在庫量に変化が生じたことが認められたか、または推定された場合にはその値を差し引いた残りとして算出している。

d: 市場年度は、11月から10月までである。

e: 見かけ上の国内利用量は、輸出量が生産量と在庫量を合計した値を上回った場合には1.0と表示している。

s: ABARES(オーストラリア農業資源開発局)による推定。

注: 輸出量のデータは、市場年度に基づくものであって、他の資料で公表されている財務年度に基づく輸出量とは一致しない場合がある。生産量は、営農組織における推定生産額(EVAO)をもととして、1986/87年度から1990/91年度までは20,000ドル以上、1991/92年度から1992/93年度までは22,500ドル以上、1993/94年度から2014/15年度までは5,000ドル以上及び2015/16年度からは40,000ドル以上のEVAOに達している営農組織を対象として示している。

資料: ABARES(オーストラリア農業資源開発局)、ABS(オーストラリア統計局)、Pulse Australia。

# 「五感で楽しむ和菓子の魅力と健康性」和菓子イベント 於名古屋

(公財)日本豆類協会

## はじめに

令和7年11月8日(土)13:30~16:00に名古屋市中区栄にあるナディアパーク3階デザインホールで、「五感で楽しむ和菓子の魅力と健康性」と題したイベントが全国和菓子協会と(公財)日本豆類協会の共催で行われました。

このイベントは、和菓子への深い理解醸成による豆類の消費啓発を目的に、和菓子の魅力(味・風味、文化的背景、製作技術など)と和菓子の原料である豆類の栄養性、機能性の高さを一般消費者に知っていただくため、基調講演、練切生和菓子製造の実演、参加者への和菓子の配布という構成で行われました。

開会前に、司会者から、本日の来場者325名は4,000名を超える応募者の中から選ばれたとアナウンスがあると、会場からは驚きの声が一斉にあがりました。

## 基調講演

藪光生全国和菓子協会専務理事から、開会のあいさつ後、「五感で楽しむ和菓子の魅力と健康性」と題して、基調講演が行われ、

- 和菓子を五感で楽しむ例として、夏にいただく葛の和菓子は冷やさないのにその透明感によって涼しさを心で感じられること
- 菓銘は和歌や俳句の季語、日常の季節感などに由来しており、和菓子店で菓銘の由来を聞いてみるとおもしろいこと



会場の様子



藪専務理事講演

- 原料である豆類は、ビタミンB群、ミネラル、食物繊維、ポリフェノールなどが豊富に含まれていること  
などの内容で和菓子の魅力と健康性を訴えました。

### ●練切生和菓子製造の実演

基調講演に引き続き、御菓子所 芳光（名古屋市）島岡檜雄さん、大杉屋 弥與八（碧南市）杉浦高穂さん、夢菓子工房ことよ（四日市市）岡本伸治さん、三陽製菓（名古屋市）宮島良崇さん、御菓子司 本松（名古屋市）川合陽介さん、加賀藩御用菓子司 森八（金沢市）中宮千里さんの6名による生和菓子の製造実演が本人や藪専務の説明を交えながら順番に披露され、同じ練切という材料を使っても、職人の個性や創造性により多様な表現になることを伝えました。普段通りに落ち着いて実演できた方もいれば、緊張で手の震えが隠せない方もいましたが、仕上がった練切がスクリーンに映し出されると大きな拍手が送られました。また、できあがった作品は、菓銘とともに、会場入り口の廊下に展示されました。

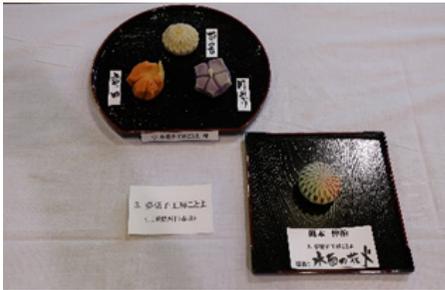


御菓子所 芳光 島岡檜雄さん 作品「姫菊」ほか

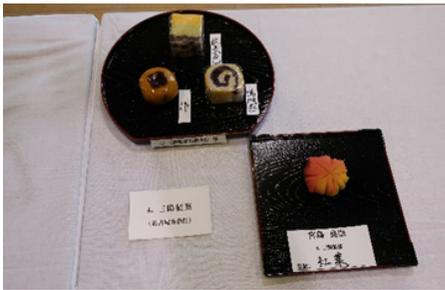


大杉屋 弥與八 杉浦高穂さん 作品「めじろ」ほか





夢菓子工房 ことよ 岡本伸治さん 作品「水面の花火」ほか



三陽製菓 宮島良崇さん 作品「紅葉」ほか



御菓子司 本松 川合陽介さん 作品「秋桜」ほか



加賀藩御用菓子司 森八 中宮千里さん 作品「五彩の宴」ほか



きよめ餅総本家の菓銘をもつ生和菓子

### ●和菓子の配布

実演の後、混雑を避けるため、会場を6つのブロックに分けて退場を誘導し、参加7店（実演を披露した6店に加え、きよめ餅総本家（名古屋市中区）も参加）のブースを順次回っていただき各店の和菓子を1個ずつ持ち帰りいただきました。

なお、誘導待ちの来場者には、藪専務による和菓子にまつわる<sup>よもやま</sup>四方山話がなされ、誘導の順番が来ても話に聞き入ってしまい、なかなか席を立たれない方もいらっしゃいました。



7店舗のブースを回る参加者

### ●おわりに

今回の和菓子のイベントも来場者のアンケート結果での満足度は高かったのですが、従来からの課題である若年層の来場割合を高めることについては、今回土曜開催としたところ、40歳代以下の方が1割、50歳代の方が2割ほどという結果になり、従来よりは若干改善されたものの、別の改善策が必要と感じました。また、今回は若年層への訴求という観点から6名のインフルエンサーに取材とインスタグラムによる投稿を行ってもらいましたが、これらの

投稿がどれだけの影響を及ぼしたか閲覧数などから検証することとしています。投稿は、以下のURLで見ることができます。

<https://www.instagram.com/p/DRK3sihk3lB/>

<https://www.instagram.com/p/DRCTgyCiZhq/>

<https://www.instagram.com/p/DRGi-haEeyg/>

<https://www.instagram.com/p/DRIwKLeE0rs/>

<https://www.instagram.com/p/DRDiWbPkhpV/>

[https://www.instagram.com/p/DQ57\\_NFEkpq/](https://www.instagram.com/p/DQ57_NFEkpq/)

# 小豆生産安定現地検討会 (兵庫県)

(公財)日本豆類協会

近年、国産小豆の需要に見合う生産は重要な課題となっていることから、日本豆類協会は、令和元年度に、北海道に生産・流通・加工等各分野の専門家を派遣し、現場の生産、普及、試験研究等の関係者との意見交換を行いました。小豆の需要に見合う安定生産を図る上で、こうした取組を北海道以外の都府県でも行うことが重要であることから、5年度には「京都大納言」を有する京都府下において現地検討会を開催しました。

7年度は、全国2位の小豆の生産規模を誇り丹波大納言を有する兵庫県において、近年の多雨、高温、干ばつなどの環境要因によって収量が不安定化している現状等についての相互理解を深めるとともに、今後の取組についても情報共有を図り、小豆の生産・流通が抱える課題の解決に資することとしました。

ここでは、現地検討会の際に伺った小豆に関わる生産現場、試験研究の実態、現地関係者と派遣専門家との意見交換の概要を報告します。

なお、丹波大納言は植物学的には在来種の集合体です。兵庫県育成成品種で平成7年に品種登録された「兵庫大納言」小豆は、丹波市青垣町から収集した丹波大納言から純系分離されたもので、JA丹波ひかみでは、春日大納言（登録商標）の名で実需者に提供されています。

