

標 題	宍道湖西岸地区大区画ほ場整備に係る営農支援活動報告 その7 ～初めて「出雲産小豆ミニフェア in にほんばし島根館」を開催。大盛況！～
-----	-------------------------------------------------------------------------------

(ダイジェスト)

宍道湖西岸地区農村整備推進協議会は、産学官連携により新たな振興作目として、小豆の産地化に取り組んでいます。

このたび、島根県のアンテナショップであるにほんばし島根館（東京都中央区日本橋）において、初めて「出雲産小豆ミニフェア」を開催しました。島根大学や平田高校の協力もあり、準備した商品が全て売り切れる等、とても盛況でした。

出雲地方において小豆は、正月の小豆雑煮や和菓子等の原料として、また「ぜんざい」発祥の地として地域の食文化に欠かせない重要な作物であります。

このたび、出雲産小豆の認知度を一層高める目的で、情報発信力の高い東京において「出雲産小豆ミニフェア in にほんばし島根館」を初めて開催しました。

12月8日（土）～9日（日）の2日間開催したミニフェアの概要は、以下のとおりです。

- 1 出雲産小豆やこれを使ったぜんざい等の販売（2日間で約17万円の売上げ）
出雲産小豆（150g入り）、出雲ぜんざい（レトルト）、出雲大納言羹、干しぜんざい
- 2 高校生による和洋菓子の試食販売PR（島根県立平田高等学校）
平田高校の2年1組が、地域課題解決学習（小豆）で地元の和洋菓子店と共同開発した和洋菓子の試食販売PRを実施（雲州丸、出西生姜と出雲小豆のパウンドケーキ）。
- 3 「小豆の生産と食に関するアンケート」の実施（島根大学）
「ゆで小豆（ストック小豆）」の試食とともにアンケート調査を実施し、小豆が健康や美容に効果があると言われていていることをPR（ポリフェノールと食物繊維が多く含まれる、サポニンによる利尿効果等）。

今後も出雲普及部では、出雲産小豆の認知度を高めるとともに小豆の生産意欲の高揚について、関係機関と一層連携しながら支援していきたいと考えています。



街頭でイベントをPRする平高生



商品開発した和洋菓子の試食販売PRを行う平高生

注1) ゆで小豆の作り方：保温ポットによく洗った小豆70gと熱湯480mLを入れ6～8時間おくとゆで小豆が簡単にできる。

注2) アンケート項目：出雲産小豆を知っていたか？「小豆を使ったもの」と聞いて、一番最初に思う食べ物は何か？

小豆が健康や美容に良いことを知っていたか？ゆで小豆を自分でつくって食べたいと思うか等