

## 「鞍掛豆による地域活性化」

～鞍掛豆産地日本一の町を目指して～

長野県小海町 小平弘恵



### 1. はじめに

「鞍掛豆」とは、主に長野市や県内中山間地で栽培されている青大豆の一種である。小海町では「海苔豆」と呼ばれ、お正月のおせち料理に使われるなど昔から親しまれてきた。この鞍掛豆については、3年前から遊休荒廃農地を利用した栽培がおこなわれており、また、今年度新たに鞍掛豆を町の特産品とする事業が展開されている。

今私たちを取り巻く環境は、急速な少子高齢化、人口減少など、バブル崩壊後の長期に渡る景気低迷等大変厳しい状況にある。わが町も少子高齢化、人口減少に歯止めがかからず、産業の中心である高原野菜の生産も近年農業者の高齢化が進み、更に後継者不足も加わり、それに伴う農地の遊休荒廃化も急速に進み始めているのが現状である。このような状況の中、高齢者でも負担が少なく、かつ生き甲斐を持てるような営農体系の構築が必要とされる。また、鞍掛豆の取り組みを通し町全体が元気になる仕組み作りについて、福島県鮫川村の先進地事例を参考として考えてみたい。

### 2. 小海町の概要と農業の現状

#### (1)小海町の概要

小海町は長野県の東部に位置し、町の中央には千曲川が流れ、千曲川の西部には八ヶ岳連峰、東部には秩父山塊が広がり、森と湖の自然豊かな町である。気候は内陸性の夏季冷涼、冬期寒冷であり、年間を通して晴天率が高く、降水量は比較的少ない。主な産業は夏の冷涼な気候により、白菜・レタス・キャベツなどの高原野菜の生産が盛んで、全国有数の高原野菜の産地となっている。観光は八ヶ岳連峰の麓に松原湖があり、夏の避暑、冬のワカサギ釣り観光の拠点となっている。周辺には世界的に有名な安藤忠雄氏設計の美術館、日帰り温泉施設「八峰の湯」、音楽堂、民間のリゾート施設など年間を通して楽しむことができる。

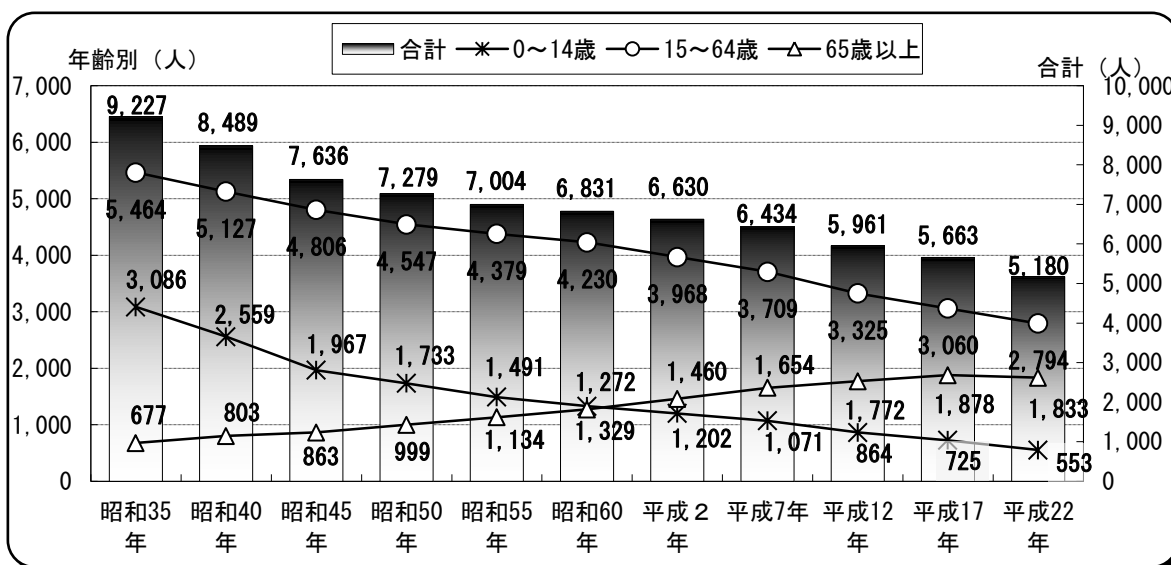


(2) 小海町の年齢・性别人口の推移

平成 26 年 4 月 1 日現在の小海町の総人口は 5,054 人で、0～14 歳は 493 人、15 歳～64 歳は 2,775 人、65 歳以上 1,786 人であり、高齢化率 35%となっている。