## 1. 開催時期

令和7年11月13日(木)～14日(金)

## 2. 開催場所

兵庫県丹波市及び加西市

## 3. 参加専門家(敬称略、五十音順)

五十部 誠一郎 日本大学生産工学部特任教授

江間 哲郎 森田公認会計士事務所

高橋 良二 元(国研)農研機構次世代作物開発研究センター主席研究員、

元筑波大学生命環境科学研究科教授

松本 聡 東京大学名誉教授

門間 敏幸 東京農業大学名誉教授、農林水産省産学官連携支援コーディネーター

#### 4. 現地検討会の概要

##### (1) JA丹波ひかみ特産センター（丹波市柏原町、11月13日）

JA丹波ひかみ営農経済部の岸本芳樹部長ほか皆さんに案内していただいて、特産センターを見学しました。センターは、農林水産省の令和元年度産地パワーアップ事業を活用して2年度に整備されたもので、3年度から本格稼働している選別調製施設です。従来は、生産者が収穫した小豆を個々の庭先で選別していたところ、この作業から解放されて、カビが生え、石化した粒だけを取り除いて特産センターに出荷する方式に変更されました。

センターには、比重選別機、粒径選別機及び色彩選別機が整備されており、また、荷受けは、規模の小さな生産者から大きな法人までのことを考え、袋だけでなく重さ1トンのフレコンにも対応できます。

生産者からは水分17%以下で荷受けし、出荷時には15%以下になるようにしていること、規格は、2L、L、Mの3種類で、2Lが20~30%、Mが1~2%未満、L中心であること、近年は高温の影響で小粒化している等の説明を受けました。なお、選別から落ちた規格外のものも有効利用しており、捨てるものはほとんどないとのことでした。



JA丹波ひかみ特産センターの施設内

## (2) 夢の里やながわ本店（丹波市春日町、11月13日）

お店が木曜日は定休日でお休みのところ、株式会社やながわ柳川拓三代代表取締役にお話を伺いました。

柳川社長は、やながわの原点は農産加工業にあり地域の特産物とともに発展してきたことを誇りとされています。しかしながら、丹波大納言などの特産物は原料としては有名であっても、地元のお店はほとんど使っておらず広がりがなかったこと、実際、地元菓子店に丹波大納言を使っているかどうかアンケート調査したところ、ほとんど使っていないとの結果に衝撃を受けられたとのこと。このため、付加価値を付け雇用も創出することを狙って地元で使われる取組を進めていること、また、小豆は甘くして餡として利用する以外にも多様な食べ方があることなどを熱心にお話しいただきました。

専門家の皆さんからは柳川社長のお話に、小豆の需要を増やそうとするうえで大切な示唆をいただいた、感銘を受けたとのコメントがあり、活発な質疑が行われました。

なお、春日局（江戸幕府三代将軍徳川家光の乳母）の生誕の地（丹波市春日町）と終焉の地（東京都文京区）というご縁があって、文京区本郷に「丹波やながわ 東京春日店」を構えておられます。



夢の里やながわ本店



夢の里やながわ本店(中央が柳川代表取締役)

## (3) 生産者圃場（丹波市春日町、11月13日）

田村宗治氏圃場及び隣接する兵庫県農業技術センターによる土壌水分センサー設置圃場（伊藤氏圃場）において、生産現場を見学しました。

まだ緑も残り、枯れあがってはいない圃場を見ながら、収穫は剪定ばさみを使っての手作業で行っており、1日に5畝ほどしかできないこと、去年は高温干ばつのため花が咲いても莢が着かず、遅れて咲いた花に着いた莢の実が

なんとか収穫できたこと、例年、11月に入ると刈り始めるが今年は遅れていること、しかしながら12月15日頃には霜が降りるのでそれまでに刈り終わらないと、霜に当たると緑の実はじゅくじゅくになってしまうことなどの説明があり、土作りや雑草対策などについて熱心な質疑が行われました。雑草対策と土壌表面の過乾燥を防止するため、マルチを使用している圃場もありました。



田村宗治氏の圃場(左から二人目が田村氏)

#### (4) 大納言小豆発祥の地の石碑（丹波市春日町、11月13日）

次の会場に向かう途中、大納言小豆発祥の地の石碑に立ち寄り、記念撮影を行いました。



大納言小豆発祥の地の石碑

#### (5) JA丹波ひかみ春日営農経済センター（丹波市春日町、11月13日）

その後、現地関係者との意見交換を行いました。

(現地関係者)

JA丹波ひかみ営農経済部 山本健太氏(生産力強化部会及び生産指導担当)

JA丹波ひかみ特産センター 藤田孝氏（需要創造部会及び販売担当）  
 丹波市産業経済部農林振興課農業振興係副課長兼係長 百木稔氏、荻野真理氏（需要創造部会及びぜんざいフェア担当）  
 丹波農業改良普及センター主任 吉村佳典氏（生産力強化部会及び栽培指導担当）  
 兵庫県丹波県民局丹波農林振興事務所農政振興課副主任 南條美月氏

#### （概要）

JA丹波ひかみ 山本氏より、丹波大納言小豆ブランド戦略会議の体制と取組について説明がありました。

丹波大納言小豆は丹波市春日町が発祥の地と言われていて、「粒が大きい」「煮くずれしにくい」等の特徴から和菓子等の材料として重用され、丹波市全域に生産面積が拡大してきたこと、しかしながら近年、生産者の高齢化の進行、気象変動等による生産の不安定化等が、農業者の生産意欲の減退、収量・品質の伸び悩みを招き、需要に对应されていない状況にあること、これらを踏まえ、丹波大納言小豆に関して必要な戦略の策定、生産体制の確立、生産意欲の増進、需要の創造等を図り、ブランド価値の更なる向上、確固としたブランド価値の確立を目的として、平成27年5月に戦略会議が設立されたとのことです。

戦略会議には、JA丹波ひかみ、丹波市産業経済部、丹波農林振興事務所、丹波農業改良普及センター、丹波市商工会、丹波市観光協会、丹波大納言小豆生産振興会が参画し、生産力強化部会と需要創造部会のふたつの部会から構成されます。

#### 生産力強化部会の活動

- 作柄の確認等の調査
- 栽培指導
- 新技術や新規資材の栽培試験
- 生産支援等の取組

#### 需要創造部会の活動

- 丹波大納言小豆ぜんざいフェア及びスイーツフェアの実施
- 商品開発（丹のバターサンド<sup>まごころ</sup>）
- 食育活動（学校給食、調理教室、栽培教育、絵本作成など）
- PR活動（イベント出展、ふるまいぜんざい、丹波大納言小豆の日（11月

1日)の制定など)の取組  
が行われています。

その後の意見交換のなかで現地関係者からは、大納言小豆の生産面の課題として、選別作業と収穫作業は、特産センターの整備により選別作業が必要なくなった一方で、依然として収穫作業は手作業で行われている実態を踏まえ、昨今の気象条件下であっても安定して収量を得ることのできる、栽培しやすい新品種の開発を切望する旨、強調されました。新品種の条件として、莢つきが良く、草姿が立つこと、ただし形質は変えてしまうと実需者から丹波大納言小豆ではないと言われることから俵型であることは必須とのことでした。また、コンバイン収穫は取りこぼしが出てしまっていて収量が低くなる問題があること、加えてホオズキなどの雑草がネックとなっている現状も述べられました。

