

“食の桃源郷おきたま”「おきたま旬の食材産地見学会」が開催されました！ 今回の食材は「紅大豆」

11月1日、川西町吉田にて「第3回おきたま旬の食材見学会」が行われました。今回の食材は置賜の伝統野菜である「紅大豆」の生産地を訪ね、川西町紅大豆生産研究会・淀野貞彦氏に紅大豆についての説明を受け、最後は試食会にて生産者を囲み紅大豆料理に舌鼓を打ちました。

紅大豆



① 概要・特徴(※1)

川西町内において「赤豆」と呼ばれ、主に煮豆用として地域の食文化を伝えてきた。昭和の初め頃にはつくられていたと言われているが詳細は不明。近年、この「赤豆」を復活させるべく生産組合が立ち上がり、生産拡大が図られるとともに様々な新商品が生み出されている。「紅大豆」の名称は商標登録されており地大豆「赤豆」と山形県をイメージする「紅花」との造語として命名されたもの。ポリフェノール的一种である「アントシアニン」が含まれるなど血圧上昇抑制機能成分が一般の大豆に比べ多く含まれるなど健康面からも注目されている。平成22年生産数量は8t(9名・8ha)であり、今年度生産予定数量は13.2tである。今後、良質な紅大豆の生産体制の確立し、川西町の名を全国区にするために農産物の販売に留まらず、紅大豆茶や甘納豆などの生産加工物の販売など広報媒体としての紅大豆の活用や地域浸透の推進(飲食店との連携)や多角的な販路拡大などにより地産地商の推進を予定している。

【紅大豆販売お問い合わせ先】

紅大豆生産研究会 会計 新野勝廣 TEL 090-2985-0308

※1 置賜総合支庁作成資料からの引用



《一口メモ》

- ・ 特別栽培農作物であり余計な農薬・化学肥料は使用していない。
- ・ 他的大豆よりも脂質が若干少なく、ヘルシーである。
- ・ 平成23年生産予定数量13.2t(昨年は8t)
- ・ 必須アミノ酸やグルタミン酸などうまみ成分を多く含んでいる。
- ・ 病気や土壌の水に弱いこと、収量が普通の大豆に比べて少ないのが課題

《試食会の様子》



「かわにしツーリズム伝統料理応援部」の調理による試食会も開かれました。「紅大豆シューマイ・紅大豆だんご・花びら大根(紅大豆味噌入り)・五色汁」の4品が振る舞われ、生産者を囲み積極的な情報交換が行われました。加工品として紅大豆茶や甘納豆も提供され、これらを使用したアイスクリームも好評とのこと。甘みもあり、なにより色合いが目につく美しい料理が並び、豆ごはんになればほんのりと赤く色ずき、美味しくいただけるとのことでした。

参加者：需要者17名 生産者4名 行政11名 その他6名

総勢38名(考える会から古山・近藤・黒沼・田中が参加)

承認	検討	作成
早坂	揚妻	黒沼