

栽培講習会
花豆

山桜の里 戸赤

花豆で更に新商品を
求評会に力作



昨年誕生した花豆パイが好調な成績を収めていることも刺激となって更に新商品開発に向かって前進しようと農林事務所の呼びかけに応え求評会が開催された

校で開催され、六校の先生方も参加されました。制作者の力作が発表され、共々参加者三十四人で試食(株)おくや松崎代表の講評が参加者の感想を集めました。



生産者の皆さんも新しい菓子に感想を添えた

花豆を使った菓子類を新たに作る加工販売のつなげようと、南会津地方の花豆加工求評会が十月十日やまざくら学



△「chezやまのべ」山野辺さん
・花豆あいすくりーむ
・花豆パン
・花豆トリュフ



△「戸赤村づくり実行委員会」室井さん
・花豆フッフルロール



△「道の駅しもごう」平野さんと小山駅長
・米粉の花豆シフォンケーキ



△審査講評のあと制作者と意見交換する「おくや(株)代表 松崎さん



△「分家玉や」佐藤さん
・花豆のアイスクリーム



△「笹屋皆川製菓」渡部さん
・花豆まんじゅう



△「藤龍館」の代理で紹介農林事務所平野さん
・花豆ドレッシング

【木地の学習No.24】1 近世前期の木地小屋 … 「弥平四郎木地挽共所生居所改覚」延宝二年 これは極入村弥平四郎木地小屋の木地師が、生まれはどこで弥平四郎に定着する以前はどこに何年在住していたかを書きあげた文書である。弥平四郎に来てから七年後の書き上げであり、内容は信頼できるものと考えられる。木地師は十四人でこの文書に現れる木地小屋は、耶麻郡磐梯町源橋小屋、西会津町梨平大沢小屋、極入木地小屋、極入前谷小屋、黒沢小屋、熱塩加納村小比捨沢、延沢(野辺)沢小屋、北塩原村、桧原小屋、大沼郡昭和村大芦木地小屋、郡山市湖南町浜路小屋、赤津小屋、三代木地小屋、中地加ら沢小屋等である。近世前期を江戸初期から貞享年間までとして木地小屋所在地を見てみると、中世の流れを受けて吾妻山麓に生業の場を設けており、そこから徐々に飯豊山麓へ広がりを見せている。『会津風土記』『新編会津風土記』では近世前期木地小屋に関する資料としては五ヶ所を上げている。…江戸時代中期以降、会津木地師供給の主流をなした「御蔵入」地(江戸幕府領)がようやく表れ始めようとしている時期である。(会津地方歴史民俗資料館「木地語り」より) (つづく)

九月二十五日今年産の花豆が集荷されました。作柄は平年並みという状況。七月が少雨のためサヤが大きくなれず九月に入ってから雨となりこれからでは実が入らず収穫に間にあわないとの見方が圧倒的。

いものほより高産

花豆とし初集荷



南会津農林事務所発行
広報紙九月号から抜粋

160円 花まめパイ
700円 酒粕生

「花まめパイ」新発売！
「花まめパイ」、皆さんはもう召し上がりましたか？花まめパイは、下郷町戸赤地区の花豆をふんだんに使った南会津地方限定発売の焼菓子です。
7月7日、道の駅しもごうにおいて、戸赤地区の花豆生産者や製造業者など開発に関わった方々が集まり、テレビ局や新聞社の取材を受けながらお披露目が行われ、販売が開始されました。
花まめパイの主要原料である花豆を生産している戸赤地区は、戸赤村づくり実行委員会を中心に長年、地域おこしに取り組んでおり、山桜の里として広く知られてきましたが、数年前から花豆の生産とそれを使ったスイーツの開発に力を入れてきました。花まめパイ以外にも複数の試作品を作り、外部の専門家の意見を聞き、物産展でのテスト販売を行うなど商品開発のステップを踏みながら試作品の絞り込みと磨き上げを続け、今回の商品化を実現しました。
花豆は、標高が高く冷涼な気候を好む作物で下郷町の山間に位置する戸赤地区に適した作物ですが、それだけで特産品の開発はできるものではありません。土地にあった作物づくりは全国どこにでもあります。今回の商品開発は、人口が減り高齢化が進行する中でも地域としてまとめ、花豆の生産を熱心に続けた戸赤地区の人たちや、その熱意に応えるように館を練り、パイ生地を焼き上げた加工業者など、開発に関わった方々の努力の賜物です。そんな思いが込められた、外はふわふわサクサク、中はしっとり「花まめパイ」!! ぜひご賞味ください。(企画部)