生産者が減り、稲作への回帰も加わって作付面積が減り、かつ生産が安定しない、思うようにとれない状況であっても何とか丹波大納言小豆を維持しなければならないとの思いが強調されていました。

専門家の方からは、収穫に関し、盛岡でゆずの収穫サポーターを募って成功している事例などが紹介され、さまざまな知恵を出すことが必要であることが共有されました。



丹波大納言小豆ブランド戦略会議の皆さんとの意見交換

(6) 兵庫県立農林水産技術総合センター農業技術センター（加西市、11月14日）

(センター参加者)

所長 牧浩之氏  
 農産園芸部 部長 杉本琢真氏  
 課長 内橋嘉一氏  
 主任研究員 湊政徳氏  
 主任研究員 花田陽子氏

(概要)

冒頭、牧所長から、丹波大納言小豆に関するセンターの取組として、原原種の管理、湿害・乾燥害への栽培面の対応、高温・乾燥耐性があり機械収穫に適した新品種の開発の3つの柱で進めている旨、御挨拶いただきました。

その後、湊主任研究員及び花田主任研究員から、兵庫県における小豆の生産状況と課題、試験研究の取組についての説明がありました。このなかでは、気候変動により小豆の栽培環境が大きく変化する中、気象要素や土壌の水分動態が及ぼす収量変動への影響の実態解明と極端な気象現象の発生による土壌の乾湿害を緩和する新たな安定生産技術の開発を目的として研究を行っていること、特にチゼルを用いた湿害軽減技術の開発及び畝間灌水による乾燥害軽減技術の開発について説明されました。

さらに、小豆の高温応答試験の結果と、気候変動や機械収穫に適した収量・品質の高い小豆新品種の育成についての説明がありました。

続いて、質疑、意見交換が行われ、チゼル耕を選択した理由、土壌及び土層についての現状と生産者の意識、狭条密植栽培とコンバイン収穫の適性、白雪大納言小豆（兵庫県が育成し平成9年に品種登録。従来の白小豆に比べて大粒）の遺伝子の連鎖や、育種においてゲノム編集技術や放射線を活用しないことについて等、熱心な議論が行われました。

その後、兵庫大納言小豆及び丹波黒大豆の試験圃場を見学しました。



兵庫県立農林水産技術総合センター農業技術センターでの意見交換

## ● 5. 終わりに

今回の現地検討会では、1日目に丹波市の産地において生産から消費にいたる現状と課題、活動されている状況を把握した後、2日目に県立農林水産技術総合センター農業技術センターにおいて、生産面への課題にいかに応えようとされているか、両者が密接に意思疎通を図っておられる様子を知ることができました。

日本豆類協会は、令和7年度豆類振興事業において兵庫県立農林水産技術総合センターが実施する「近年の丹波大納言小豆主産地における気候変動に起因した減収要因の解明と土壤の乾湿害を緩和する安定生産技術の開発に関する研究」（7年度～9年度）を採択し助成しており、これに限ることなく今後も現地の皆さまとの意思疎通を図ってまいりたいと考えています。

なお、丹波市を訪問したときはちょうど4(5)にある丹波大納言小豆ぜんざいフェアが始まった時期にあたり、市内の移動中、あちらこちらでフェアの幟を見かけました。

最後に、今回の現地検討会を開催するに当たり、お忙しいところ御対応いただいた関係者の皆さま、特に調整等に御尽力いただいたJA丹波ひかみ及び兵庫県立農林水産技術総合センター農業技術センターの各位に御礼申し上げます。

# 令和8年2月開催の 豆作り講習会の開催結果

(公財)日本豆類協会

実需者ニーズに応える安定的な豆類の生産を進めるための「豆作り講習会」を北海道内4カ所において開催しましたので、その概要を紹介します。

豆作り講習会は、当協会設立2年目の昭和41年に初めて開催し、一時中断を経て、昭和55年からは現在に至るまで毎年開催しています。

本年は、昨年までと同様に前半と後半に分けて、まず前半として2月12日に当麻町（当麻町公民館）、13日に千歳市（北ガス文化ホール）、後半として26日に北見市（端野町公民館）、27日に芽室町（めむろーど）において開催しました。また、当麻町および芽室町の会場ではWebを併用したハイブリッド形式で行いました。

講習会には、北海道農政部、(地独)北海道立総合研究機構農業研究本部（上川農業試験場、中央農業試験場、北見農業試験場及び十勝農業試験場）、北海道農業協同組合中央会、ホクレン農業協同組合連合会、(公社)北海道農産基金協会、十勝農業協同組合連合会および上川生産農業協同組合連合会の後援をいただいたほか、地元の振興局（上川総合振興局、石狩振興局、オホーツク総合振興局、十勝総合振興局）等には会場の準備等で大変お世話になりました。誌面をお借りして厚くお礼申し上げます。

日程	会場	参加人数
2月12日(木) 12:30-14:55	当麻町公民館（当麻町）	会場76名 Web43名
2月13日(金) 10:00-12:20	北ガス文化ホール（千歳市）	会場71名
2月26日(木) 10:00-12:40	端野町公民館（北見市）	会場116名
2月27日(金) 10:00-13:05	めむろーど（芽室町）	会場139名 Web52名

それぞれの会場では、北海道農政部の司会進行のもと、主催者である日本豆類協会から御挨拶した後、

- (1) 当麻町および千歳市においては日本製餡協同組合連合会真田慎吾理事から、北見市および芽室町においては全国和菓子協会藪光生専務理事から、道産豆類への熱い要望が述べられました。このお話を受けて、
- (2) ホクレン・北海道農協中央会から、要望に応えるためには作付指標面積を踏まえた面積拡大が必要であること、
- (3) 道総研農業試験場から最新の品種や高温対策への取組、病虫害対策の説明が行われるとともに、道農政部から農薬の適正使用に関する注意喚起が行われました。
- (4) その後、農林水産省から「豆類をめぐる現状・課題と対応方向」について令和7年度補正予算「畑作物産地生産体制確立・強化緊急対策事業」の事業内容を含め説明がありました。
- (5) 最後に、
  - ・北見会場では優良事例報告として大空町女満別の白馬照泰氏に「わたしの豆づくりー基本を大切にされた栽培ー」
  - ・芽室会場では特別講演として（国研）農業・食品産業技術総合研究機構 遺伝資源研究センター内藤健上席研究員に「アズキは日本の豆である」の講演を行っていただきました。

議事のなかでは、小豆生産者やJA担当者等から様々な質問が寄せられたほか、講習会終了後も熱心な情報交換が続いていました。当日の配付資料をご希望の方は、日本豆類協会 企画調査部（03-6268-8627）まで御連絡ください。

今年の講習会は、昨年の参加者の皆様からいただいたご意見をもとに、プレスリリース等により開催案内を広く周知するとともに、上記(5)に記載の事例報告等を新たに設けるなどの取組を行いました。

御参加いただいた皆様に感謝申し上げます。本年の結果を踏まえ、来年の開催に向けて改善していきたいと考えております。

## 会場風景



当麻町会場(2月12日)



北見市会場(2月26日)



千歳市会場(2月13日)



芽室町会場(2月27日)

# 令和8年度豆類振興事業の 公募結果について

(公財)日本豆類協会

令和8年度豆類振興事業について、令和7年10月1日～12月5日にかけて当協会ホームページで公募したところ36件の応募があり、この度、外部有識者からなる審査委員会において採択候補が選定されました。新規採択候補事業・課題は、以下の通りとなりましたので、お知らせします。

