

頑張る 農業法人

南丹市日吉町の特産黒大豆「新丹波黒大豆」を生産・加工し、多彩な黒大豆製品を開発して全国に販売する農事組合法人「グリーン日吉」。

地元の農家が生産した黒大豆を買い入れ、6次産業化で地域農業の維持・振興を果たす大きな拠点になっている。

同市のほぼ中央に位置する日吉町では、水稲転作が契機となり、約50年前から黒大豆生産が始まった。当時のJA日吉町女性加工部が、30年ほど前から正月のおせち料理用に黒大豆の加工・販売を行い、特産化に取り組んできた。

2000年にJAが広域合併する際、今まで築いてきたノウハウを生かそうと、JAから加工部

を引き継ぎ、組合員870人で同組合を設立した。

現在、理事長の田中保雄さんのほか理事4人、監事2人が経営に当たり、職員1人、嘱託職員6人、パートタイマー4人を雇用する。

同組合では、遊休農地50㏄を活用して黒大豆を栽培する他、JA京都や

契約農家から黒大豆を15㏄買い入れ、自前の加工施設や大手メーカーに委託して、30種類もの黒大豆加工品を製造する。同組合の店舗「京都黒豆屋」や近隣の道の駅、商店、デパートなど、販売先は全国に広がる。

中でも今年4月から販売を開始した、黒大豆100㏄使用の「黒豆茶」は、香ばしい香りと滑ら

南丹市
日吉町

農事組合法人グリーン日吉

かな味わいで大人気だ。また、京都ノートルダム 女子大学と連携して開発

地域農業の維持・振興を



新たに商品開発し人気の「黒豆茶」を手にする松尾さん

黒大豆で多彩な商品開発

した「京じゅれ」は、黒大豆の甘い煮汁に着目し、ゼリータイプの飲み物に仕上げた。「京じゅれ」は、11年度の「優良ふるさと食品中央コンクール」で農水省食料産業局長賞を受賞した。

こうした取り組みが評価され、11年に六次産業化法による事業計画認定を受け、今後の経営発展に弾みをつける。

同組合理事で事業部長の松尾武治さん(69)は「黒大豆はおせち料理の素材というイメージで、利用してもらえない期間が限られてしまうので、毎日買ってもらえる商品を開発してきた。特産の黒大豆で売れる製品を作れば、組合員の生活が豊かになり、地域農業も維持・発展していく。そうした役割を法人が果たしていきたい」と意欲を見せる。

▽法人所在地 南丹市日吉町保野田島田22の1、電話 0771(72)1244。