

特定農林水産物等登録簿

登録番号	第141号	登録年月日	令和 6 年 1 月29日
申請番号	第250号	申請年月日	令和 2 年11月 9 日
特定農林水産物等の区分	第1類 農産物類 穀物類（乾燥そらまめ）、野菜類（未成熟そらまめ）		
特定農林水産物等の名称	大野豆（オオノマメ）、Ono Mame		
特定農林水産物等の生産地	香川県高松市香川町大野、香川町寺井及び寺井町		
特定農林水産物等の特性	「大野豆」は、香川県の伝統野菜である「讃岐長莢そらまめ」を使用し、明治時代から生産されてきた「未成熟そらまめ」及び「乾燥そらまめ」である。 国内で広く栽培されている一般的な「一寸そらまめ」と比べて、一莢に5粒から7粒の実を付ける長莢で、一粒の大きさが長径 20 mm以下と小粒であり、皮も薄く柔らかいため、咀嚼しやすいことが特徴である。 「大野豆」の「未成熟そらまめ」は、古くから香川県の郷土料理である「押し抜き寿司」に適した食材として使用されており、栽培復活後は学校給食にも採用され、食し易く、甘みが強く、調理後の色合いも良いと高く評価されている。 また、「乾燥そらまめ」は、同じく古くから香川県の郷土料理である「しょうゆ豆」の原料として使用されるとともに、地元の加工業者による「炒りそらまめ」や「揚げそらまめ」など加工品の原料としても重宝されており、「大野豆」の栽培復活にあわせて製造を再開した「揚げそらまめ」は、2015年のフード・アクション・ニッポン・アワードの入賞や、2019年かがわ県産品コンクール審査員特別賞を受賞するなど高い評価を得ている。		
特定農林水産物等の生産の方法	「大野豆」の生産の方法は、以下の通りである。 (1) 品種 品種は、地元で継承してきた種を自家採取した「讃岐長莢そらまめ」を用いる。 (2) 栽培の方法 生産地内において、前項記載品種を用いて栽培し、収穫後、「未成熟そらまめ」は速やかな冷蔵保管を実施する。		

	(3) 出荷基準・規格 「未成熟そらまめ」及び「乾燥そらまめ」とも、大野豆プロジェクトが定めた出荷規格に基づいて選別する。 (4) 最終製品としての形態 「大野豆」の最終製品としての形態は、「未成熟そらまめ」及び「乾燥そらまめ」である。
特定農林水産物等の特性がその生産地に主として帰せられるものであることの理由	香川県は、平野部が狭いため農地の効率的な利用の観点と冬の温暖な気候も相まって水田における稲作の裏作として古くから「そらまめ」の栽培が盛んに行われてきた。 その中でも旧大野村（現在の生産地である高松市香川町大野及び寺井並びに高松市寺井町）は、香東川流域の扇状地にできた平野部で、水はけの良い土壌であることから、湿気を嫌う豆類の栽培に適しており、香川県内で品種が確立したとされている伝統野菜の「讃岐長莢そらまめ」を主として長年栽培し、昭和初期にはその品質の良さから「大野豆」と称され、当時の高松市場に運ぶ途中で売れてしまうほど有名であった。 しかし、平成年代に入ると、香川県内の他の地域と同様に、生産地でも「一寸そらまめ」への転換が進んだため、「大野豆」は消滅の危機に瀕することになるが、平成 25 年、地域活性化を目標に発足した大野豆プロジェクトが、生産地内で唯一「大野豆」の栽培を継続してきた生産者から種子を譲り受けて復活に取り組み、行政の協力を得ながら地産地消活動として地域の生産者、加工者及び小中高校等と連携し、種子の保存管理と栽培技術の標準化及び向上を図りつつ、徐々に生産者と耕地面積を拡大している。
特定農林水産物等の特性が確立したものであることの理由	「大野豆」の品種である「讃岐長莢そらまめ」は、明治 37 年に品種が確立されてから、香川県全域に広がり、昭和初期に最も多く栽培されていた。 昭和 30 年代以降、県内の殆どの地域が生産性の高い「一寸そらまめ」に変更する中で生産地では、当時、「大野豆」の消費地である高松市で地元の郷土料理に適した小粒の「そらまめ」の需要が高かったことや、同市内で「大野豆」を原料に使用した揚げ豆製造機の実用新案登録を行い、加工事業を展開していた豆菓子メーカーからの強い要望もあったことから、「讃岐長莢そらまめ」による「大野豆」の生産を継続し

	ていた。 しかし、農業従事者の減少や食習慣の変化に伴い、生産地でも徐々に栽培規模は減少し、平成に入ると一部農家の家庭菜園程度にまで縮小したため市場には出回らない状態となっていた。 こうした中で、平成 25 年に設立した大野豆プロジェクトが、地域活性化の一助とすべく、「大野豆」の復活と栽培規模拡大に取り組んでおり、その活動の一環として地産地消を掲げ、地域の特産品を知り、環境保全活動に携わる場として地元の幼稚園及び小中高校に、「大野豆」の栽培活動を提唱するとともに、平成 29 年から、香川町内の幼稚園を含む学校給食に“塩ゆでそら豆”の提供を行っている。 更に、小学校及び高等学校文化祭における「大野豆」の揚げ豆販売や、小学 5 年生児童の総合学習への「大野豆」活用を実施しており、地域における「大野豆」復活について、情報発信の一翼を担っている。 これらの取り組みは、平成 30 年に環境省中国四国地方環境事務所からの「ESD 環境教育部門パートナーシップ大賞」を受賞し、令和 3 年度には、中国四国農政局「ディスカバー農山漁村の宝」にも選定されており、「大野豆」の復活は地域活性化の大きな原動力となっている。 「大野豆」は、古くから地域における季節折々の行事や祭礼時に欠かせない食材であり、四国遍路との関連が起源とされ、「そらまめ」を主原材料とする「しょうゆ豆」には、小粒で咀嚼がし易く味わいの良い「大野豆」が重宝されてきた。また、春の農繁期（麦の収穫から田植えの時期）に催す農家行事の「春魚（はるいお）」で宴席を飾る「押し抜き寿司」にも、瀬戸内海で捕れる鯖（さわら）と共に茹でた「大野豆」が彩を添える旬の食材として使用されており、復活後も、生産地の自治会が催す「春魚」では、鯖と「大野豆」により親睦を深めている。 現在、大野豆プロジェクトにおける生産者は 52 名までに増加し生産量、作付面積及び豆類調整類の製造量実績も年々増加傾向にある。
規則第 5 条第 2 項各号に掲げる事項	法第13条第 1 項第 4 号ロ該当の有無：該当しない 商標権者の氏名又は名称：－ 登録商標：－ 指定商品又は指定役務：－

	商標登録の登録番号：－ 商標権の設定の登録及び存続期間の満了の年月日（当該商標権の存続期間の更新登録があったときは、当該商標権の存続期間の更新登録及びその存続期間の満了の年月日を含む。）：－ 専用使用権者の氏名又は名称：－ 商標権者等の承諾の年月日：－
登録生産者団体の名称及び住所並びに代表者の氏名	大野豆プロジェクト 香川県高松市香川町大野1329－1 会長 二川 幹生
備考	