

‡ 地域振興 ‡ < 6 次産業化認定者の取組事例 > 27

様々な調理に利用可能で好評 「一般消費者向け冷凍むき枝豆」 河西郡中札内村 中札内村農業協同組合

北海道農政事務所帯広地域拠点地方参事官室 木村 浩之



1. はじめに

「枝豆」と言えば、冷たいビールのおつまみを思い浮かべる方が多いと思いますが、ここでは中札内村農業協同組合（以下、J A 中札内村）が製造・販売する一般消費者向けの「冷凍むき枝豆」の開発・販売事業の取組を紹介します。

2. 道内有数の枝豆産地

J A 中札内村は、十勝管内中札内村一円を区域とする農業協同組合として昭和 23 年に設立、現在の組合員数は 807 名（令和 4 年）で、畑作、野菜、酪農、畜産を中心とした農業経営体で構成されています。

中札内村における枝豆の作付面積を平成 5 年以降についてみると、5 年から 16 年までは 30ha から 50ha 程度で推移していましたが、17 年以降は急速に作付けの拡大が進み、令和 3 年の枝豆作付面積は 509ha で、全道の作付面積の約 4 割を占め、道内有数の枝豆産地としての地位を確立しています。（図 1）

3. 枝豆生産体制の整備

J A 中札内村では、平成 4 年に「液体窒素による冷凍方式」を採用した農産物加工施設を整備して、「そのままえだ豆」、「そのまま黒えだ豆」のブランド名で冷凍枝豆の製造・販売を開始しました。その後、全国各地から寄せられるオーダーに応えるため、平成 17 年と 21 年に加工施設を増築、さらに平成 28 年には強い農業づくり交付金で第 2 工場を建設した後、産地パワーアップ事業（平成 29 年度～令和元年度、整備事業）を活用して、加工施設のロボット化への改装や自動選別・包装システム等の導入を行い、作業効率の向上と衛生管理の強化を図ってきました。

4. 安全かつ高品質な枝豆

冷凍枝豆商品の最大のセールスポイントは、畑から収穫（写真 1）後、3 時間以内に原料を加工施設に搬入（写真 2）し、急速冷凍加工することで、「とれたての旬な味」を食卓に届けていること、加えて北海道 HACCP 認証（平



図 1 枝豆の作付面積及び北海道に占める中札内村の割合（シェア）の推移

資料：北海道及び平成 5 年～18 年の中札内村は「e-Stat（政府統計の総合窓口）」（注 1）

資料：平成 29 年～令和 3 年の中札内村は「北海道野菜地図（その 42～その 46）」（注 2）

成 23 年）、国際規格の FSSC22000 認証（令和元年）を取得し、安全かつ高品質を維持していることです。



写真 1 大型ハーベスターによる収穫作業
(画像提供：JA 中札内村)



写真 2 受入ホッパーに搬入される枝豆
(画像提供：JA 中札内村)



写真 3 収穫直前の枝豆（品種：大袖の舞）
(画像提供：JA 中札内村)

また、製品の原料である枝豆の品種は、穏やかな香りと大豆本来の甘みが感じられる大粒種の「大袖の舞」(写真 3)が中心となっています。

5. 総合化事業計画の取組

同 J A では冷凍枝豆の主力商品である「そのままえだ豆」のほかに、枝豆から莢(さや)をむいた「冷凍むき枝豆」を販売しています。この「冷凍むき枝豆」は、莢がないため調理のしやすさと残さが出ないことから、学校給食や病院給食、製あん業者からの引合いがあり、特に学校給食の食材としては、全国 44 都道府県（令和 4 年）への出荷実績（J A 中札内村調べ）があります。

そのような中、同 J A では中札内村の枝豆の知名度を上げ、枝豆商品全体の売上拡大を図り、組合員の更なる所得向上を図るため、「冷凍むき枝豆」の一般消費者向けの新商品の開発・販売に取り組むこととし、平成 28 年 6 月に 6 次産業化総合化事業計画の認定を受けました。

一般消費者向けに販売を始めるにあたっては包装パッケージを一新し、内容量も 250g（写真 4）と 500g の 2 種類としました。

販路については、生協の取扱い品目としたほか、同 J A の直売所でも販売を行っています。



写真 4 一般消費者向け「冷凍むき枝豆」のパッケージ

「冷凍むき枝豆」の売上高は平成 28 年度決算では約 3,000 万円ほどでしたが、6 年

後の令和 4 年度決算では 1 億 4,600 万円と大きく売り上げを伸ばしました。

これは、色合いと食味の良さに加えて、調理する際に莢から剥く手間が省かれるなどの使いやすさが一般消費者に受け入れられ、需要拡大につながっているものと推察されます。（図 2）

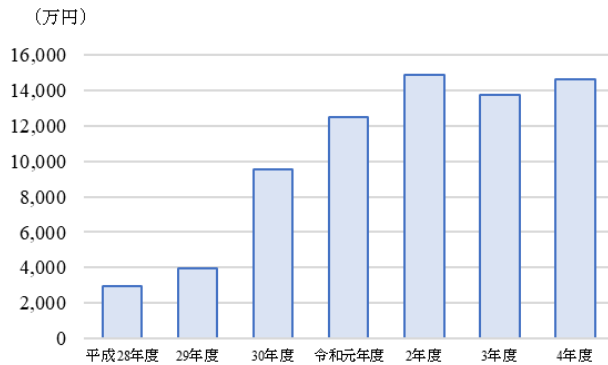


図 2 一般消費者向け冷凍むき枝豆の販売額の推移（資料提供: J A 中札内村）

6. 課題と展開方向

「冷凍むき枝豆」の原料となる枝豆の作柄は、開花前後の温度に大きく左右されます。特に花芽分化から開花、着莢時期の気温が重要で、この時期に低温等に遭遇すると収穫量が減少し、原料不足に陥るリスクが大きくなります。

このため、同 J A では良質な枝豆を適期に収穫するために、前進栽培を含めて作型を分けています。また、品種も主力の「大袖の舞」に加え、「いわいくろ」や「タマフクラ」などもむき枝豆用に仕向けています。

平成 28 年の販売開始以降、順調に売上げ実績を伸ばしている「一般消費者向け冷凍むき枝豆」について、同 J A では枝豆を輪作体系に位置付けるために、毎年の生産者の作付け配分面積を増減させないよう安定した販売対策をとること、また、莢付き枝豆（冷凍）、業務用冷凍むき枝豆と合わせて消費者、実需者ニーズに応えられるようしっかりと生産販売体制を整えていきたいと話しています。

7. むすびに

枝豆をはじめとする大豆は、「畑の肉」と言われるほど栄養豊富な食材です。

特に「冷凍むき枝豆」は莢がないため様々な調理に利用が可能です。同 J A では一般消費者向け冷凍むき枝豆の販売事業を含めて、枝豆商品全体の売上拡大を図り、安全で安心して食べてもらえる「中札内村の枝豆」というブランドをさらに強固なものにしていきたいとしています。

図 1：出典データ 資料

注 1）e-Stat（政府統計の総合窓口）

※北海道は主要野菜の品目別（季節区分別）作付面積、収穫量及び出荷量累年統計

※中札内村は野菜累年統計（果菜類）市町村別統計

注 2）北海道野菜地図（その 42～その 46）

編集発行：北海道農業協同組合連合会、ホクレン農業協同組合連合会