



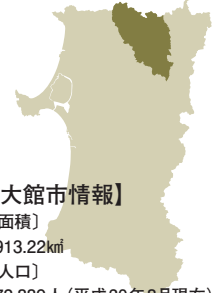
枝豆を栽培する「農業法人旬アグリ川田」の枝豆畑。畑に立つのは社長の川田将平さん

特集
協働と
連携による
まちづくり ②⑥

農商工連携による枝豆産地育成と 新商品開発の挑戦

『えだまめのまち大館』を目指して

秋田県大館市で枝豆の産地育成に向けた動きが活発化し、『えだまめのまち大館』を打ち出して様々な形で魅力を発信している。秋田県北部は昼夜の寒暖差が大きいいため、枝豆の甘みが強くなるなど栽培に適しているのだ。JAと生産者は、生産量の拡大と品質向上に向けた取り組みを進め、地元商工会議所や地元事業者などは独自商品の開発に力を注いでいる。



【大館市情報】
〔面積〕 913.22km²
〔人口〕 72,889人(平成30年8月現在)
〔発電所データ〕 秋田県公営企業 山瀬・早口発電所

「えだまめ日本一」を目指して

秋田県大館市は秋田県北部に位置するまちだ。大館市といえば、天然記念物である秋田犬の誕生の地として知られ、忠犬ハチ公の生まれ故郷としても有名なまちだ。その秋田犬が、ロシアの女子フィギュアスケート選手に、秋田犬保存会から贈られたニュースは記憶に新しい。大館は他にも、秋田名物「きりたんぼ」の本場、秋田杉を使った伝統工芸品「曲げわっぱ」の産地としても知られている。

近年、この大館で『えだまめのまち大館プロジェクト』が始動した。枝豆の産地として急成長を遂げ、枝豆が大館の新たな名物になろうとしている。今回は、大館における枝豆産地育成と農商工連携による商品開発の取り組みを紹介する。

枝豆といえば、山形県産の「だだちゃ豆」、群馬県産の「天狗印枝豆」、新潟県産の「黒崎茶豆」などがブランド品として知られている。その一方で、平成27年、28年の東京都中央卸売市場(7〜10月期)におけるシェア1位を獲得したのは、実は秋田県産の枝豆だ。首都圏のシェアだけではない。平成29年(7〜10月期)に大阪中央卸売市場でのシェア1位を占めたのも、なんと秋田県産の枝豆だった。この首都圏のみならず関西圏での秋田県産枝豆のシェア上位獲得に大きく貢献したのが、大館の枝豆産地育成の取り組みだった。

大館における枝豆産地育成の始まりは、秋田県を挙げての「えだまめ日本一」へ



市街地の郊外には、広大な枝豆畑が広がる



県オリジナル品種の「あきた香り五葉(ごよう)」。通常の枝豆は葉が3枚だが、この品種は名のとおり5枚の葉があるのが特徴



北秋田地域振興局
三浦 一将さん

の取り組みが推進されてきたことが背景にある。近年の秋田県の農業産出額は他の東北5県と比較して低迷していた。その要因が稲作への偏重と米価の下落だった。これを解消しようと、秋田県では10年以上前から稲作一辺倒の農業から、より収益性の高い園芸作物の栽培に舵を切ってきた。その代表的品目のひとつが枝豆だ。秋田県では以前から全県で広く枝豆が栽培されており、その食味と品質の

面で一定の評価を得ていた。

「そのような背景もあり、厳しいマーケットのなかで勝ち残っていくための品目として、対象を枝豆に絞り、秋田県として『えだまめ日本一』を目指して取り組みを進めてきました」と語るのは、北秋田地域振興局の三浦一将さん。具体的には、圃場整備支援、農作業の機械化のための設備支援、モデル産地育成のための施設・機械整備などに関するJAを中心とした支援が進められ、秋田県における枝豆栽培面積、販売金額ともに右肩上がりとなり、前述の東京卸売市場におけるシェア1位を獲得するまでに至った。

枝豆産地育成の起爆剤となった JAあきた北の取り組み

秋田県における急速な枝豆産地拡大の中心的な存在が、大館市を基幹とする『JAあきた北』である。秋田県全体の枝豆栽培面積約925ヘクタールのうち、なんと約240ヘクタールをJAあきた北管内の農地が占めており、農家1戸あたりの栽培面積は全県平均を大きく上回っている。これは、JAあきた北管内における枝豆栽培面積の大半を集落営農や農業法人などの大規模生産者が担っていることが大きい。

