

山形県川西町の伝統食材を守り、未来へと受け継いでゆく活動

『紅大豆®️ 応援プロジェクト』始動！

かわにしまち
山形県川西町・(株)マルヤナギ小倉屋

蒸し豆・佃煮・煮豆のマルヤナギブランドを展開する株式会社マルヤナギ小倉屋（神戸市東灘区 代表取締役社長：柳本一郎）は、山形県川西町（町長：原田 俊二）と共同で、山形県川西町産の伝統食材「紅大豆（登録商標第5997855号・登録者山形県川西町）」のおいしさと価値をお客様へお届けする「紅大豆応援プロジェクト」を2018年6月より始動することといたしました。

紅大豆応援プロジェクトとは

紅大豆とは、山形県川西町で栽培されているふくよかな甘みを感じる紅い色をした大豆のことで、様々な希少価値をもっています。

この「紅大豆」を守り、未来へと受け継いでゆこうとする川西町の取組みに賛同する(株)マルヤナギ小倉屋が、紅大豆を消費者に届け、認知向上につながるお手伝いをするプロジェクトです。

【 活動内容 】

■ 「紅大豆（原穀）」を「蒸し紅大豆」に加工

山形県川西町産紅大豆を、(株)マルヤナギ小倉屋が「蒸し加工技術」を用いて「蒸し紅大豆」に加工。手間がかかるため敬遠されがちな豆を、より消費者が食べやすい状態で提供します。

■ 量販店・外食店等との紅大豆使用メニュー開発の推進

量販店の惣菜部門や外食店等と連携し、蒸し紅大豆使用メニュー開発を推進し、消費者の喫食機会を増やします。

■ 一般消費者向け商品の開発と販売促進

量販店向けを中心に一般消費者向け商品の開発や販売を促進し、消費者の喫食機会を増やします。

■ 「紅大豆」呼称普及と認知度向上の推進

商品パッケージやメニュー名、販促物での訴求や、町おこし活動「豆のあるまち かわにし」を推進する川西町の外郭団体：やまがた里の暮らし推進機構との連携を通じて、紅大豆の認知度向上をはかります。

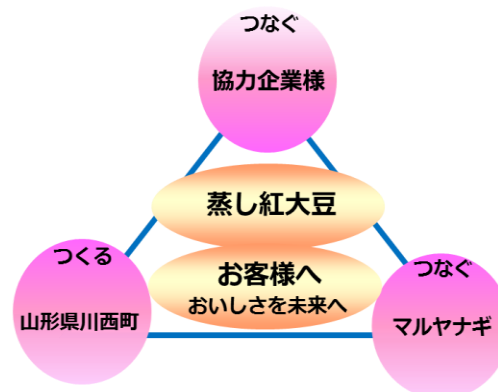
「幻」とも称される希少な赤豆『紅大豆』



「紅大豆」は、山形県川西町で昔からある伝統野菜として、地元のおばあちゃん達が自家用として細々と作り続けて今に繋いできた希少な在来種の大豆。在来種とは、他地方の作物と交配されず、ある地方だけに長年栽培されてきた品種のことで、品種改良されることが一般的な近年の農業では希少な存在といえます。また、日本の大豆の自給率が7%（平成27年）の現状において、その国産大豆に占める紅大豆の割合は0.00013%と数量的にもその希少性が伺えます。

(株)マルヤナギ小倉屋は『蒸し紅大豆』を通じて、つくる人（川西町）と食べる人を繋ぐメッセンジャーとして、紅大豆と山形県川西町を応援してゆきます。

紅大豆応援プロジェクト



“豆のあるまち”山形県川西町と蒸し豆のマルヤナギを繋ぐ紅大豆

紅大豆のおいしさを消費者へ、おいしいの声を産地へ

ほんのり紅色でふくよかな甘みが魅力の「紅大豆（登録商標第59978557号・登録者山形県川西町）」。この希少な在来種である紅大豆を守り、未来へと受け継いでゆこうとする山形県川西町の取り組みを、食に関する企業が応援する取り組み「紅大豆応援プロジェクト」。発起人であるマルヤナギ小倉屋と川西町の運命的な出会いからこれまでのストーリーについてご紹介します。

■ 紅大豆とマルヤナギの出会い

はじまりは2014年。川西町の地域振興に協力されている神戸国際大学の中村智彦教授からマルヤナギの社長柳本一郎が受け取った一握りの紅大豆でした。

紅大豆のサンプルを手にした開発担当者の尾鷲は直感で「蒸してみよう」と思いつきます。当時は、他社に先駆けてマルヤナギが2004年に発売した「蒸し大豆」が徐々に世間に認知されてきた頃。素材の味を活かしたシンプルな蒸し大豆は「まるで栗のよう」と称されることもあり、紅大豆を知るには絶好の調理法だと考えたのです。