表 I から読み取れるように、わが町の人口は毎年 100 人単位で減少しており、特にここ 10 年で出生率の減少は著しく、また高齢者人口は一貫して増加傾向である。10 年後には人口も 4,000 人を割り、高齢化率も 40%を超えると予想される。

表 I 年齢階層別人口の推移



[資料：国勢調査]

(3) 農業の現状

① 農家の現状と後継者について

町の基幹産業である高原野菜は年間 25～26 億円の売り上げがある。天候により収益に変動はあるが、ここ何年かは大幅な下落はなく比較的安定している。しかし、後継者のいる農家は年々減ってきており、花卉農家 19 戸のうち後継者のいる農家は 3 戸で、5 年後には半分になると予想される。酪農農家はさらに厳しい状況であり、後継者のいる農家は 1 戸である。総体的にみると後継者のいない農家は約 60 戸であり、5 年後には総農家数は更に減少すると考えられる。

後継者減少の理由としては、高校卒業後首都

表 II 農家戸数とその内訳

総農家数	541 戸
内 専業農家	279 戸
兼業農家	262 戸
農家の内訳	戸数
高原野菜	110～115 戸
野沢菜	6 戸
花卉	19 戸
酪農	6 戸

2010 年農林業センサス

圏の大学、専門学校へ進学し、地元に戻ってきても就職先がないという理由から、そのまま首都圏で就職してしまうケースが多く、また農業に魅力を感じない若者が多いこと、次の例のように継いで欲しいと思っけていても子供の考えを優先に考える親が多いことが挙げられる。

**【40代大規模農家の声】**

父：将来後を継いで欲しい気持ちは五分五分である。本音を言えば継いで欲しいが、親としては子供が進みたい道を優先したい。

長男：農家は最後の手段。

**②遊休荒廃農地の現状**

遊休荒廃農地の現状としては、農林業センサスのデータによると、2005年は耕作放棄地が217haであり、2010年は230haであった。また、2013年に現地確認調査を行ったところ耕作放棄地は306haであった。以上の結果から分かるように、わが町の遊休荒廃農地は年々増加している。増加の原因としては、農業者の高齢化と後継者不足によるものであり、今後もさらに増加していくと考えられる。

**3. 鞍掛豆による特産品開発について**

**(1)鞍掛豆に注目した理由**

鞍掛豆は主に県内の中山間地で多く栽培されており、小海町ではお正月料理の一品として使用するために自家用として栽培される程度であった。しかし、大豆の中では全国的にも珍しく、その希少価値にキノコ栽培を行っていた町内の農家が着目し、新たに栽培を始めたのがきっかけである。同時に3年前に遊休農地を利用し栽培が始まったこと、平成25年に「日本の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されるなど、大豆加工食品を含めた和食文化が世界的にも注目を浴びてきていたこともあり、鞍掛豆を町の特産品にする取り組みを始めた。