もともと、県北地域の寒暖差の大きい地域で育った枝豆は、他産地と比べて甘みが強く香りも良いとされ、JAあきた北管内で生産されていた枝豆は、かつてはその食味の良さから大相撲・秋場所にも出荷されていたほどだった。しかし、

その後の高齢化や農業就業人口の減少に伴い、枝豆の栽培面積は伸び悩んでいた。こうした状況を打開すべく、県の補助も受けながら、平成20年頃から機械化による枝豆栽培農地の大規模化を進めてきた。枝豆栽培の規模拡大がスムーズに進んだ要因は、単位面積あたりの収益が米の2倍以上であるというメリットだけではない。枝豆栽培は機械化が容易であるため、高齢化や後継者不足に悩むこの地域の農業振興の起爆剤になるのではとの期待も大きかったのだ。

生産者とJAは、栽培面積を拡大するとともに、収穫時期が異なる複数の品種を栽培することで、夏から秋にかけての長期間にわたり、他の産地の枝豆が品薄となる時期でも市場ニーズに柔軟に対応できるようにしてきた。それと同時に、平成26年には共同選果場「JAあきた北農産物流通加工センター」が稼働し、共同選別調製による出荷品質の均一化、規格外品の枝豆の加工・販売が可能となった。これにより、生産者が栽培に集中できる環境が整備され、収入も向上したこ



センター内部での選果の様子



JAあきた北農産物流通加工センター



収穫された枝豆が次々センターに運び込まれる



とで、その栽培面積の拡大を後押しするかたちとなった。平成28年には販売額1億円以上を目指す園芸メガ団地事業に管内の2地区が取り組んだことで、規模拡大が加速化した。

異業種間連携で『えだまめのまち大館』としての新商品開発へ

産地の拡大と収穫・選果の過程の機械化が進んだことで、全体の収穫量も増えた分、出荷に不向きな規格外品の量も増加する。急速に増えた規格外品に対応するために、農産物流通加工センター内には、収穫された枝豆を新鮮なうちに加工できるよう加工施設を整備した。加工施設ではそれらを、剥き豆、みじん切り状、ペースト状など、料理の用途によって使い分けられるように加工、パック詰めしたのち、冷凍品として出荷している。加工枝豆は、市内の製菓店のほか、首都圏の学校給食用にも出荷されている。

このJAあきた北が製造する加工枝豆を利用して、地域内の事業者で新しい特産品を開発してはどうかというアイデアが出たのが、『えだまめのまち大館プロジェクト』のスタートだった。

当初、これは北秋田地域振興局の担当者から出た声であったが、「いずれは県の主導ではなく、地域が主体となって自走できる取り組みにすべき」との考えのもと、現在のプロジェクトを推進しているのは、JAあきた北、大館市、北秋田地域振興局、大館商工会議所の4組織からなる『大館市えだまめ産地育成研究

会』だ。この研究会では、『えだまめスイーツコンテスト』の開催や『プレミアムおおだて夏豆・秋豆』の販売促進活動など、枝豆の産地振興や品質向上、枝豆および枝豆加工品の需要創出や消費拡大を図ることを目的に、様々な活動を行っている。

平成26年に開催された『えだまめスイーツコンテスト』で最優秀賞を獲得した『枝豆のさっぱりパンナコッタ』をどこかで披露できないかと、研究会が市内の製菓店が組織する大館菓子研究会へ製造を依頼し、「大館圏域産業祭」で試作品100個を限定販売した結果、1時間で完売するほど好評だった。その後、枝豆パンナコッタを枝豆スイーツ第1号として市内製菓店が販売を開始したのをきっかけに、各店が次々と枝豆スイーツの開発に乗り出した。

そうしたなか、各店の20〜40代の若手後継者7名で結成されたのが、大館の新しいスイーツ開発に取り組み『倶楽部スイーツ』だ。当時の市内各製菓店は、地域の人口減少に加え、コンビニやインターネット販売のスイーツの台頭で苦戦を強いられていた。「新しいスイーツ開発で全体の底上げを図りたい」と、本来ならばライバル同士である同業者が手を組み、共同で新しい商品開発を始めたのだ。その後、大館市えだまめ産地育成研究会が『倶楽部スイーツ』に声をかけ、連携して大館産枝豆のスイーツ開発を行っている。

