

地域伝統食材「大浜大豆」による地域活性化に取り組んでいます

奥能登農林総合事務所

奥能登農林総合事務所では、珠洲市狼煙地区において、地域伝統食材「大浜大豆」の生産、加工、販売を支援し、地域の活性化に取り組んでいます。

「大浜大豆」は、珠洲市で古くから栽培されていましたが、作りやすい品種へ転換が進んだことから、自家用としてのみ作られ、地元でも知る人が少なくなっていました。

狼煙地区の地域づくり組織である横山振興会は、忘れられかけていた「大浜大豆」が、豆腐に加工すると美味しいことに着目し、平成15年頃から生産量の拡大に取り組みました。

しかし、大浜大豆は収量が少なく、粒の大きさがばらつく欠点があったことから、当事務所では、県農林総合研究センターと協力して収量や加工に優れた大粒の系統を選抜するとともに、収穫期が遅い特性に合わせた栽培管理や施肥技術を確立し、生産拡大の指導、支援を行いました。

また、優れた食味を生かした特産品づくりに向けて、豆腐、豆乳ソフトクリーム、きなこ、すはま等の商品開発、販路開拓の提案を行い、さらには、「大浜大豆」商品の製造・直売、豆腐作り体験や農作業体験などの体験型学習ができる交流施設の整備を農林水産省等に働きかけるとともに、施設を管理運営する地元組織づくりを行ってきました。

整備された交流施設「狼煙」（現・道の駅狼煙）は、観光拠点にもなり、地域内外からの多くの来所者で賑わい、地元農産物や「大浜大豆」の商品等が買い求められています。このように、「大浜大豆」の特産化を進めた結果、栽培面積は当初の30aから平成29年度は約8haに拡大し、地域の活性化が図られています。

当事務所では、今後とも地元の特産物や伝統食材の活用を通じた地域の魅力発信を行い、地域の活性化を図ろうとする取組を支援することとしています。



交流施設 道の駅「狼煙」



大浜大豆と豆腐

問い合わせ先：奥能登農林総合事務所
珠洲農林事務所
(0768-82-3111)