「おいしい！」出来上がった試作品は独特の甘みがあり、これまでに味わったことのないおいしさ。あまりの感動に「このおいしさを消費者に届けたい！」との思いを強くし、商品開発がスタートします。



紅大豆との衝撃的な出会いを語る開発担当者の尾鷲美帆

■ 生産者も驚いた「蒸し紅大豆のおいしさ」

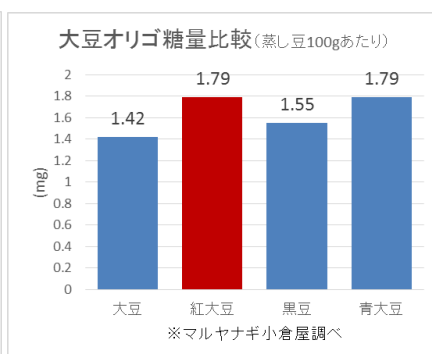
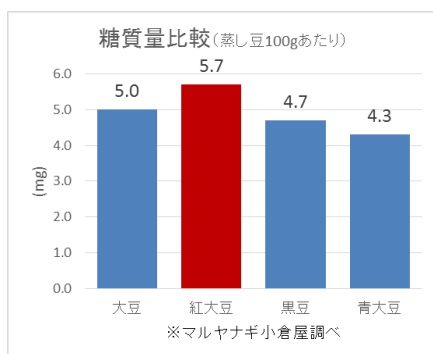


川西町紅大豆生産研究会・会長の淀野貞彦さん（左）、右は伊藤秀晃さん

こうして始まった紅大豆を通じた川西町とマルヤナギのお付き合い。お届けした蒸し紅大豆の試作品を初めて口にした時のことについて、生産者であり川西町紅大豆生産研究会の淀野会長は次のように語ります。

「甘く味付けした煮豆は食べ慣れていました。けれども、蒸しただけの紅大豆がこんなにおいしく、まるで栗のような甘味が出るとは！本当に驚きました。」

生産者の方もあらためて紅大豆のおいしさを実感する機会となったようです。

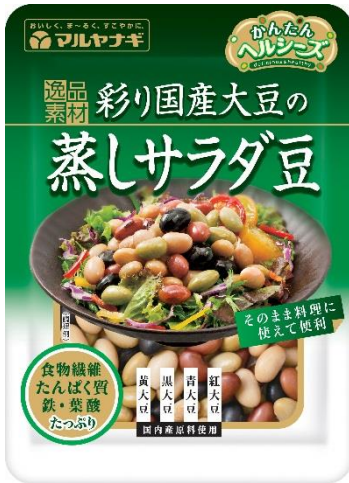


食べて感じる「おいしさ」の理由は、分析数値としても確認できます。大豆・紅大豆・黒豆・青大豆の4色の大豆の成分分析の結果が右のグラフです。

「栗のように甘い」と表現されることも多い蒸し大豆ですが、紅大豆はそれを上回る糖質と大豆オリゴ糖を含んでいることがわかります。これが口にした時に甘みとなって感じるのです。

大豆・紅大豆・黒豆・青大豆の4種類の蒸し大豆の糖質と大豆オリゴ糖の分析値 (マルヤナギ小倉屋調べ)

■ 紅大豆の特性を活かした商品開発へ



蒸し紅大豆商品第一号として発売された「彩り国産大豆の蒸しサラダ豆」

紅大豆の素材本来の特徴を存分に活かした製品にしたい。そう考えた開発担当者は煮豆などの味のついたものではなく、豆の価値を最大限に活かす「蒸し豆」にしようと考えます。また、紅大豆の最大の特徴である色の美しさを活かすために、あえて黄・黒・青・紅の4種の大豆を混ぜることでコントラストを生み出すサラダ豆仕立てを採用。こうして2015年秋「彩り国産大豆の蒸しサラダ豆」が、蒸し紅大豆のおいしさを消費者に届ける第一号の製品として発売されることになりました。

彩り国産大豆の蒸しサラダ豆は、全国のスーパーマーケットはもちろん、川西町の産直施設等、地元でも人気の品に。また、2016年2月開催の展示会「スーパーマーケットトレードショー2016」で多くの審査員の支持を得て「スーパーマーケットで買いたいフード30選」にも選ばれ、注目を浴びることになるのです。



