

農事組合法人 豆の木

～女性農業者による在来大豆品種「大だるま」の生産・加工・販売～
(平成21年度優良活動表彰 農林水産省生産局長賞)

代表者:長田 泰子
所在地:福井県大野市
構成員:生産者 6名
活動開始年月日:平成13年



取組内容

1 「大だるま」の栽培及び「大だるま味噌」の商品化

- 福井県大野市の在来大豆「大だるま」を構成員自らが農地を借受けて栽培を行い、地場農産物の生産振興に貢献しています。
- 「大だるま」を用いた「大だるま味噌」を商品化。現在は地域内外のスーパーや百貨店で販売するなど販路を拡大し、郷土の優れた農産物を広くPRしています。
- この取組がきっかけとなって、「大だるま」の栽培に取り組む認定農業者が増加するとともに、「大だるま」の特性を活かした豆腐を商品化する県内加工業者が誕生し、農商工連携による新たなビジネスの構築にも寄与しています。



商品化した大だるま味噌

2 農産物直売所「菜々彩(なないろ)」の運営による消費者ニーズに応じた生産・販売

- 直売所ではレジ係を構成員が当番制で受け持ち、直接、来店者の反応や要望、消費動向を確認することにより、消費者ニーズに応じた品揃えやサービスを心がけるとともに、新たな野菜等の栽培にも挑戦しています。
- 構成員は、有機JASをはじめ、エコファーマーや福井県特別栽培農産物認証を取得し、環境に配慮した農産物を生産しています。
また、必要最小限の包装に努め、納入もコンテナを使用するなど環境負荷の低減に向けた活動も実践しています。



直売所には地元の農林産物や加工品が並びます

3 消費者との交流、地場農林産物のPR

- 「奥越ふるさと活性化協議会」に加入し、郷土の農村・農産物の魅力や生産の現場を消費者に直接伝える活動である「こだわり塾」を継続的に実施。地産地消に理解を示す消費者の育成に寄与しています。
- 大野市の第3セクター「(株)平成大野屋」や一般財団法人「おおの農林楽舎」と連携し、地場農林産物の加工品の集荷・納品の仲介や地場農林産物のPR・販売促進に協力しています。

4 食育活動の展開

- 「ふくい食育ボランティア」に登録して、次世代の農業・農村を担う子供の育成が重要であるという思いから、地元の保育園と連携し、園児を対象に大豆(大だるま)の播種から収穫までの一連の農業体験を受け入れています。
- 大野市の特産農産物であるサトイモの定植から堀取り、サトイモを用いた郷土料理の伝承活動を行っており、小学校のゲストティーチャーとしても活躍しています。



保育園児を対象にした食育活動(大豆収穫)



小学校のゲストティーチャーとしても活躍

<最近の取組>

5 直売所の有効活用

- 冬季は雪深く品物が揃わないことから、閉店となる直売所を活用し、「食と農の体験講座」を消費者を対象として昨年度から実施しています。
- 体験内容として、もちつき、キムチ作り、米粉パン作り、かご作り等で、どの講座も参加者から好評をいただいております。今年は、新たに「大だるまを用いた豆腐づくり」を企画中です。

- 農産物直売所「菜々彩(なないろ)」
- 所在地:大野市篠座45-11
- TEL: 0779-65-5106 FAX: 0779-65-0007
- 定休日:木曜日(営業期間:4月~12月)
- 営業時間8:00~12:30



「食と農の体験講座」
原木しいたけの菌うちの様子

平成22年12月作成