

高松市生涯学習センター生涯学習推進事業【コミュニティセンターとの連携事業】
「大野豆復活物語 ～次代への大野豆継承と地産地消活動の推進～」
を開催しました。

平成30年12月12日、大野豆プロジェクト事務局長である生嶋暹さんを講師に迎え、「大野豆復活物語 ～次代への大野豆継承と地産地消活動の推進～」を開催いたしました。

生嶋さん自身の自己紹介から始まり、“まめの里大野”の説明のあと、空豆についてお話がありました。身近な食材である空豆ですが、詳しい内容は知らない方がほとんどで、新鮮な内容になりました。空豆の起源は中近東が原産地で、紀元前5,000年頃より栽培されており、日本には奈良時代に伝わってきた作物だそうです。また、栽培を行う環境も適温は16℃～20℃と暑さには弱い作物とのことでした。また、新豆のときは「美味しいのは3日だけ」と言われており、地産地消向きの作物との説明がありました。



次に、大野豆についてのお話です。大野豆の起源は明治時代に大野原町の大麻勘四郎氏が自家栽培の空豆から長莢品を目標に選別改良した品種であり、ひと莢に6～7粒入りの小粒長莢空豆で、一寸(大粒)空豆に比べて甘みがあるという特徴を持っています。昭和初期には県内に約2,000ヘクタールの栽培面積があり、大野地区も主要生産地のひとつでしたが、徐々に栽培が減っていき、一寸空豆にその座を奪われていきました。

絶滅危惧種にまでなった大野豆。平成25年に改めて大野地区で復活生産する発端となったのは、JA大野女性部が毎週製造する、地域内販売用の豆腐原料となる大豆を安定的に入手する為



の地元生産、及び、大野地域の活性化や発展へのきっかけ作りでした。平成25年5月に大野豆プロジェクトが結成され、空豆に加え、黒豆・小豆も生產品種に追加、本格的に活動が開始されました。現在は46名のメンバーで構成されており、耕作面積、販売実績ともに着実に増加傾向にあるとの事でした。

現在、大野豆の活動をさらに拡大させる取り組みとして、地域の企業である、筒井製菓さんや黒川加工食品さんと連携をして大野豆の普及に取り組んでいるとのお話でした。また、地域での活動として、大野地区の文化祭での黒豆販売や『おおのごじまん品大収穫祭』での販売、コミュニティセンターでの郷土料理教室や家庭料理コンテストを開催することで、さらに大野豆による活動の場を広げ、大野地域の活性化や発展につなげているとのお話でした。

次代への継承活動としては、大野小学校の総合学習で児童による『収穫作業』や『文化祭で大野豆のPR活動』を行なったり、香川第一中学校や香川中央高等学校では『大野豆学習』や『大野豆実習』と題して収穫体験や空豆料理の調理実習を行なったりしているとのことでした。

現在、多くのマスコミにも取り上げられるようになった大野豆。多くの課題はあるが着実に復活に向けて歩み始めており、地域や小・中学校、高校ともきずなが深まり、認知度も高まっています。地産地消をキーワードに大野豆継承に取り組み、地域の活性化や発展、次代への継承につなげていきたいとのお話でした。