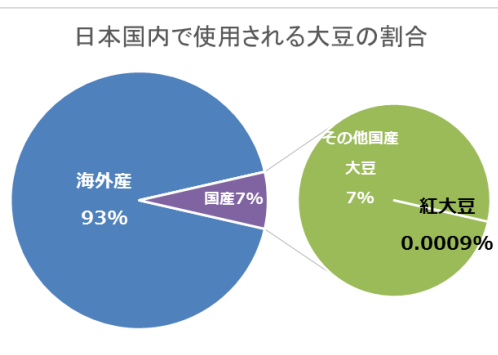
■ 紅大豆が「幻」と称される理由（わけ）



(C)TOMOHIKO NAKAMURA 2018

「紅大豆」は、山形県川西町で昔からある伝統野菜として、地元のおばあちゃん達が「自家用」として細々と作り続けて今に繋いできた希少な在来種の大豆。在来種とは、他地方の作物と交配されず、ある地方だけに長年栽培されてきた品種のことで、品種改良されることが一般的な近年の農業では在来種は希少な存在といえます。

また日本の大豆の自給率が7%の現状において、その国産大豆に占める紅大豆の割合は0.00013%と数量的にもその希少性が伺えます。



農林水産省「大豆のまめ知識」およびマルヤナギ調査より算出



やまがた里の暮らし大学校まめ学部 グランドマメリ工® 鈴木さくさん

この紅大豆をはじめとして珍しい豆を多く生産している川西町では、地産の豆を活用した地域振興に取り組んでいます。上野桜木あたりで例年開催される「山形かわにし豆の展示会」や、川西の豆の魅力を発信する調査研究員「マメリ工®」の活躍など、様々な活動を通じて伝統文化の継承を進めています。

■ ヒトにも環境にもやさしい蒸し豆を作る～特別栽培

マルヤナギが目指すのは「ヒトは食べ物から作られる」という、当たり前でありながら日頃忘れがちなことを意識した「おいしくて健康的で安全安心」なものづくり。その原料となる作物は大地（地球）ではぐくまれます。すなわち、作物をはぐくむ大地（環境）の健康を考えずしてヒトの健康は実現しないという考えのもと、大地の健康を考える特別栽培や有機栽培など持続可能な農業への関わりへも力を入れています。



(参考) 特別栽培と慣行栽培の違いとメリット



紅大豆の生産現場を視察するマルヤナギの副社長
柳本勇治（中央）と仕入れ担当者（中央左）

そして川西町の在来種である紅大豆も実は特別栽培。一般的に、在来種は「種取」を繰り返し長い時間をかけて気候や風土に適応したものであるため、肥料や農薬に頼りすぎずに栽培ができる傾向にあると言われています。その特性を活かし、農薬や化学肥料に頼りすぎない栽培方法をとっているのです。

「伝統食材を守り次世代に受け継いでゆく」という思いを共有する川西町とマルヤナギの考えは、このようなところでも一致。

おいしいだけでなく、健康で安全な農産物を消費者に届けることが私達の願いです。

■産地の思いを全国へ ～紅大豆応援プロジェクト始動～

そして2018年4月、川西町の紅大豆を守り未来へ伝える取り組みを、食に関連する企業がそれぞれの得意分野で応援するプロジェクト「紅大豆応援プロジェクト」がスタートします。

豆はおいしくて健康に良いにも関わらず、自分でイチから調理するとなるとしり込みしてしまう、そんな食材。そこで、蒸し豆のパイオニア・マルヤナギが「開封してそのまま食べられる。驚きのおいしさと利便性」を実現した「蒸し紅大豆」に加工することで、エンドユーザーが使いやすい状態を実現しました。

私達マルヤナギは

- 産地の思いが詰まった「幻の紅大豆」のおいしさ、感動をもっと多くの人に知ってもらいたい。
- 多くの消費者の「紅大豆っておいしい」の声を産地に伝えたい。

という思いを胸に、産地とエンドユーザーを繋ぐメッセンジャーとして、紅大豆と山形県川西町を応援してゆきたいと考えています。

※マルヤナギが提供する商品：一般消費者向け商品「国産蒸しサラダ豆（仮）」（2018年夏発売予定）
業務用商品「業務用蒸し紅大豆」



マルヤナギの蒸し豆工場のメンバー。毎日心を込めて蒸し豆をつくっています。



紅大豆応援プロジェクトとは

希少な在来種である紅大豆を守り未来へと受け継いでゆく山形県川西町の取り組みを、食に関する企業がそれぞれの得意とする方法で応援する活動です。マルヤナギ小倉屋が発起人となり、その想いに賛同する企業が紅大豆のおいしさや価値を消費者にお届けする活動を2018年6月よりスタート。

川西町の紅大豆をマルヤナギが蒸し紅大豆に加工しそれを使用した一般消費者向け商品の開発と販売促進、量販店・外食店等との紅大豆使用メニュー開発の推進に取り組むことで、紅大豆の認知度向上をはかります。（詳細はお問い合わせください）