**(2)鞍掛豆の特徴**

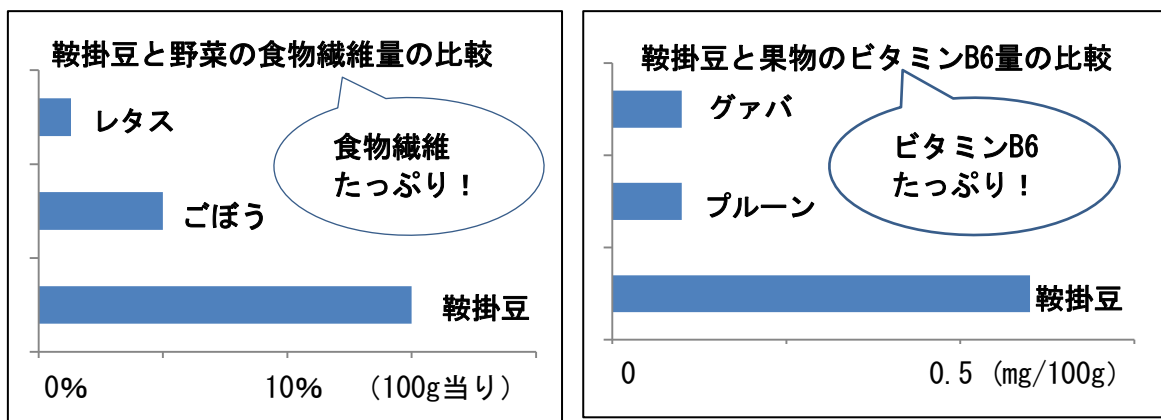
鞍掛豆は大豆の一種でなかなか入手できない珍しい豆である。種皮の模様が変わっているのが特徴で、この模様が馬に鞍をかけた模様に見えることから、鞍掛豆と呼ばれるようになった。他にもパンダの様な模様にも見えることから「パンダ豆」とも呼ばれている。味は「海苔」のような風味がするのが特徴で、栄養素としては、食物繊維、ビタミンB6が豊富に含まれている。中でもビタミンB6は精神を安定させ免疫力を保つとともに、美肌や脂肪燃焼効果、うつ病や不安障害の予防になるとされている。さ



写真1：鞍掛豆

らに全糖が高いのが特徴で、豆腐にすると甘味がある。

表Ⅲ 鞍掛豆の栄養素



### (3) 鞍掛豆の栽培農家数と栽培実績

鞍掛豆の栽培農家としては、退職後に始めた人、もともと農家で他の野菜と併用して栽培を行っている人が半々である。また若干ではあるが鞍掛豆の栽培農家が年々増えている。生産量も毎年増えているが、今年は8月の花の咲くころに日照不足と低温が続いたことから豆の粒が小さく生産量も少なくなってしまった。

現在町で栽培している鞍掛豆は「信濃鞍掛」と呼ばれる品種で、県の農業試験場において以前からあった鞍掛豆を品種改良し作られたものであるが、茎が長いと倒れやすく、成熟するまでに時間がかかること、また収穫時期が11月上旬と寒くなることから、農家の負担となるなどの課題がある。

これらの課題を解決するために今年度、県の農業改良普及所により、鞍掛豆の新品種の育成が実施された。新品種の特徴は、現在栽培されている「信濃鞍掛」より成熟が早く、茎が短く倒れにくいため「信濃鞍掛」よりも多く収穫ができ、収穫時期も1週間～2週間早い。そのため栽培農家にとっては、栽培が容易で、また収穫時期も「信濃鞍掛」に比べ早いと、寒くなる前に収穫できることや、栽培しやすくなることに期待している。食味調査はこれから確認を行うが、収量、品質、味が良ければ「小海鞍掛」となる可能性がある。

表Ⅳ 栽培農家と栽培実績

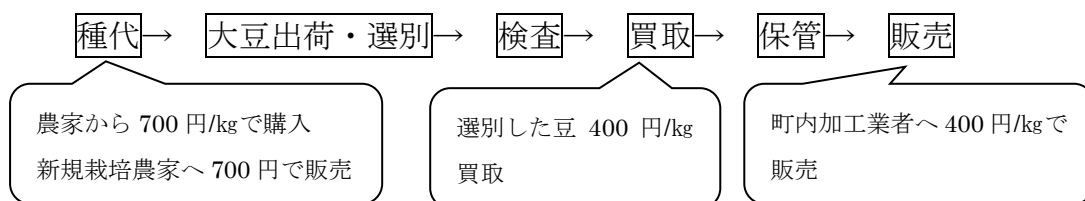
	栽培農家数	栽培実績
平成24年	18名	3,158kg
平成25年	17名	4,665kg
平成26年	19名	3,200kg

### (4) 鞍掛豆の栽培から販売までの過程

鞍掛豆の栽培から販売までの過程の現状は、町が鞍掛豆の栽培を最初に手掛けた1件の農家から700円/kgで種を買い取り、その種を新規に鞍掛豆の栽培を行う農家に700円/kgで販売する。翌年は自家用種子で栽培を行う農家もある。収穫された鞍掛