『倶楽部スイーツ』が設立してから、



パンフレットで開発された枝豆スイーツを紹介している

事業者間でのスイーツづくりに関する情報交換が活発になってきています。今後の展開が楽しみです」と語るのは大館商工会議所の佐藤直希さんだ。

『倶楽部スイーツ』に参加する菓子店が共同開発した『おおだてえだまめモナカ』は大館産枝豆の濃い甘みをあんに生かし、パッケージに秋田犬を描くなど土産品として売り出している。この『おおだてえだまめモナカ』は、平成28年7月の発売開始から2年間で累計約30万個を

大館商工会議所女性会が中心となり開発した『まめでなにより枝豆餃子』



『倶楽部スイーツ』が共同開発した『えだまめモナカ』



売りに上げるヒット商品だ。他にも、市内各菓子店が独自の発想でオリジナルの枝豆スイーツを開発し、これまで13種類が開発されている。佐藤さんは「大館産の枝豆を使ったスイーツは、オリジナル性が高いですし、これから大館のまちを代表するスイーツとして地域内外に広がってほしいですね」と今後の抱負を語る。開発されたのはスイーツだけではない。平成27年には、大館商工会議所女性会が中心となり、大館産の比内地鶏と枝豆を

農商工連携による枝豆産地育成と新商品開発の挑戦

『えだまめのまち大館』を目指して



大館商工会議所 工業振興課
佐藤 直希さん



JAあきた北 販売営農部
菅原 直樹さん



大館市 産業部 農林課
佐々木 孝幸さん



規格外品を加工した剥き豆(上)とペースト(下)。枝豆の香りを楽しめるよう、新鮮な枝豆を加工、瞬間冷凍している



大館えだまめのPRポスター



オール秋田で取り組んでいる
全県統一のパッケージ



限定生産の『おおだてプレミアム』

使用した『まめでなにより大館餃子』を開発し、大館市内の飲食店で提供されている。ちなみに、「まめ」というのは秋田の方言で「元気」を意味する。研究会は、地域内の事業者などと連携しながら、今後の新たな商品開発、レシピー開発に向けてアイデアを練っている。

『えだまめのまち大館』のこれから

首都圏の市場でのシェアを伸ばし、順調にも思える『えだまめのまち大館プロジェクト』だが、課題がないわけではない。シェアが伸びてきている一方で、一般的な知名度はそれほど高いとはいえず、大館産の枝豆が首都圏での枝豆の一流ブランドを目指すのは、それほど容易ではないというのが現実だ。大消費地である首都圏近郊の生産地に比べ流通にかかる日数が多くなり、その分、鮮度が落ちやすいからである。

そのようなデメリットがあるなかでも、大館産の枝豆は食味が良く、一方で価格が手ごろなため、首都圏のスーパリーなどでの売り上げを伸ばしてきた。農地の大規模化、機械化が進んだため、安定した生産量を確保できるのも強みだ。

「大館では収穫時期が異なる品種を切れ目なく栽培・収穫することで常に市場のニーズを満たすだけでなく、毎年、出荷する品種を少しずつ変えており、より品質のよい枝豆を出荷できるよう努力を続けています」と、JAあきた北販売営農部の菅原直樹さんは語る。

また、地域内での認知度向上も課題のひとつであり、その解決に向け、親子での枝豆もぎ取り体験や、居酒屋のお通しとしての枝豆のサンプルの提供など、足元固めのための取り組みも進めている。大館市産業部農林課の佐々木孝幸さんは、「大館の枝豆の良さを地域の皆さんにも知ってほしいですね。夏は帰省客も多いですから、この機会に大館産枝豆の美味しさに気づいてもらい、都会に戻ってからも大館の枝豆をスーパーで手に取ってもらえたら嬉しいですね」と思いを語ってくれた。

ちなみに、この取り組みにマーケティングの専門家などは入っておらず、研究会メンバーや生産者、市内事業者などがアイデアを出し合い、議論を重ねながら、地道に活動を進めている。試行錯誤しながらも、自分たちで一步一步取り組みを進めていくことを大切にしているのだ。

「このような活動で『えだまめのまち大館』としての認知度が急激に上昇する訳ではなく、何が正解なのかをみんなですぐに探りながら進めている状態です。それでも、地域をじわじわと巻き込んで、少しずつでも前進していくことが、ひとつの答えではないでしょうか」と、東北人らしく控えめに研究会のメンバーは語ってくれた。この言葉の根底にある「一流ブランドにも負けない大館産枝豆を目指したい」「地域を『えだまめのまち大館』として盛り上げたい」という熱い思いが、この取り組みの原動力となっている。

(草野)