



豆×発酵 で

町をますます元気に

伊原 寛一郎 いはら かんいちろう

任期 令和5年5月～令和8年4月

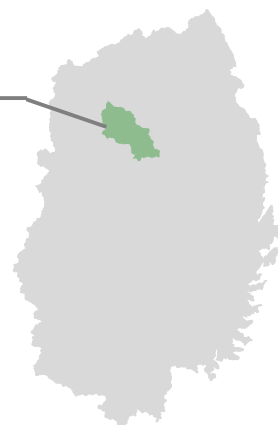
活動内容 豆の栽培、加工、商品開発

出身地 宮城県仙台市

転出元 大阪府大阪市



岩手町



REPORT

「発酵あんこ」を岩手町の名物に

1 「豆と発酵」をテーマに始動

令和5年5月に地域おこし協力隊として岩手町に着任した伊原寛一郎さんは、仙台市で東日本大震災を経験したことをきっかけに改めて「食」や「農」について考えるようになり、その後のコロナ禍で「健康」にも気を遣うようになりました。

以前は、研究職に就いていた伊原さん。自身のキャリアを活かして自由に事業を提案できる岩手町の協力隊制度に惹かれ、この町にやってきました。元々好きだった豆と、健康効果を持つ発酵食品の力に着眼し、「豆と発酵」をテーマに、協力隊としての活動を開始しました。



小豆の種まき作業の様子

2 「発酵あんこ」で町おこし

豆は、栽培から加工までを手掛けており、麴を使った砂糖不使用の「発酵あんこ」を町の名物にするべく活動中です。活動3年目の現在は、小豆の種まきから発酵あんこ作りまでを通年で体験するイベントを開催しています。このイベントの情報はSNSでも発信しており、町外からも参加者が訪れるなど、地域を越えた町おこしにつながっています。

今後も発酵あんこの取組を続けていく予定で、いずれは豆の有機栽培にも挑戦してみたいと考えています。



生育中の小豆
黄色いお花が咲き、
小さなさがなっています



伊原さんが作った
発酵あんこ