今後、当協会理事会等必要な手続きを経て正式に決定し、助成金を交付することとしております。

## 新規採択候補事業・課題一覧

[調査研究事業費(雑豆需要促進研究)]

番号	応募研究課題名	研究代表者
1	小豆由来のたんぱく質回収プロセスにおける技術開発研究	公益財団法人とかち財団 研究副主幹 水谷 香子
2	でんぶん分解性乳酸菌との共発酵による新規機能性小豆製品の開発	あいち産業科学技術総合センター食品工業技術センター 主任研究員 三浦 健史
3	小豆でんぶんの糖化プロセスの最適化	津市立三重短期大学 准教授 杉野 香江
4	小豆のポリフェノール結合タンパク質の食後血糖値に与える影響評価	日本大学生物資源科学部 准教授 山口 勇将
5	新規煮熟法による小豆の食味評価と関与成分の動態解明	十文字学園女子大学 講師 芝崎 本実
6	白小豆産地復活による小豆需要促進に資する調査研究	京都先端科学大学バイオ環境学部 教授 船附 秀行

## [試験研究事業費]

番号	応募研究課題名	研究代表者
1	近縁野生種を利用した気候変動に適応したアズキ新品種育成 ～QTL解析とDNAマーカーの開発～	兵庫県立農林水産技術総合センター農業技術センター農産園芸部 主任研究員 花田 陽子
2	ゲノム情報とゲノミック選抜を駆使した高品質な小豆および安定多収金時の開発促進	(地独)北海道立総合研究機構 農業研究本部中央農業試験場作物開発部生物学グループ 主査(生物工学) 山口 直矢
3	理化学分析を活用した加工適性に優れた菜豆品種の開発促進	(地独)北海道立総合研究機構 農業研究本部十勝農業試験場研究部豆類畑作グループ 研究主任 佐藤 博一
4	各種資材を活用した能登大納言小豆の安定生産技術の確立	石川県農林総合研究センター総合研究推進部 能登農業復興研究室長 安達 直人

## [技術普及事業費]

番号	応募事業名	応募団体
1	全国豆類経営改善共励会	株式会社日本農業新聞
2	大豆新技術等普及展開事業	一般社団法人全国農業改良普及支援協会
3	良品質豆類生産安定指導事業	北海道農業協同組合中央会
4	国産大豆の需給・品質に関する情報の収集・提供事業	公益財団法人日本特産農産物協会

## [豆類生産対策事業費]

番号	応募事業名	応募団体
1	雑豆原種等生産事業	十勝農業協同組合連合会
2	雑豆原原種及び原種生産事業	ホクレン農業協同組合連合会
3	豆類新品種の開発普及事業	北海道豆類種子対策連絡協議会
4	豆類優良種子増殖事業	公益財団法人日本特産農作物種苗協会

## [豆類消費啓発事業費]

番号	応募事業名	応募団体
1	菓子製造技術高度化事業	全国菓子工業組合連合会
2	和菓子消費啓発推進事業	和菓子消費啓発推進協議会
3	餡の消費啓発推進事業	日本製餡協同組合連合会
4	豆類食品消費啓発推進事業	全国豆類食品消費啓発推進協議会
5	北海道豆類流通改善・消費啓発推進事業	北海道豆類振興会
6	関西豆類流通改善・消費啓発推進事業	関西輸入雑豆振興協議会
7	豆の日普及啓発事業	一般社団法人全国豆類振興会
8	パン製品における小豆利用促進事業	パン食普及協議会
9	乾燥豆等消費啓発推進事業	全国穀物商協同組合連合会

# 2026年「世界マメの日」 記念セミナーの開催

～今回のテーマは「慎ましい優等生」～

(公財)日本豆類協会

(公財)日本豆類協会は、2026年(令和8年)2月10日(火)、雑穀輸入協議会との共催で、東京のホテルメトロポリタン エドモント(千代田区飯田橋)にて「2026年「世界マメの日」記念セミナー」を開催しましたので、その模様を御紹介します。

## ● 2月10日は世界マメの日

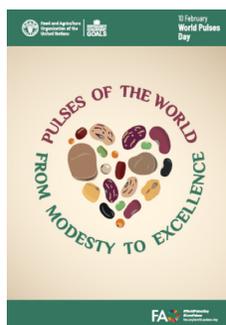
豆類は世界中で広く栽培されており、栄養豊富な食料として私たちの健康作りに役立つだけでなく、持続可能な食料生産システムの構築や飢餓の撲滅に貢献する重要な作物です。

このような豆の重要性に関する認識を世界中で高めていくことをねらいとして、2013年の国連総会で2016年をInternational Year of Pulses(国際マメ年)と宣言することを決め、その年には世界各地でイベントが行われました。その締めくくりの式典が2017年2月10日にブルキナファソで開催されたことを記念して、2018年12月の国連総会で2月10日をWorld Pulses Day(世界マメの日)とすることが決議されました。それ以降、日本をはじめ世界各国で「世界マメの日」を記念して豆の重要性を周知するための取組が展開されています。

2026年の「世界マメの日」のテーマはPulses of the World: from Modesty to Excellence(世界のマメ: 慎ましい優等生)とされました。<sup>1</sup>



2026年「世界マメの日」ポスター  
(日本語版)



2026年「世界マメの日」ポスター  
(英語版)

<sup>1</sup> 「世界マメの日」については、国連食糧農業機関 (FAO) のウェブサイトを参照。  
<https://www.fao.org/world-pulses-day/en>

## ● 主催者・来賓の挨拶

2026年の記念セミナーは、「世界マメの日」の当日の開催になり、国連食糧農業機関（FAO）駐日連絡事務所、農林水産省、カナダ及びオーストラリアの駐日大使館、学識経験者、豆類関係団体・企業、業界紙の方々など合計約140名の方に御参加いただきました。

記念セミナーは、第1部が講演会、第2部が豆料理の試食会の2部構成で行われました。

第1部の冒頭では、主催者を代表して雑穀輸入協議会の山名律子理事長から、「世界マメの日」制定の経緯を紹介した上で、豆は種類が豊富で、栄養面ですぐれ地球環境にも貢献する食物であり、このセミナーをきっかけにさまざまな豆料理を広めていきたいと挨拶しました。



雑穀輸入協議会 山名理事長

引き続き、来賓の方々からの挨拶がありました。

FAO駐日連絡事務所の日比絵里子所長からは、豆類は栄養豊富で保存しやすく価格も安くて入手しやすい万能の食品であるにもかかわらず「田舎の食べ物」というイメージが固定していることもあり、世界的に一人当たり消費量が減少していることを説明し、今年の「世界マメの日」のテーマは「Pulses of the World: from Modesty to Excellence」とされ、それを「世界のマメ：慎ましい優等生」とかなりの意識にしたことを紹介し、気候変動対応・健康さらには雇用創出の面から積極的な豆類の消費拡大に取り組んでいくことが重要であるとのお話がありました。



FAO駐日連絡事務所 日比所長

続いて、農林水産省農産局穀物課の山崎裕介課長補佐からは、豆類は国内の主産地の北海道でも気候変動の影響で生産量・品質ともに厳しい状況にあり、令和7年産は不昨年(令和5年)産と比べると良好だったものの地域によるばらつきがあったこと、輸入については世界情勢が難しい中であるが関係者と協力して安定的な輸入が確保されるよう取り組んでいくこと、また、2027年には横浜でGREEN×EXPO2027（2027年国際園芸博覧会）が開かれ、「食」もテーマなのでこの機会を利用して豆類の消費拡大につなげたいとお話がありました。