豆を、町は農家から一定の大きさの豆のみを 400 円/kgで買い取り、町内の加工業者へ 400 円/kgで販売を行っている。また大粒の豆は町外の業者へ 600 円/kgで販売を行っている。

【出荷から販売まで】



次に、下記の表Vから鞍掛豆の収益について考察する。経費としてコンバイン代、種代の他肥料代等の支出が約 10,000 円。この他に生産量の多い農家については選別にシルバー人材センターに委託するなどの負担はあるが、出荷量が多いほど数量に対する国からの補助金があるためその分収入は得られる。来年度からは数量に対する国からの補助金制度はなくなってしまうが、実質赤字にはならないと考えられる。また、あくまで町が 400 円/kgで買い取りを行っていることが前提であるが、この単価については当分の間変更になる予定はない。しかし、実質赤字にはならないとはいえ、鞍掛豆だけでの経営は厳しいものがある。

表 V ●「鞍掛豆」 10a 当たりの平均価格

年 産		H25		H26	
条 件		水田に作付	畑に作付	水田に作付	畑に作付
単収 kg/10a		150kg	150kg	150kg	150kg
町買上額		400 円/kg	400 円/kg	400 円/kg	400 円/kg
国補助金	基準	35,000 円	0 円	35,000 円	0 円
	数量	30,425 円	30,425 円	26,175 円	26,175 円
	産地資金	18,000 円	18,000 円	20,000 円	20,000 円
	小計	83,425 円	48,425 円	81,175 円	46,175 円
町買上額		60,000 円	60,000 円	60,000 円	60,000 円
収入計		143,425 円	108,425 円	141,175 円	106,175 円
コンバイン代		7,500 円	7,500 円	9,000 円	9,000 円
種代		2,500 円	2,500 円	3,500 円	3,500 円
差引合計		133,425 円	98,425 円	128,675 円	93,675 円

(5) 鞍掛豆の商品開発の現状

現在販売を行っている豆腐・きな粉・浸し豆の販売の他に、新たに菓子、豆乳、飴

玉などの商品化を検討中である。現在販売を行っている商品の「くらかけ豆豆腐」は町内の豆腐店に加工を依頼し商品化に至っている。くらかけ豆豆腐の販売先としては、町内の商店、農産物直売所、近隣町村のスーパー、町の日帰り温泉施設の食堂で食べることができ、塩で食べると大変美味しいと評判である。きな粉については、県内の製粉業者に依頼し、製粉したものを農産物直売所で袋詰めにし、農産物直売所、町内スーパー販売を行っている。豆そのものの全糖が高いため、きな粉にしても甘味があり、ロコミで広がりつつある。浸し豆については、地元の女性グループが加工し販売を行っている。加工は月に1回～2回程度で、1回に製造する量は1kgあたり22～25袋である。1回で約6,000円の収入になっている。



くらかけ豆豆腐 200円



きな粉 250円



ひたし豆 250円

#### 加工業者の現状

##### 【加工業者の声】

##### ●豆腐加工業者

- ・認知・知名度不足のためなかなか売り上げが伸びない。
- ・美味しいとの声はあるが、冷奴で食べるというイメージがあるため、冬場は売れない。また製造する過程で、1回に製造する量が70丁と決まっているため売り切れないときには実質自己負担になってしまう。冬場の販売ルートの開拓、冷奴以外の食べ方の宣伝が必要である。

##### ●浸し豆加工グループの女性

- ・鞍掛豆は皮が固いため加工するのが難しい。試行錯誤しながら現在の販売に至っているが、まだまだ研究が必要とされる。浸し豆の加工だけでなく実際豆の栽培も行なっているが、栽培は思った以上に管理や選別が大変である。

町の現状として、今年度企画している「鞍掛豆特産品開発による地域の元気創出事

業」の進行状況は、推進委員会を設け 2 回の会議を行い、薬学博士・農学博士 2 名による講演会を実施した。また、認知度・知名度を向上させるため、町外のスーパーで試食販売の実施、調理法・商品化の検討を行うため料理コンテストを実施するなどの取り組みが行われた。今後は、家庭向け、介護食用、会席料理、フレンチ、和食等の調理方法の研究を図るためプロの料理人による料理教室や販路拡大のため東京都内でイベントを行う予定となっている。

