

フードスペシャリストが実践する新しい食ビジネス －伝統野菜「えだまめ」の6次産業化－

柴田学園大学フードマネジメント学科 2年

○中田羽南、岡崎日暖、澤百葉、須々田歩花、立石桃々、
對馬凜、寺田陽斗、前山達弥、三上智愛

1. 目的

私たちは、日本では土地や季節ごとに採れるさまざまな旬の野菜があり、それらが地域に根づいた「伝統野菜」として保存され継承されていることを学びました¹⁾。青森県では、2014年に栽培者が中心になって「あおり伝統野菜研究会」が発足し、現在も活動を続けています²⁾。今回、私たちは、「あおり伝統野菜研究会」の会員で、弘前市の伝統野菜である「高杉毛豆」の保存を行っている「クローバー農園」（代表、赤石敦氏）の協力を得て、同農園の特産品である「えだまめ」の生産、加工及び販売に至るいわゆる「6次産業」を実際に体験しました。

2. 取組内容

(1) 「えだまめ」の収穫体験

青森県弘前市のクローバー農園を訪問し、代表者の赤石敦氏の指導のもと、特産品である「えだまめ」の収穫を体験しました。

(2) 「えだまめパウンドケーキ」のレシピ開発と試作

「えだまめ」を材料としたパウンドケーキのレシピを開発、収穫体験で得られた「えだまめ」を利用して「えだまめパウンドケーキ」を製造しました。

(3) 「あおりマルシェ」における販売

クローバー農園の赤石氏らとともに、「あおりマルシェ」（令和6年9月15日、16日、青森市、主催：あおりマルシェ実行委員会、若手農業トップランナー・あおり立志挑戦の会）に出店し、「えだまめパウンドケーキ」の販売を体験しました。

3. 結果

(1) 「えだまめ」の収穫体験

クローバー農園（弘前市）において、特産品である「えだまめ」の栽培状況を見学するとともに収穫しました（写真1）。

(2) 「えだまめパウンドケーキ」のレシピ開発と試作

上記「えだまめ」を材料として、「えだまめパウンドケーキ」を試作、製造しました（写真2）。分量（パウンド型1つ、8カット分）は以下のとおりです（表1）。レシピでは、「えだまめ」の甘さやおいしさをそのまま活かすように、丸ごと加えるように工夫しました。

(3) 「あおりマルシェ」における販売体験

「あおりマルシェ」に出店して、上記で製造した「えだまめパウンドケーキ」の販売体験を行いました（写真3）。2日間で合計60個を販売し、完売しました。試食した方からは、「えだまめ」が丸ごと入っていて、香りと食感を楽しむことができると評価をいただきました。

表1. 「えだまめパウンドケーキ」の分量
(パウンド型1つ、8カット分)

材料	分量
枝豆（さや無）	100g
グラニュー糖	60g
卵（Lサイズ）	2個
薄力粉	100g
牛乳	40ml
無塩バター	70g
枝豆（トッピング用）	適量



写真1. クローバー農園（青森県弘前市）における「えだまめ」の収穫体験（令和6年9月）



写真2. 「えだまめパウンドケーキ」（令和6年9月）



写真3. 「あおりマルシェ」における販売体験（令和6年9月15日、16日、青森市）

4. 考察・まとめ

私たちは、地域の特産野菜である「えだまめ」の収穫、加工及び販売の6次産業を体験することができました。今回の活動を通じて、地域の若手の農業の担い手の人たちが、伝統野菜の保存と継承に取り組んでいることや、マルシェなどの事業を運営して普及に努めていることを学びました。また、マルシェには大勢の市民の皆さんが、列を作って新鮮な野菜や加工品を求めていることも実際に見ることができました。青森県では、冷涼な気候、緑豊かな森林、三方を囲む海など、恵まれた地域特性を生かして、農林水産業の持続的成長のための青森県産野菜の生産に力を入れています³⁾。今後も、伝統野菜をはじめとする特産野菜の調査、利用技術及び販路拡大の学修を続けます。

5. 参考文献

- 1) 食の地域差（野菜類）、四訂フードスペシャリスト論（第7版）、pp.71-73、建帛社（令和5年）。
- 2) あおり伝統野菜研究会の概要、東青みどりの通信、第100号、pp.3、東青地域県民局地域農林水産部農業普及室（平成27年）。
- 3) 令和4年版あおりの野菜っこ、青森県農林水産部農産園芸（令和4年）、
https://www.pref.aomori.lg.jp/soshiki/nourin/noen/files/aomorinoyasaikko_r4.pdf