農林水産省農産局穀物課 山崎課長補佐

次に、国際豆類連合（Global Pulse Confederation：GPC）のヴィジェ・アイエンガー（Vijay Iyengar）会長から寄せられたビデオメッセージが上映されました。このビデオでは、気候変動や食料安全保障などの地球規模の課題への対応として豆類の生産・消費の拡大が重要であることについてのお話がありました。



国際豆類連合 (GPC) lyengar会長ビデオメッセージ

## ●夏秋啓子氏の講演

東京農業大学名誉教授・東京農業大学<sup>とうか</sup>稲花小学校前校長で日本豆類協会理事の夏秋啓子氏から「もっと豆を！子どもの豆育」の標題の講演があり、次のようなお話がありました。<sup>2</sup>



夏秋啓子氏の講演

●2019年4月に東京農業大学が設置した稲花小学校では、大学の教育資源を活用したカリキュラムを実施し、稲・米とともに「豆」を大切な教材の一つとしている。豆の標本作り、大豆の活用の歴史を通じた先人の知恵の学び、えだまめなどの栽培を実施。子供たちはナッツも豆と思い込んでいたりするが、一方で藤の花を「鬼滅の刃」で知っているので「藤はマメ科」と説明すると興味を示す。また、大きな豆であるモダマや、カラットの語源であるイナゴマメの説明をすると興味を示して豆のファンになってくれる。国語の授業では國分牧衛先生の豆に関する説明文を教材にしている。保護者も、「根粒菌」という知識は持っているが、実際に見たことがないので、落花生の根を見て驚いて興味を示すし、小豆を茹でたことがなく渋きりを知らなかったりしても実際に茹でることを通じてあんこファンになってくれる。

<sup>2</sup> 豆類時報120～122号に夏秋啓子氏の寄稿「豆に親しむ子どもたちの食・農そして豆育」が掲載されているので、そちらも御覧ください。

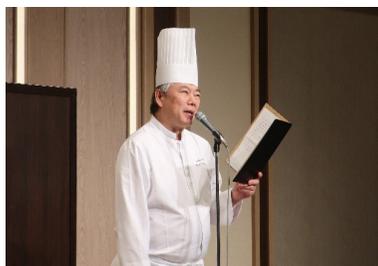
●食育の一環としての給食では、①デザート、②行事食、③郷土食、④海外のメニューを取り上げてきた。毎日食事前にはパワーポイントを投影して説明をしており、レンズ豆入りミートソースの際にはレンズ豆に似ているからレンズはレンズと呼ばれるようになったという説明をしている。

●豆はいろいろな種類のものであり、いつでもまくことができ、もやしにしたり、花を観察できるなど教材として可能性が広い。豆を用いる「豆育」では、①保存、加工、調理、栄養など、食べ物としての多様な豆について理解を深める学び、②内外の歴史や文化の中の豆について理解を深める学び、③アート・文芸の関わりを通して豆に親しみ、理解を深める学び、④生き物としての豆を理解し、環境とのかかわりを考える生物学や農業教育に発展する学びを展開できる。学校、家庭、そして豆に関わるすべての人々つまり誰もが「豆育」の先生になることができる。

### ●豆料理の提供・試食

第2部では、18種類の豆料理が提供され、参加者が試食しました。(89頁参照) 日本では豆類の用途の大半が和菓子用であり、料理に使われる場合でも甘い味付けが主流になっていますが、海外では甘い豆料理はあまりなく、もっとさまざまな味付けがなされています。今回の豆料理の提供・試食は、そのようなさまざまな豆料理の魅力を多くの皆様に感じていただき、それを広く情報発信していただくことを狙いとして企画しました。

最初に、今回の料理を担当していただいたホテルメトロポリタン エドモントの岩崎均総料理長から料理内容の説明があり、例えば煮崩れた花豆をペーストにして花豆胡麻豆腐にするなどSDGsを意識した取組をしていることについても紹介がありました。



ホテルメトロポリタンエドモント 岩崎総料理長

2026年「世界マメの日」記念セミナーの試食豆料理(18種類)

冷製料理



レンズ豆としらすのキッシュ  
飛騨山椒の香り



とら豆とベーコン、砂肝、じゃがいものコンフィ 粒マスタード風味



金時豆とタコのラタトゥイユ



白いんげん豆とフロマージュ  
ブランのムース ジェノバ風

温製料理



牛フィレ肉のステーキ 小豆  
ベーコンソース



円盤餃子 レンズ豆のカレー  
風味ソースと共に



牛ひき肉と小豆のスパイス  
カレー



帆立貝柱のソテー ヘシこの  
糖と小豆のクルト被せ焼き

日本料理



ひよこ豆のクリームスープ カブチーノ風



花豆豚肉まき串焼き



花豆鯖味噌煮 花豆胡麻  
豆腐



あずき塩麴豚角煮

デザート



4種の豆と鮭と帆立のセル  
クル寄せ (白いんげん 赤  
いんげん ひよこ豆 ポル  
ロッセイ)



白いんげん豆とトマトのおは  
ぎ



レンズ豆とココナッツミルク  
のお汁粉



大納言と黒糖のブランマン  
ジェ



小豆と抹茶のブラウニー



黒豆とほうじ茶のガトー

次に、雑穀輸入協議会の甘糟薫一郎副理事長から、この試食会を契機に豆類のすばらしさをさらに広めていきたいとの挨拶の後、参加者は世界の豆料理を試食しました。



雑穀輸入協議会 甘糟副理事長

### ●参加者のスピーチ

参加者の皆様からは、それぞれの立場から豆に対する熱い思いを語っていただきました。

全国豆類振興会の吉田岳志会長からは、日本では「豆類」と言えば大豆が中心になっているが、今回のような機会を利用して大豆以外の豆類のすばらしさを効果的に情報発信していきたいので皆さんの協力をお願いするとのお話がありました。



全国豆類振興会 吉田会長

全国和菓子協会の藪光生専務理事からは、今注目を集めている腸内フローラのバランスをとるためには食物繊維の摂取が重要で、食物繊維が豊富に含まれる豆類はまさに医食同源の食べ物であり、そのことを口コミで広めて欲しいとのお話がありました。



全国和菓子協会 藪専務理事

関西輸入雑豆協会の杉原由高会長からは、子どもが通う小学校で自分も「豆育」をしたことがあると紹介しつつ、世界では植物タンパクの重要性が広く知られており、日本でも大豆以外の豆類の重要性を広めていきたいとお話がありました。



関西輸入雑豆協会 杉原会長

ホクレン農業協同組合連合会特任技監・前名寄市立大学副学長の「あずき博士」加藤淳さんからは、日々の生活に豆類を取り入れてもらう「豆活」を広めるために北海道で団体を発足させたこと、日本では甘くする以外の料理方法が広まっていないので広めていきたいとお話がありました。



ホクレン農業協同組合連合会 加藤特任技監

最後に、日本豆類協会の松尾<sup>はじめ</sup>元 常務理事から、参加者に対する御礼を申し上げるとともに今後とも消費拡大に向けて不断の努力を重ねたいとの決意を表明してお開きとなりました。



日本豆類協会 松尾常務理事

会場には「豆エイト」と仲間たちの人形や豆のサンプル（提供は三晶實業より）が飾られ、参加者の注目を集めていました。



豆エイトと仲間たち、豆のサンプル

## ● 情報発信

豆料理の魅力を広くお伝えするため、日本豆類協会ではインスタグラムで当日の模様を発信しています。

<https://www.instagram.com/p/DUmgAFbkyy2/?igsh=MXhmdnBkbDZrOW9hMQ==>

また、参加者の皆様にも積極的な情報発信をお願いし、SNSへの投稿に当たっては、

#WorldPulsesDay、#LovePulses、#Loveマメ、#甘くない豆料理、#豆料理のハッシュタグをつけるようお願いしておりますので、これらの言葉で検索していただくと当日の様子がわかります。

