

第1回 北海道あずきフォーラム開催

北海道あずきフォーラム事務局 長岡寛知(株式会社バイオテック)

1. 開催の趣旨

2026年2月5日、北海道帯広市において「第1回 北海道あずきフォーラム」を開催しました。

北海道は日本の小豆生産の中心的地域であり、国内生産の多くを担っています。小豆は和菓子や赤飯など日本の食文化を支える代表的な農産物であり、北海道の畑作農業にとっても重要な作物の一つであり、長年にわたり産地が形成されてきました。北海道の小豆は十勝地域を中心に生産されており、品質の高い北海道産小豆は全国の実需企業から高い評価を受け、日本の和菓子産業を支える重要な原料となっています。

一方で近年は、気象条件や生産環境の変化により、小豆生産を取り巻く状況も大きく変わりつつあります。高温により収量や品質の変動が大きくなる年も見られ、生産現場ではさまざまな課題が指摘されています。また、生産、流通、加工など小豆産業に関わる関係者の立場や関心も年々多様になっています。

こうした中、研究者、生産者、流通、実需などが立場を越えて情報交換を行う場として、これまで十勝地域では「十勝小豆研究会」が活動していました。同研究会は生産、研究、流通などの関係者が集い、十勝の小豆産業を支えてきた重要な組織でしたが、2018年の研究会を最後に活動が止まり、その後は関係者が集まり議論する機会が少なくなっていました。

そこで今回、こうした情報交換と議論の場を改めて設けることを目的として、「北海道あずきフォーラム」を開催しました。

第1回となる今回は、研究者、生産者、流通関係者、実需企業、資材関係者、普及関係者など小豆産業に



第1回 北海道あずきフォーラムの会場の様子

関わる多様な立場の参加者が全国から集まり、講演会には70名、交流会には54名が参加しました。フォーラムでは、基調講演、話題提供、パネルディスカッションを通じて、北海道の小豆生産と実需について理解を深める機会となりました。本フォーラムは、北海道あずきフォーラム役員および事務局が中心となり企画し開催したものです。

2. 開会挨拶

フォーラムの開催にあたり、北海道あずきフォーラム事務局の長岡が開会挨拶を行いました。

まず、北海道の小豆の重要性と近年の気象条件の変化による生産現場の課題について紹介しました。これまで十勝を中心に形成されてきた取り組みを基盤としながら、その枠組みを北海道全体へと広げ、関係者が立場を越えて現状を共有し議論する場として、本フォーラムを開催したことを説明しました。さらに本フォーラムは、特定の結論を導くことを目的とするものではなく、それぞれの立場から現状を共有し、今後の小豆産業を考えるきっかけとなる議論の場にしたいと述べました。

最後に、参加者に対してフォーラムへの参加に謝意を示すとともに、立場の違いを越えた活発な意見交換への期待を述べ、フォーラムを開始しました。

3. 基調講演

基調講演では、内藤健氏（農研機構 遺伝資源研究センター）より、「アズキの起源をDNAで辿ったら大当たりを引いた話」とのタイトルで、近年の研究によりアズキの栽培化が日本列島で始まった可能性が高いことが明らかになったことについて紹介されました。

講演ではまず、アズキの起源と栽培化の歴史について説明がありました。これまでアズキの起源については東アジアの広い地域が想定されていましたが、近年のゲノム解析研究の成果から、アズキの栽培化は日本列島で始まった可能性が高いことが示唆されていると述べられました。

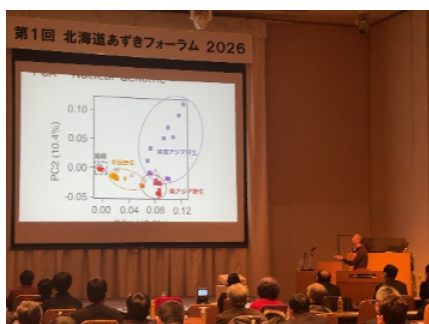
また、野生のアズキから現在の栽培アズキへと改良されてきた過程についても解説がありました。野生種は現在の栽培品種とは形質が異なり、粒が小さく、莢が裂けやすいなどの特徴を持っています。これに対して栽培アズキでは、人為的な選抜によって粒が大きくなり、莢が裂けにくい性質が選ばれ

てきたと説明されました。特に収穫時に莢が裂けてしまう「裂莢性」を抑えることは栽培上重要な形質であり、こうした特性が選抜されてきたことが紹介されました。

さらに、現在のアズキの特徴である赤色の種皮についても言及がありました。野生種では種皮の色が現在の栽培アズキとは異なる場合もありますが、人為的な選抜の過程で赤色の種皮が選ばれてきたと考えられていると説明されました。この赤色は、日本において古くから魔除けや祝い事などの意味を持つ色でもあり、食文化とも深く関係している可能性があるとして述べられました。

