

農林漁業現地事例情報「食料自給率向上に資する取組事例」

行動計画の項目に基づいた分類：ウ 地産地消の推進の取組

取組名：幻の地豆で郷土料理を普及

取組主体：遠軽町地豆の会（北海道・遠軽町）

1 取組の背景

平成20年初めに「遠軽町地豆の会」（代表・長谷川ミヨ）を結成しました。

「子供たちの将来のためにも無農薬の安全な食べ物を伝えていこう。」という思いからです。

長谷川さんは豆類雑穀卸販売業「べにや長谷川商店」の経営に携わる傍ら、町内の30軒ほどの生産者で作る、北海道に残る幻の在来種「地豆」を使った伝統的な料理を作り広めています。

現在の豆の栽培は発育促進剤や農薬を使い、大型機械で収穫され、大量に生産されていますが、地豆は無農薬・有機で栽培され、除草など手間がかかり収量は少ないです。

2 取組の具体的内容

長谷川さんの作る伝統料理の一品で「バタバタ焼き」があります。

バタバタ焼きとは、在来種の前川金時と未粉でんぷんを使用し、作ったでんぷん団子で、昔はストーブの上にネタを直に流したところ、その時「バタバタタッ」と焼ける音がしたことから、このように呼ばれるようになりました。

今年2月と8月に町内の農家の家庭料理を道外の消費者にPRするため、首都圏からツアー客を招き、「遠軽のおかん料理を楽しむ会」を開きました。町内の祭りとイベント「コスモスフェスタ」にバタバタ焼きのお店を出しました。10月にはオーガニック&エコロジーをテーマにしたイベントの「アースガーデン in 代々木公園」でバタバタ焼きの実演販売をします。

長谷川ミヨさんは北海道の伝承名人（食づくり名人のうち、支庁が推薦した北海道らしい食づくりを進めるための指導や助言できる方）の一人です。

3 取組の具体的効果

バタバタ焼きを食べて、「懐かしい。」という年配者や、介護施設で働く若者が「施設のおじいちゃんやおばあちゃんに作って食べさせたいから、作り方を教えてほしい。」等、様々な反響がありました。

4 今後の展開方向

一人でも多くの人に無農薬・有機の良いところや伝統料理を伝えていきたい。

5 取組に係る問題点と解決策
特になし。

画像



【情報収集官署】北海道農政事務所 遠軽統計・情報センター
連絡先：0158-42-2719