## ●おわりに

おかげさまで2026年「世界マメの日」記念セミナーは大いに盛り上がりました。講師の夏秋様、豆料理を用意していただいた岩崎シェフはじめホテルの皆様、豆のサンプルを提供いただいた三晶實業をはじめ御協力いただいた皆様に感謝申し上げます。

# 本棚

後沢 昭範



「地方消滅 2」

人口戦略会議 編著

中央公論新社、2024年11月発行、244ページ、  
920円

## ●本格的な人口減少時代の到来

いよいよ、日本は本格的な“人口減少時代”に突入しました。総人口は2008年の1億2,808万人をピークに減り始め、2025年は1億2,336万人と既に▲472万人です。この間、単純平均すれば▲30万人/年程ですが、初め緩やか次第に加速調。直近の1年間では▲61万人。これには外国人33万人の増加分も含まれているので、日本人に限れば▲94万人。大雑把ですが「毎年100万人の日本人が減る時代」になったと言えます。しかも、この先も加速しそうです。（※「人口推計:2025年7月1日現在（確定値）」総務省統計局）

それもそのはず、肝心の出生数が加速度的に減り、対する死亡数は加速度的に増えているのです。その推移を見ると、出生は1974年203万人⇒2015年101万人⇒2024年69万人と、かつての年間200万人出生時代の1/3に。一方、死亡は1974年71万人⇒2003年101万人⇒2024年161万人と、長らく年間70～80万人程度だったものが2倍強に。何れもペースは上がっています。このまま行けば、どうなるか、おおよその察しが付くというものです。

（※「2024年人口動態統計（確定値）」厚労省）

## ●このまま行けば人口半減！

現に、「日本の将来推計人口2023版」（国立社会保障・人口問題研究所（社人研））によれば、2020年を起点とした推計ですが、総人口はこの先も減り続

け、50年後の2070年には8,700万人と7割に減、高齢化率はおおよそ4割に増。更に、「人口ビジョン2100」（人口戦略会議2024年）では、2100年には6,300万人に半減する可能性さえ示しています。

極端な数字に“まさか!?”と言いたくなりますが、現在の基調を前提に計算すれば、単純な算数問題として、結果は明らかです。こうなるのは随分前から分かっていたはずですが、とうとう此处まで来てしまいました。出生数の減少は1970年代半ばから、少し遅れて、死亡数の増加は1980年台から始まっていたのですが、その後30年近くは、まだ出生数が死亡数を上回る～拮抗していたため、差引、ペースを落としながらも総人口は微増～平衡を保っていました。言わば、人口減少への不可逆的変化がマスクングされていたのです。

医療の進歩や生活水準の向上等によって長寿化して来た高齢者も次々と卒業の域に達し、一方で、それを補う赤ちゃんの出生は、社会・経済状態や家族観・価値観の変化等々によって減り“全然足りない”ということです。「少子高齢化」はお馴染みの言葉ですが、今や団塊の世代も後期高齢者入りし、「多死社会」なる不穏な言葉さえ聞こえて来ます。

「人口転換理論」では、人口動態は社会経済の発展に伴い、〔多産多死〕⇒〔多産少死〕⇒〔少産少死〕を辿り、やがて安定すると言われます。日本は第3段階のはずですが、現状は〔少産多死〕。どのレベルで下げ止まることが出来るのか、気懸かりなところ です。

### ●既に現実、深刻化する影響

少子高齢化の影響は、社会、経済、生活環境等々、あらゆる場面で人手不足・人不足として現れています。

例えば、産業界では、アンケート調査ですが、正社員不足を感じる企業が5割強、非正社員についても3割となっています。更に、職種別に見ると、正社員では、建設、情報サービス、運輸・倉庫、メンテナンス・警備・検査等が、非正社員では、旅館・ホテル、人材派遣・紹介、各種商品小売、飲食店等が“人手不足感”を特に強く感じています。黒字なのに「人手不足倒産」などという言葉も耳にします。

(※「人手不足に対する企業の動向調査」帝国データバンク2025年10月)

また、身近な実生活でも、合理化という側面もありますが、バスの間引運行、スーパーのセルフレジ、各種窓口業務の統合やオンライン化、小中学校

の統合、高校や大学の定員割れ。特に地方では、住民・利用者の減少で各種事業の採算割れ・撤退・店仕舞い、はたまた熊騒動など山の獣の人里徘徊等々、あらゆる場面で人不足・人手不足を実感します。

更に、視野を広げ、総人口が減り、構成も若年齢層は減少・高齢者は増加となれば、先ず、内需は縮小、機械化・省力化等でカバーしきれなければ生産力も低下し、経済規模は縮小します。また、支える側の減少・支えられる側の増加で、今や国家予算の1/3を占める社会保障制度の維持も厳しいものとなるでしょう。幅広い意味での国力の低下は免れ得ません。

少子高齢化と人口減少は、国の命運を左右する大きな問題です。その影響は、世代を超えて国民全体に及びます。これから育つ子供にも、いま働き盛りの成人にも、老い行く高齢者にも、それぞれの段階を追って覆い被さって来ることになります。

更に、視点を切り替え、少子高齢化・人口減少を地域つまり自治体単位で見ると、その存続に関わる深刻な姿が浮かび上がって来ます。自治体によっては、地域社会として成立し得ない零細規模になってしまうのです。正に“地方消滅！”です。この辺りに焦点を当てたリアルでシビアな1冊があります。“我が町がどうなるのか…”が見えて来ます。

## ●本書は

前置きが長くなりましたが、何とも刺激的なタイトルです。本書は、2014年に日本創成会議から発表されて各界に衝撃を与えた『消滅可能性都市全896自治体リスト』（通称「増田レポート」）から10年を経て、検証と見直しを加え、再度提言する、言わば“第2弾”です。

副題を「加速する少子化と新たな人口ビジョン」とし、表紙の帯には“最新データが明らかにする人口減少と地方創生”…。2部構成で、序章「消滅可能性都市896の衝撃」、I部：消滅自治体 最新データ篇 [1.地方自治体「持続可能性」分析レポート、2.全国1729自治体リストから見た地域の特性、3.人口減を止められなかった10年]、II部：2100年への提言篇 [4.緊急提言「人口ビジョン2100」、5.人口減少、どう読み解くか、6.今が未来を選択できるラストチャンス]、全国1729自治体の9分類から成ります。

編著は「人口戦略会議」。人口減少の危機的状況への本格的な対策を求め、2023年7月に発足した組織です。経済人や研究者等で構成され、議長は三村

日本製鉄名誉会長、副議長は10年前に『消滅可能性都市全896自治体リスト』を取りまとめた増田日本郵政社長です。

同会議は2024年1月、“2100年の日本の総人口を8,000万人の水準で安定させること”を目標に『人口ビジョン2100』をまとめ、公表しました。現状を分析し、このまま行ったら将来人口がどうなるかを示した上で、人口減少のスピードを緩める「定常化戦略」と、少ない人口規模でも社会機能を維持する「強靱化戦略」を提言しました。急がないと“間に合わなくなる”とし、内閣には、司令塔の設置を迫り、国民には、この問題を“他人事ではなく、自分事として捉えること”を求めています。

