



しょうどしまちょう
香川県小豆島町

コミュニティ部門

山口	島根	鳥取
	広島	岡山
愛媛		香川
		徳島
高知		

6次産業化

企業との連携

高齢者の活躍

ちーむそらまめ
No.12 チームそら豆

～そら豆醤油から生まれる笑顔のために！～



情報交換の場として活用される巡回指導



アレルギーフリーそら豆醤油

経緯

- 株式会社高橋商店と香川県産業技術センター発酵食品研究所が大豆・小麦アレルギーで醤油が食べられない人のために、「そら豆醤油」を開発。
- 原料を小豆島産100%にしたいと呼びかけ、平成20年、乾燥ソラマメを生産する組織「チームそら豆」が結成された。

取組内容

- そら豆醤油の原料となる乾燥そら豆は国産がなかったため、チームそら豆で原料生産を担う。
- 栽培や病害虫防除の適期、収穫時期等にあわせて圃場の巡回や講習会を実施。
- 収穫物は全量買い取り契約で行っている。

活動の効果

- そら豆の栽培面積は拡大、そら豆醤油の製造量も増加。
- 地元企業との契約栽培により、高齢農業者に「より良いものを作る」という目標とやる気生まれ、アレルギーフリーの商品の原料供給を担うことで、次世代に役立っていると生きがいを感じて栽培に取り組むことができるようになった。