福島の観光・体験・うまいものを紹介している情報誌に花豆パイが掲載されました。

「会津・漆の芸術祭2012」に出品の作品、末廣酒造嘉永蔵に展示



あんこやさんからB級花豆の説明

今後晩生の収穫を迎えるため、次回の集荷は十一月近くになってから日時を決めることとなりました。
この日は会津館本舗(肴館)のおおすか取締役営業部長金田さんが同席しあんこやさんの立場から、B級とは見た目がしわで、皮と実の間にすき間があるもので浮豆になるものであることなど説明しました。生産者から来年は特別に大きなものは価格の設定も特別にしてほしいことなども要望されました。

「花まめパイ」新発売！

「花まめパイ」、皆さんはもう召し上がりましたか？花まめパイは、下郷町戸赤地区の花豆をふんだんに使った南会津地方限定発売の焼菓子です。
7月7日、道の駅しもごうにおいて、戸赤地区の花豆生産者や製造業者など開発に関わった方々が集まり、テレビ局や新聞社の取材を受けながらお披露目が行われ、販売が開始されました。
花まめパイの主要原料である花豆を生産している戸赤地区は、戸赤村づくり実行委員会を中心に長年、地域おこしに取り組んでおり、山桜の里として広く知られてきましたが、数年前から花豆の生産とそれを使ったスイーツの開発に力を入れてきました。花まめパイ以外にも複数の試作品を作り、外部の専門家の意見を聞き、物産展でのテスト販売を行うなど商品開発のステップを踏みながら試作品の絞り込みと磨き上げを続け、今回の商品化を実現しました。
花豆は、標高が高く冷涼な気候を好む作物で下郷町の山間に位置する戸赤地区に適した作物ですが、それだけで特産品の開発はできるものではありません。土地にあった作物づくりは全国どこにでもあります。今回の商品開発は、人口が減り高齢化が進行する中でも地域としてまとめ、花豆の生産を熱心に続けた戸赤地区の人たちや、その熱意に応えるように館を練り、パイ生地を焼き上げた加工業者など、開発に関わった方々の努力の賜物です。そんな思いが込められた、外はふわふわサクサク、中はしっとり「花まめパイ」!! ぜひご賞味ください。(企画部)



展示された出品作品「盛器習作(ききょう柄)」

漆作品を展示し観光に一役果たすためのイベントに参加した室井氏の作品が末廣酒造嘉永蔵に展示されています。

【花豆の学習№23】花豆(ベニバナインゲン)の栽培 4播種・育苗 (1)播種準備【播種5日前位】パイプハウス内の苗床予定地に、もみ殻を厚さ3cmに敷く。育苗用の3寸ポットに床土を入れたあと、もみ殻の上に並べる。ポットに十分かん水し、その上に透明のポリをベタ張りし、トンネルをかけて密閉し、温度を上げる。*床土には山土、または畑土を使用する。土によっては(酸性の土の場合)石灰を使用する。*育苗期間が長くなる(4週間近くなる)場合には4寸ポットを使用する。

育苗資材の種類と容積の目安

ポットの種類	内容積	必要土量※	備考
3寸丸ポリポット	400 cc	350 cc	日本ポリ鉢販売製 9cm丸型
3.5寸丸ポリポット	620 cc	550 cc	日本ポリ鉢販売製 10.5cm丸型
4寸丸ポリポット	860 cc	750 cc	日本ポリ鉢販売製 12cm丸型

※標準的(約9割)に用土を入れた時の必要容積(南会津農林事務所農業振興普及部資料から) (つづく)