これまでに、町外のスーパーで試食販売や鞍掛豆料理コンテストを実施するなど認知度・知名度の向上を図った結果、以前よりも地元の住民に「鞍掛豆」という名前が浸透しつつあると手ごたえを感じている。

#### 4. 課題について

第 1 に、今のところ認知度・知名度が十分とは言えないことが挙げられる。また地域の住民も昔から海苔豆と呼んで食べてはいるが、鞍掛豆という名前を知る人は少ない。さらに若い世代は食べたことがない人が多いのが現状である。

第 2 に、栽培農家は他の農作物と比べると、栽培に関しては管理しやすく手間がかからないが、収穫後の選別を手作業で行っているためかなりの負担となっている。そのため出荷量が多くなると収入にはなるが、選別に時間や手間がかかってしまう。また、町の買い取りも一定の大きさの豆以外は引き取らないのが現在の状況であり、引き取られなかった豆の行き先が問題となっている。

第 3 にしっかりと組織体制が確立していないことが挙げられる。行政内でもうまく連携が取れていない、また商工会、農協などとも連携が取れていないなど、しっかりと組織体制が確立していないため、特産品開発を行っても衰退してしまう恐れがある。

#### 5. 先進地事例から学ぶ

地域の資源を活用し、生産・加工・販売をうまく地域内で循環させている福島県鮫川村の事例を参考とする。

##### 福島県鮫川村「まめで達者な村づくり」事業について

福島県の南端、東白川郡の北東部に位置し、人口 3,872 人の農業と林業の盛んな村である。平成の大合併で自立を選択し、「農業、地場産業の振興により村を活気づける」ことを村の目標として、里山大豆特産品開発プロジェクトが発足される。

大豆に注目したのは、大豆の「イソフラボン」「良質なタンパク質」が豊富な機能性があるからである。また、かつてはどの農家でも自給し、豆腐や味噌に加工していたので、高齢者には栽培と加工の知恵があること、幅広い加工の領域があり、商品開発の可能性があると同時に、耕作放棄地の増加を防ぐことを目的とし事業が展開されている。

栽培から販売までの流れとしては、まず村が安価で種子を配布し、栽培者には村と県で作成した栽培歴を配布し作付けを行ってもらう。収穫後の豆の選別は村が委託費

を補助しシルバーへ委託。まず生産者に概算払いで生産者に一時金として支払を行い、その後検査し数量が確定した段階で残りの金額を支払う体制を取っている。また、生産者にとって収穫の喜びが明日への意欲（再生産の）へと繋げるために、汗に報いる価格補償として全量買い取りを行っている。

経営体系は、村と商工会と生産者で組織する農産物加工直売所運営協議会を設立し運営を行っている。また、大豆加工施設の整備を行い農産物・加工直売所「手・まめ・館」のオープンし販売から加工までを行っている。開業当初は従業員 8 人であったが、現在 20 人でさらに平成 22 年に喫茶店・パン工房及び加工所を増築するなど、平成 25 年度の「手・まめ・館」の売上実績は 114,431 千円、年間来客数 10 万人となっている。

また、平成 22 年に東京農業大学と連携協力の協定を締結し、特産品開発、循環型農業、山村環境の整備・再生、人材育成、遊休荒廃農地の再生など事業に取り組んでいる。まさに地域の資源を生かした村づくりを行い、自らの地域を自らの力で活性化しようという強い気迫と農業の 6 次産業化、生産・加工・販売を地域内でうまく循環させており、学ぶべき点が多い事例である。

## 6. 鞍掛豆特産品開発事業の方策について

### (1) 認知度・知名度のアップ

まずは、現在「鞍掛豆」と漢字で表記しているものを「くらかけ豆」と平仮名で表記することを提案したい。リーダー塾生から『「くらかけ豆」としたほうが親しみやすいのでは』と提案があったことから、見た目から入るのも大事な要素であり、ネーミングやデザイン、例えば「塩で食べる豆腐」というキャッチフレーズや健康面で優れているという機能性のアピールをおこなうと更に普及効果があると考えられる。