講演ではまた、小豆と日本の食文化との関わりについても触れられました。小豆は古くから日本の食文化の中で利用されてきた作物であり、和菓子や赤飯などさまざまな食品に加工されています。こうした活用の歴史は長く、日本の食文化の形成とも密接に関係していると説明されました。

講演の中では、研究の背景や発見の過程についてユーモアを交えた説明もあり、会場からは笑いが起こる場面も見られました。アズキという身近な作物について、最新の研究成果と歴史的な背景を交えながら紹介された講演は、参加者にとって小豆の持つ価値を改めて考える機会となりました。



内藤健氏による基調講演

4. 話題提供

基調講演に続き、北海道における小豆生産の現状や実需について、3名による話題提供が行われました。話題提供者は、堀内優貴氏（北海道立総合研究機構 十勝農業試験場）、松田泰一氏（浦幌町 松田農場）、谷口哲夫氏（三幸食品株式会社）です。

まず堀内氏から、北海道における小豆生産の現状について道総研4試験場（十勝、北見、上川、道南）における比較をまじえて報告がありました。近年は気象条件の変化により生育や収量に影響が見られる年もあることから、安定した生産を確保するためには、栽培技術や品種に関する研究が重要であることが指摘されました。堀内氏は、こうした環境の変化に対応するため、栽

培技術や品種の検討など研究機関としての取組についても紹介しました。

続いて松田氏から、生産現場の立場から小豆栽培の現状が紹介されました。小豆は北海道の畑作において重要な作物の一つであり、輪作体系の中でも重要な役割を担っています。一方で近年は、気象条件の変化に加え、作業の負担や労働力の確保など、生産現場における課題も指摘されています。松田氏は、実際の栽培現場の状況を紹介しながら、小豆生産を継続していくための課題や取組について説明しました。

最後に谷口氏から、小豆の加工利用について実需の立場から報告がありました。小豆は和菓子など日本の食文化を支える重要な原料であり、特に北海道産小豆は品質の面で高い評価を受けていることが紹介されました。一方で加工現場では、品質の安定や継続的な供給が重要であり、原料の確保や品質管理に対する関心が高いことが示されました。また近年は、原料の品質や供給状況への関心が一層高まっており、産地の状況や品質に関する情報共有の重要性についても言及されました。

● 5. パネルディスカッション ●

話題提供の後、「どうする小豆栽培の将来—生産・流通・消費の視点から—」をテーマにパネルディスカッションが行われました。北海道の小豆産業を取り巻く環境が変化する中で、産地の将来について各分野の立場から意見交換が行われました。

モデレーターは長岡が務め、パネリストとして堀内氏、松田氏、谷口氏、西田純氏（株式会社北海道グレインカンパニー）、山田宗平氏（株式会社御座候）が登壇しました。

はじめに長岡から、本フォーラムの目的として、各分野の関係者が同じ場で情報を共有し、小豆産業の現状や課題について率直に議論することの重要性が説明されました。そのうえで、それぞれの立場から北海道の小豆生産を取り巻く現状や課題、今後の方向性について意見を交わしたいとの趣旨で議論が始まりました。

まず堀内氏から、研究機関の立場から北海道の小豆生産について意見が示されました。近年は気象条件の変化の中で、安定した生産を支えるためには、生産現場の状況を踏まえつつ、栽培技術や品種などに関する研究を進めることが重要であると指摘されました。

続いて松田氏から、生産者の立場から小豆栽培の現状について、話題提供を踏まえた意見が示されました。近年は、気象条件の変化や作業負担の増加など、生産現場ではさまざまな課題が生じていることが指摘されました。安定した収量と品質を確保するためには、生産技術の向上に加え、研究機関や実需との連携が重要であるとの意見が示され、「松田農場の豆でないこの菓子は作れない」との実需者からの言葉を励みにしていることも紹介されました。

谷口氏からは、実需の立場から小豆利用の状況が紹介されました。小豆は和菓子などに利用される原料であり、特に北海道産小豆は品質面で高い評価を得ていると説明されました。一方で加工現場では、原料の品質の安定や継続的な供給が重要であり、生産や流通の状況についての情報共有が重要であるとの考えが示されました。

西田氏からは、流通の立場から小豆を取り巻く状況について意見が述べられました。小豆の需給は産地の生産状況や市場動向の影響を大きく受けるため、生産、流通、実需が互いに情報を共有しながら状況を把握していくことが重要であると指摘されました。また、産地の安定生産を支えるためには、生産現場の状況や課題を関係者が共有することの必要性についても言及されました。