同会議は2025年10月に解散しましたが、本書は、この分析・提言の普及版とも言えるものです。自治体の首長は元より、社会に衝撃を与えた10年前の予測、更に今回の予測。具体的にどの様な手法で分析・予測し、どの様な結果になったのか、見てみましょう。

## ● 10年前の予測：消滅可能性自治体896 ●

まずは2014年に発表された「増田レポート」ですが、2010年を起点とし、30年後の2040年に予測される姿から、自治体別の“消滅可能性”を判定したものです。その予測方法は…、

①まず、基本となる人口再生力の指標を〔若年女性人口（20～39歳）〕にセットし、2012年当時の出生率（全国ベースでは1.41）がずっと続くと仮定して試算します。一般的に、人口動態の予測は、15～49歳の女性を対象にした合計特殊出生率で行われますが、出生の95%は20～39歳の若年女性に依るので、鍵は若年女性人口です。⇒30年後に、若年女性人口が5割以下に減少する自治体は373、その内、総人口が1万人を切る自治体は243です。

②更に、大都市への人口流出が収束しないと仮定し、当時のそれぞれの〔移動率〕で調整します。すると、“若年女性人口が5割以下に減少する自治体は896”と急増し、総人口が1万人を切る自治体も523に増えました。かなりの若い女性が都会へ出たまま、地方への影響の大きさが分かります。この896が「消滅可能性自治体」として公表されたものです。若年女性人口が30年間で5割以上のスピードで急減する地域では、人口が70年後には2割に、100年後には1割程度に減ってしまう計算になります。

この分析に基づき、“少子化”と“地方衰退”を食い止めるには、「希望出

生率1.8の実現」と「東京一極集中への歯止め」<sup>かなめ</sup>を要とし、①ストップ少子化戦略、②地方元気戦略、③女性・人材活躍戦略等を提言し、政府や地方自治体から種々の対策が打ち出されました。

しかし、10年後～現状は…。 “人口減少” に歯止めが掛からず、2024年の出生数は68.6万人、合計特殊出生率は1.15と、前より悪化しています。“東京への人口流出” も、新型コロナ終息後は再び加速しています。そこで今回の見直し&緊急提言 “第2弾” です。

### ● 今回の予測：消滅可能性自治体744

今回は、起点を2020年に更新した上で、30年後（2050年）迄に “若年女性人口が50%以上減少する自治体” を「消滅可能性自治体」とするのは前回と同じですが、人口の「自然減対策」（出生率の向上）と「社会減対策」（人口流出の是正）の両面から分析しています。

つまり、「封鎖人口（自治体間の人口移動が無いと仮定し、出生と死亡だけによる人口変化を推計）」と、「移動仮定（移動が一定程度続くと仮定し、人口変化を推計）」を比較する事によって、“若年女性が人口動態へ与える影響の構造的要因” を “見える化” します。

具体的には、「封鎖人口」と「移動仮定」の下での人口減少率（30年後の推定値）をそれぞれ3段階（20%未満・20～50%・50%以上）に分けて組み合わせた3×3=9分類に各自自治体を当てはめ、人口減少の深刻度と要因（低い出生率・減らない流出）が分かる様に示し、自治体に対して今後の対応を促すものです。

分析の結果、前回から10年経っても少子化の基調は変わっていませんが、消滅可能性自治体は744で、前回の896より若干の改善が見られます。もっとも、この間、外国人の増加も寄与しています。若年女性の減少率で見ると、改善したのは362、悪化したのは283です。

### ● 見えて来る典型3パターン

大括りすると典型的な3つのパターンが浮かび上がって来ます。

- ①〔自立持続可能性自治体〕…65（4%）、若年女性人口の減少率が、移動仮定・封鎖人口とも20%未満。緩やかに減りつつも、自立的な人口の持続が可能と考えられる。

- ②〔ブラックホール型自治体〕…25（1%）、若年女性人口の減少率が、移動仮定では50%未満ですが、封鎖人口では50%を超える。つまり、他地域からの若者吸収で人口を維持している。特定の大都市が該当し、出生率は特に低い。
- ③〔消滅可能性自治体〕…744（43%）、前回同様、移動仮定で50%以上の減。何れ存続が困難になる可能性がある。地方の小規模自治体に多く、中でも深刻なのは、封鎖人口でも減少率が50%以上の自治体23（1.3%）。減少率80%超の自治体が20（1.2%）ある。
- ④〔その他自治体〕…895（52%）、上記以外の自治体。何れも、程度の差はあるが、若年女性人口は減少している。

…とすることで、全般的に見れば、人口規模の大きい自治体（大都市）は自然減対策（出生率の向上）が必要。一方、圧倒的に多数を占める人口規模の小さい地方の自治体は、社会減対策（流出の引き留め・呼び込み）と自然減対策の両方が必要ということになります。若者が溢れ活力ある大都市も、人口の確保は他の地域次第で、構造的には歪で脆弱の様です。

### ●地方ブロックで異なる傾向

- 更に、地方ブロック別に〔消滅可能性自治体〕の数と率、及び傾向を見ると、
- ・北海道…117（65%）、大半の自治体は人口流出が激しく、社会減対策が急務。
  - ・東北…165（77%）、数も率も最多。社会減・自然減の両対策が必要。
  - ・関東…91（29%）、ブラックホール型が東京を中心に12存在し、自然減対策が必要。
  - ・中部…109（34%）、厳しい中でも、自立持続可能性が12存在。
  - ・近畿…93（41%）、ブラックホール型が2存在し、自然減対策が必要。
  - ・中国四国…93（46%）、前回から改善した自治体が多い。特に島根は僅か4（21%）に減。
  - ・九州沖縄…76（28%）、数も率も最少。自立持続可能性が34（12%）。沖縄は消滅可能性が0。

並べると、俯瞰的には東高西低の傾向が見えて来ます。各自治体についても、規模や地域によって人口動態の違いがハッキリして来ます。それに対応して、人口の自然減対策と社会減対策を組み合わせる必要があります。

言うべくして難題ですが。

### ● 変わらない人口減少の流れ

10年前と比べ、消滅可能性自治体が896→744に減っていること、少数ながら自立持続可能性自治体では積極的な子育て支援や地元企業による若年雇用の好影響が見られること等、一部の自治体では施策や取組の効果が現れています。しかし大きな流れとしては、東京の一極集中は止まらず、出生率は低いままで、地方の若者を吸収し続けています。片や、圧倒的多数の地方では、若者の流出が止まりません。基本となる合計特殊出生率も最低記録を更新し続け、殆どの自治体では自然減と社会減がダブルで続いています。

かくして政策意図に反し、日本全体の人口減少ペースは減速どころか加速しており、かつて掲げた“1億人死守！”も、今となっては手遅れです。今回の『緊急提言』では、2100年に何とか“8,000万人確保！”を掲げますが、これとても容易ではありません。前述の「社人研」による「長期参考推計（出生中位・死亡中位）」では、流れに任せれば2100年に“6,300万人”で、外国人を除くと6,000万人を割り込むとされ、現実には、これをすら上回るペースで減っています。現状1.15の合計特殊出生率が回復に向かっても、それが2.1になった時点でようやく下げ止まるというもので、それ迄は減り続けます。人口対策は、効果が出る迄にえらく時間が掛かるのです。

### ● 求められる幅広い施策と意識の共有

少子化の流れを変えるには、先ず、若者が希望を持って結婚出来、女性が安心して生み・育て・働き易い社会的・経済的環境を整える必要があります。今回の『緊急提言』では、2100年を目途に人口の減少スピードを緩和させて最終的に8,000万人で安定させる「定常化戦略（若年世代の所得向上と雇用の改善、子育て支援、住宅・通勤・教育費等々）」、経済社会システムを人口の変化に適合させて多様性と成長力に富んだ社会を構築する「強靱化戦略（生産性向上と人への投資）」が掲げられています。