また、町外に発信する前に、まずは地元の住民にくらかけ豆をもっと理解してもらい地域全体でアピールしていく必要がある。町内にある飲食店にくらかけ豆の料理を提供してもらい、料理コンテストで入選した料理を町営の日帰り温泉施設のメニューに加えるなど、料理を通じてたくさんの人に食べてもらう仕組み作りを行う。町外への認知度、知名度を上げるためには、ふるさと納税のお礼の品として発送、都内のアンテナショップでの販売、有名百貨店とタイアップした販売を行うなど販路の拡大を進めることによりブランド化として確立することも必要である。

### (2) 栽培農家の負担軽減

栽培は比較的簡単にできるのに、収穫後の選別がすべて手作業で行っているため生産者の負担になってしまっている。収穫量が多いほどその負担は大きく、現段階では栽培農家がシルバー人材センターへ依頼し選別作業を行っている。それもひとつの経済効果となるが、その課題を少しでも改善しなければ栽培農家は減少してしまう恐れがある。選別作業を軽減し生産者を減らさないためには、鮫川村の事例から豆を全量買い取り、選別・検査を行った後精算する方式で、栽培農家が再生産の意欲に繋げることが必要である。



### (3)組織の基盤作り

まず、土台となる組織の基盤を確立させなければならないと考える。先進事例の鮫川村のように協議会を設立し、農家の支援から加工、販売までの仕組みを作り上げていかなければならない。また、行政だけでなく、農協・商工会・地域住民との連携の確立も必要であると考ええる。

### (4)地域内循環

新商品の開発もくらかけ豆の需要を増やすうえで大切な要素だが、まずは今特産品で売り出している商品を地域内に浸透、波及させていくことが必要である。実際、浸し豆の加工に携わっている70歳代の女性の方が「くらかけ豆を自ら栽培し加工しているが、正直、栽培は思った以上に大変。でも、元気でいるうちは続けたい。」と話してくれた。その言葉からは栽培から商品開発まで行い自信がみなぎっているように感じた。また、豆腐加工業者の方も「美味しいと言ってくれる人がいるから、多少のリスクを背負っても可能な限りつくり続けたい」と作り手としてのやりがい、自信に繋がっている。加工業者の方が頑張ってくれれば、栽培意欲も湧く、くらかけ豆の取り組みにより、このように地域内で連鎖していく、地域が一つになることにより町全体が元気になっていくと考える。さらに、地元の保育園・小学校・中学校の給食のメニューに取り入れ、子供から親への発信から地域全体の浸透を図る。また、子供たちに地域の伝統を継承して行くためにも、お正月料理の「浸し豆」を年の初めの給食のメニューに取り入れる。更に、将来後継者になる子供たちにくらかけ豆の栽培から収穫までの体験をしてもらい、そこから食育、農業の大切さを知ってもらい、また農家側も子供たちに教え感謝されることにより、栽培する喜びややり甲斐に繋がっていくと考える。

## 7. まとめ

農山漁村地域における「空洞化」の拡がりにはわが町にも進行しつつある。遊休廃農地の拡がり（土地の空洞化）、首都圏へ出て行ってしまい後継ぎがない、農家の担い手がない（人の空洞化）、また地域の人々が地域に住み続ける意味や誇りを喪失しつつある（誇りの空洞化）は着実に進行している。くらかけ豆を通じて、生産者の働く意欲、生き甲斐づくり、また女性グループなどの活動の場、小さな水準の所得形成機会を作り出し、地域の人々が地域を誇りにもてるような仕組み作りを確立できればと思う。

また、このレポートを作成するにあたり、地域の声聴いてきた中で、くらかけ豆を何とか町の特産品にしたいという思いは強い。地域の人々の想いに耳を傾け、どう支援していくかが私たち行政職員の役割ではないだろうか。

くらかけ豆が町の自慢できるものとなり、この町に住んでいてよかった、住み続けたいとおもえる町づくりを目指したい。自ら足を運び、現場の声聴き、常に考

えることを忘れず、リーダー塾で学んだことを活かし、わが地域のために役に立て  
る人材となるよう日々努力し続けたい。

**【参考文献】**

- ・小田切徳美著「農山漁村地域の再生の課題」
- ・豆専門店こだわりの通信販売「健康通販ドットコム」  
[http://www.kenkoutuuhan.com/kurakake\\_ad1.html](http://www.kenkoutuuhan.com/kurakake_ad1.html)