

鞍掛豆特産品開発による地域の元気創出事業

概要

小海町では高原特有の冷涼な気候を活かし、高原野菜の栽培が盛んに行われるようになったが、近年の生産価格の低迷、外食産業の低迷、農業者の高齢化・後継者不足による農地の遊休荒廃化等、農業を取り囲む環境は厳しい。その現状を打破すべく、まだ全国的に認知度の低い、また高齢者でも比較的栽培しやすい鞍掛豆の栽培、鞍掛豆を使用した商品開発・新調理法の研究提示、認知度向上のための販売促進を実施し、農地の遊休荒廃化の抑制、町内食品加工関係及び小売店の活性化、高齢農業者の生きがい対策などを目的に実施する。

事業の内容

事業の内容

- 鞍掛豆認知度向上のための販売促進
- 鞍掛豆を使用した新調理法の研究、新商品開発
- 鞍掛豆料理コンテストの開催及びそのレシピ集の作成

総事業費

10.3百万円

ポイント

鞍掛豆という地域資源を活用した販売促進、新調理法の研究提示・商品開発、レシピ集の作成等により、地域産業の振興、地域の人々が生き生きと生活できる地域づくり、情報発信の活発化による交流人口の増加、子どもを主とした郷土愛の醸成を目指す。

事業の成果

上記事業の内容の実施により、販売促進では、鞍掛豆の認知度の向上、鞍掛豆豆腐を製造加工する店舗等、町内食品加工関係及び小売店の活性化が図られ、新調理法の研究・商品開発では複数の新調理法・新商品が開発され、今後の事業展開へ繋がる礎が築かれた。また小学生を対象とした鞍掛豆豆腐の製造体験の実施による児童の郷土愛の醸成も図られた。

今後は成果である開発された商品、新調理法、レシピ集を基に、町内外の一般家庭、飲食店、企業等に広く働きかけ、営業をし、一般家庭での料理、飲食店等でのメニュー化等を目指し、販売促進とあわせ、鞍掛豆の消費拡大を目指す。

長野県小海町