これらの視点と内容は結構なのですが、肝心なのは、この多岐に亘る盛り沢山の提言内容が、国レベル・自治体レベルの施策として、また、地域の取組として、着実に実行されるか、意識も含めて変わることが出来るのか、に掛かっています。

要は出生率の向上ですが、かつての時代の国策“産めよ・殖やせよ”への忌避感もあってか、政策としての議論は、“個人の価値観の領域である”を理由に、正面からの議論や取組を避けて来たきらいがあります。しかし、止めどもない人口減少の影響は、何れ、如何なる価値観を持った人にも降りかかり、やがて社会全体の持続機能を崩します。社会保障制度などはその典型でしょう。如何なる生き方をした人も、最後は次の世代に支えて貰わざるを得ません。社会の仕組みは、“次の世代に引き継がれること”を前提として成り立っています。世代を超えた意識の共有が何よりも求められます。

ところで、我が町・我がふる里の30年後、このまま行ったらどうなるのか。気になる方は、是非、本書の巻末リストをご覧ください。

因みに、私事ですが、自分が住む東京近郊のM市〔若年女性▲12%・総人口43万→42万人〕、遠く離れた父祖の地T町〔若年女性▲25%・総人口1.3万→1.0万人〕、かつて親戚が居た山間のT村〔若年女性▲68%・総人口1千人→4百人〕です。記憶に残る、田舎町なりの商店街の賑わいや由緒ある村祭の盛上がり。ノスタルジアに終わらせたくないものですが…。

# 雑豆等の輸入通関実績 2025年(10~12月期と年計)

(単位：トン、千円)

	品名	相手国名	2025年10~12月		2025年1月~12月	
			数量	金額	数量	金額
輸	小豆 TQ (0713.32-010)	中華人民共和国	1,700	349,021	9,748	2,140,468
		カナダ	1,377	361,016	9,546	2,587,538
		アルゼンチン	90	17,265	240	40,879
		オーストラリア			139	29,072
		計	3,167	727,302	19,673	4,797,957
	そら豆 TQ (0713.50-221)	中華人民共和国	213	56,308	1,371	356,127
		英国			5	750
		カナダ	41	6,647	62	10,066
		ベルー	25	12,044	45	18,693
		オーストラリア	337	51,474	1,496	200,872
ニュージーランド		43	6,247	43	6,247	
えんどう TQ (0713.10-221)	インド			10	2,517	
	英国	313	57,480	2,249	419,156	
	イタリア			30	6,585	
	ロシア			21	1,767	
	カナダ	1,100	129,933	7,302	996,647	
	アメリカ合衆国	279	59,005	2,034	398,129	
	オーストラリア	63	7,562	397	43,880	
	ニュージーランド	387	72,097	1,290	238,432	
	計	2,142	326,077	13,333	2,107,113	
	入	いんげん TQ (0713.33-221)	中華人民共和国	143	54,570	816
ミャンマー					21	3,282
インド			16	4,980	52	14,742
フランス					1	460
ポーランド					105	31,488
ウクライナ			67	5,905	298	29,922
カナダ			893	177,830	5,148	1,068,161
アメリカ合衆国			886	265,400	2,705	630,056
ベルー					28	9,199
ブラジル			63	12,360	580	126,631
アルゼンチン			128	18,614	529	72,474
エチオピア					21	3,082
計			2,196	539,659	10,304	2,321,324
その他豆 (ささげ属、いんげんまめ属) TQ (0713.39-221) TQ (0713.39-226)			中華人民共和国	225	129,095	1,242
	タイ	105	13,711	439	60,247	
	ミャンマー	731	112,660	6,030	968,805	
	ポーランド	42	13,366	153	49,533	
	アメリカ合衆国	146	29,663	807	191,772	
	ベルー	544	78,250	2,749	474,534	
計	1,793	376,745	11,420	2,412,094		
加糖餡 (調製したささげ属又は いんげんまめ属の豆 さやを除いた豆 加糖) (2005.51-191) (2005.51-199)	大韓民国	10	3,574	14	4,743	
	中華人民共和国	9,798	1,797,458	38,143	6,899,454	
	台湾	0	229	4	1,731	
	ベトナム	4	3,189	7	5,526	
	タイ	25	5,813	74	17,210	
	フィリピン	1	426	3	933	
	インドネシア	0	1,401	0	1,401	
	英国	24	4,995	34	7,266	
	イタリア			3	512	
	アメリカ合衆国			37	12,136	
	オーストラリア			19	6,160	
計	9,862	1,817,085	38,338	6,957,072		

資料：財務省関税局「貿易統計」より

## 編集後記

わが国で初めて女性首相が誕生しての初めての総選挙。衆議院限定とはいえ、強い政権が生まれたということで、腰を据えて長期的な政策に取り組んでいただきたいと思います。

本号に掲載した後沢さんの「地方消滅2」では、人口戦略会議が取りまとめた今後の人口推計と対応方向についての紹介となっていますが、2014年の「消滅可能性都市896全リスト」が時間がたってどうなったのか？ の解題となっています。世の中には検証されない各種の予想ものが多い中で、数少ない真面目な検証となっています。若干の改善がみられるものの、傾向は変わらずとのことに、心も沈んでしまいました。人口減少が止まることがなければ、地域や、地域住民が支えてきた伝統的な文化も維持できなくなるということで、あの街が、あの祭が、あの伝統料理が…。悲しいことです。

一方、夏秋啓子さんの「豆に親しむ 子どもたちの食・農そして豆育 3」では、以下の四つの、食育の構成要素と考えられますが、言葉としては馴染みの薄い「豆育」の可能性が示されています。

- ① 食べ物としての様々な豆について理解を深める学び
- ② 歴史や文化を含め、いわゆる文系の視野から様々な豆について理解を深める学び
- ③ 豆とアート・文芸の関りを通して、豆に親しみ、理解を深める学び
- ④ 農業教育の一環としての豆育

学校教育の中でできることを取り上げ、わが国に広く定着している豆食・豆文化を永続させていくための工夫として大変示唆に富んでいるものと感じています。

なお、2月10日の「世界マメの日」セミナーでは、夏秋さんから「もっと豆を！ 子ども豆育」のご講演を聞く機会がありました。前述の学校教育での工夫は、東京農業大学稲花小学校が開校して間がなく、そのため前例に縛られずに色々な工夫を凝らせたとのこと。その結果として、子ども達が豆に興味をもって接し、家庭の親御さんを巻き込み、生き活きとしている状況の話でしたが、他の小学校でも、この取組みを前例として、わが国特有の文化・食生活などに接する機会を増やせるよう展開して欲しいものだと思います。また、豆類の消費拡大のためには、SDGsの理念の紹介だけでなく、直接、豆の粒に接する機会を増やすことが大切ではないかと考えさせられました。

人口が減っても、わが国の食文化を守ってくれる人が育ってくれば、まだ救われる道が残されていると、希望もできます。

(寺田 博幹)

---

---

### 発行

公益財団法人 日本豆類協会  
〒100-0011 東京都千代田区内幸町1-2-1  
日土地内幸町 TEL：03-6268-8627  
ビル2階 FAX：03-6268-8628

### 豆類時報

No. 122  
2026年3月15日発行

### 編集

公益財団法人 日本特産農産物協会  
〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町  
2-15-1 フジタ TEL：03-6689-9428  
人形町ビル7階 FAX：03-3663-7525

---

---