山田氏からは、実需企業の立場から、小豆は和菓子文化を支える重要な原料であり、北海道産小豆がその中心的な存在であることが述べられました。品質の高い原料を安定して確保することは実需にとって重要であり、そのためには生産、流通、実需が互いの状況を理解しながら連携していくことが必要であるとの意見が示されました。また、姫路市にある「あずきミュージアム」では、小豆と日本の文化や日本人の精神の深い関係を表示していることに触れました。さらに本日の内藤氏の基調講演を踏まえ、小豆は日本人が日本人のために作り続けてきた作物であることが示され、大きな励みとなったと述べられました。

その後の意見交換では、小豆産業を支える関係分野が相互に連携していくことの重要性について議論が行われました。また、北海道の小豆産地を今後も維持していくためには、それぞれの立場が互いの状況を理解しながら取り組んでいく必要があるとの意見が共有されました。

さらに、基調講演を行った内藤健氏も加わり、パネリストとの総合討論が行われました。討論では、アズキの歴史や栽培化に関する研究成果を踏まえ

ながら、現在の小豆生産の課題や産地の将来について意見交換が行われました。会場からも質問や意見が寄せられ、各分野の視点から小豆産業の現状と将来について理解を深める機会となりました。



パネルディスカッションの様子



講演者とパネリストによる総合討論の様子

6. 講演会の閉会

講演会の最後には、佐藤久泰氏（佐藤久泰技術士事務所、元北海道立農業試験場）より閉会の挨拶がありました。

佐藤氏は、内藤健氏による基調講演について、アズキの栽培化の歴史を遺伝学の視点から解き明かした非常に意義のある研究であると評価しました。また、日本の小豆生産を支えてきた代表的な品種として、佐藤氏御自身が育成に参画されたエリモショウズが長く主力品種として利用されてきたことに触れ、その存在の大きさについて改めて指摘しました。

そのうえで、今後の小豆生産においては、新しい品種や新しい時代に向けた取組も重要であり、関係者が一体となって議論していくことの必要性について述べました。

さらに、本フォーラムのように多様な立場の関係者が一堂に会して意見交換を行う場は非常に意義が大きく、今後もこうした取組を継続していくことが重要であると締めくくり、講演会は閉会となりました。

7. 交流会

講演会終了後には、同会場において交流会が開催され、各分野の参加者が立場を越えて交流を深めました。

交流会の開会にあたり、吉田久美氏（愛知淑徳大学）より挨拶がありました。

吉田氏は小豆の色素研究などで知られ、日本学士院賞を受賞した研究者でもあり、小豆研究の発展と産地の取組に対する期待について述べました。

続いて、内藤氏による乾杯の発声が行われ、交流会が始まりました。会場は立食形式で行われ、参加者は食事を楽しみながら歓談し、それぞれの立場から小豆生産や実需に関する情報交換が行われました。講演会では時間の制約から十分に議論できなかった内容についても各テーブルで話題となり、各分野の参加者が直接意見を交わす場面が多く見られました。

交流会の途中では、参加者にフォーラムの感想や小豆に関する取組について一言コメントを求める場面もあり、実需企業や生産者などからさまざまな意見が紹介されました。会場は終始和やかな雰囲気に入れられ、参加者同士の交流が深められました。

最後に、杉山勝彦氏（株式会社御座候 顧問、十勝小豆研究会 元副会長）より閉会の挨拶があり、北海道の小豆生産が長年多くの関係者によって支えられてきたことに触れながら、今後も研究、生産、流通、実需の各分野が連携していくことの重要性が述べられました。

交流会では、講演やパネルディスカッションの内容を受けて参加者同士の交流が行われ、本フォーラムの目的である関係者間の交流という点でも、意義のある時間となりました。

8. まとめ

本フォーラムでは、各分野の関係者が一堂に会し、北海道の小豆生産の現状や課題、今後の方向性について幅広い視点から議論が行われました。異なる立場の関係者が同じ場で意見交換を行うことで、それぞれが直面している状況や課題について理解を深める機会となりました。

基調講演では、ゲノム解析によりアズキの栽培化が日本で始まったことや、栽培化の過程で赤色となり裂皮しにくい形質が選抜されてきたことなどが紹介され、アズキの歴史と食文化との関係について理解を深める機会となりました。

また、話題提供では北海道における小豆生産の現状や実需側から見た原料品質などについて報告があり、パネルディスカッションでは産地の維持や需要動向、生産現場の課題などについて活発な意見交換が行われました。

北海道の小豆産業は、多くの関係者によって支えられています。本フォー

ラムは、立場の異なる関係者が一堂に会し、情報共有と意見交換を通じて、今後の北海道の小豆産業を考えるうえで有意義な場となりました。

「北海道あずきフォーラム」は、次年度以降も同時期に継続開催していく予定であり、本フォーラムが北海道の小豆産業を支える関係者の交流と議論の場として定着していくことが期待されます。