

現場インタビュー

行田在来青大豆を気軽に食べて
おいしさを知ってもらいたい

「行田在来青大豆」商品開発・販売促進協議会会長 長谷川浩さん(谷郷)



行田には広大な農地がありますが、98パーセントが水田になっていて、そのほとんどで米や麦が生産されています。何かほかに特産物を作りたいな、面白いことをやりたいなと思って

いた時に、行田在来青大豆の種をもらい、試しに作って見たのです。その大豆からできた豆腐は、味が濃厚で甘くて個人的なおいしさがありました。また、青大豆になる前の枝豆は、口もとに持ってきたときに独特のいい香りがするんです。大豆は健康にも良いですしね。それから行田在来青大豆を作るようになりました。

この大豆の良さをアピールしたいという思いから発足したのが「行田在来青大豆」商品開発・販売促進協議会です。この協議会での商品開発や販売促進に向けたさまざまな活動を通して、多くの方に行田在来青大豆を知ってもらい、気軽に食べてもらいたいです。今後は、大豆料理のコンテストや新しい商品の試食会を開催したいですね。たくさんの方に青大豆のおいしさを楽しんでもらいたいと思います。

関連商品が続々登場

行田在来青大豆の特徴はなんと甘みも、甘みの強さです。甘みと特有の風味を持つ大豆からできた豆腐はまるでスイーツのよう。この豆腐を販売したJAはくさい行田農産物直売所では、ピーク時には30分で200丁売れてしまうほどの人気でした。

また、青大豆の特徴を生かした枝豆、ラスク、発芽大豆など関連商品が次々に開発されていて、古代蓮の里売店でも販売されています。ぜひ、この行田の味を家庭で楽しんでみてはいかがでしょうか。

さらなる飛躍のために

栽培面積の拡大に伴い、新たな商品を開発し、また今以上に販売促進を図る必要があります。しかし、行田在来青大豆は、県内在来大豆の一種で、数多くのマスコミに取り上げられている秩父在来大豆「借金なし」と比べると、行田の一部の方々に親しまれるのみでした。そこで、平成23年度から、より一層行田在来青大豆をPRすることを目的として、長谷川浩会長を中心に「行田在来青大豆」商品開発・販売促進協議会が設立されました。現在、会員は26人。青大豆を生産してい

る農家や青大豆を加工販売している豆腐業者、販売業者、行政などで組織されています。

商品開発・販売促進に熱が入っています

協議会に参加している企業や商店が新たに商品を開発できるように、研修会や試食会を開き、新商品へのヒントを模索しています。今後、新



青大豆関連商品の試食会

たな商品が開発され次第、皆さんに紹介していきます。

青大豆関連商品の販売をより一層促進させるためには、市民の皆さんに青大豆への愛着を持ってもらうことが大切です。そこで協議会では、誰でもイメージしやすい青大豆関連商品のキャラクターの企画し



青大豆キャラクターの作成について議論をかわす

作りを企画しました。市民の皆さんからのアイデアを募集していますので、奮ってご応募ください(詳細は下記参照)。

▼問い合わせ 農政課農政担当(内線380)

あなたのアイデアが

商品のパッケージに!
「行田在来青大豆」の
商品キャラクター大募集

▼賞品

- 金賞 1点(商品券1万円)
- 銀賞 2点(商品券5千円)
- 銅賞 3点(商品券3千円)

いずれも副賞は、青大豆関連商品セット
▼応募資格 プロ・アマ・年齢を問いません。

▼応募規定

- ①A4版の用紙を縦で使用してください(応募作品は折り曲げずに送付してください)。
- ②画材、デザインなどの表現方法は自由
- ③応募点数の制限はありません。ただし、応募用紙1枚につき1案とします。

▼応募方法 郵便番号、住所、氏名、年齢、電話番号を応募作品裏面や別紙に記入のうえ、12月26日(当日消印有効)までに「行田在来青大豆」商品開発・販売促進協議会事務局(農政課内)に持参または郵送してください。

【持参・郵送】〒361-8601 行田市本丸2-15 「行田在来青大豆」商品開発・販売促進協議会事務局(農政課内)

▼発表 平成24年3月上旬
※入賞者に直接お知らせします。

▼注意
・応募作品は未発表のものに限ります。
・応募作品の著作権は当主催者に帰属します。
・作品は返却しません。
・採用作品は、パッケージなどに使用の際、修正や補正することがあります。