



元気、  
美味しい、  
暮らしやすい  
ENERGY OF PEACE  
ひろしま

資料提供 令和6年1月15日
課名：農林水産局 販売・連携推進課
担当：伊藤
内線：3581
直通電話：082-513-3588

## 「おいしい！広島」プロジェクト 広島県産小豆を使った食の磨き上げ・魅力発信 広島県菓子工業組合による試食・即売会の開催について

～ とれたて元気市 広島店にて開催 ～

広島県では、県産農林水産物の販路・消費拡大を目的に、昨年5月に開催されたG7広島サミットを契機に、県の多彩な食資産を多様な主体と磨き上げるとともに、その魅力を発信する「おいしい！広島」プロジェクトを推進しています。

この取組の一環として、広島県産小豆を使用し、磨き上げた商品の魅力を発信する試食・即売会が、令和6年1月19日（金）～21日（日）に、広島県菓子工業組合が主催となり、「とれたて元気市 広島店」をメイン会場に「広島バスセンター3階バスマチ」、「ええじゃん尾道」の3会場で開催されます。

ご来場の皆様に、広島県産小豆を知っていただき、手に取っていただける試食・即売会となっておりますので、メイン会場の「とれたて元気市 広島店」にて是非取材をお願いします。



- メディア取材：令和6年1月19日（金）13：00-14：00
- 場所：とれたて元気市 広島店（安佐南区大町東二丁目14-12）
- 内容：関係団体代表者による試食品の提供による県産小豆PRと販売
- 各団体参加者
  - ・ 広島県菓子工業組合 理事長 大谷 博国氏（株式会社にしき堂 代表取締役社長）
  - ・ JA全農ひろしま 米穀部 部長 池田 道晴氏
  - ・ 広島県 農林水産局 販売・連携推進課 課長 伊藤 美佐

## 広島県産小豆を使用した商品の試食・即売会の商品概要

参加事業者名	商品名
にしき堂	生もみじ粒あん
(福山) 三河屋	最中
旭堂	広島県の小豆とら巻
天光堂	姫龍、ひろしまどら焼
御菓子司 みよしの	もなか
密屋本舗	大福入りどら焼き
やまだ屋	広島大納言小豆もみじ
御菓子所高木	広島大福
椿庵博美屋	樽木 (くれぎ)
青柳屋	広島県産大納言おはぎ
ツネモト	びしゃもん子ねこ最中

平安時代には、安芸の国は小豆の産地でした。

平安時代の安芸国では、麦を夏に収穫し、その後作として秋には大豆と小豆を収穫する二毛作が行われていました。鎌倉時代になると作付面積は増大し、江戸時代には、福島正則が慶長6年（1601年）に広島藩内の検地を行っています。

その検地帳には、佐伯郡や山県郡では畑の5割が大豆を、1割が小豆を生産されていたと記録されています。18世紀前半に執筆された広島藩地誌の「芸藩通志」にも、赤小豆が藩内全域で生産されていたと述べています。

このことから、広島藩は赤小豆の産地であることがわかります。広島 of 城下町では、小豆が手頃な贈答品としても使われ、赤飯や小豆粥として頻繁に食べられていたと考えられます。

### 地域資源を使ったお菓子づくり

広島県菓子工業組合では、平成25年（2013年）4月19日～5月12日に旧広島市民球場跡地や広島県立総合体育館で、「世界にとどけ！笑顔をむすぶお菓子のちから」をテーマに第26回全国菓子大博覧会を開催し、多くの皆様に来場いただきました。

その成果を踏まえて、県内島しょ部のレモンを使った菓子の開発など、地域の旬が感じられる地域資源を使った菓子作りを進めてきました。

先述したとおり、平安時代から生産され赤飯や小豆粥、和菓子として親しまれてきた広島県産の小豆を復活させることで、新たな地域資源が生まれ、県内の農業や食品産業、商業、観光業などの活性化に繋がればと願っています。

# 【広島県菓子工業組合とJA全農ひろしまの取組】

## 小豆の産地ひろしまの復活へ向けて

J A全農ひろしまやJ A広島中央会、J A尾道市、J A三次が協力し合って、平成29年（2017年）の夏から、三次市と世羅町の農業法人で、約2 haの小豆の生産が始まりました。その後、J A広島市も加わり、現在では、約6～7 tが生産されています。

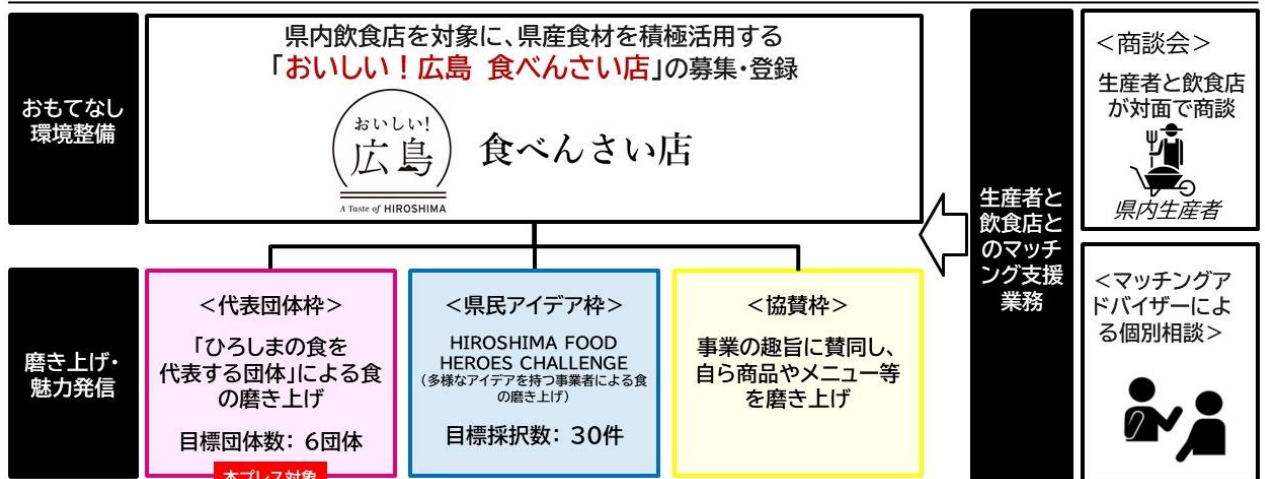
小豆生産は北海道が全国有数の産地であることから、作業の機械化による生産性の向上が必須の課題となります。広島県内は一区画当たりの面積が狭く、水田からの転作で水はけのよくない農地が少なくないこと、新たに小豆用の設備が必要なことなどから、小豆生産の拡大は容易ではありませんが、この活動を地道に続けていき、小豆の産地化に向けた動きを加速させていきたいと思っています。

## 【おいしい！広島 プロジェクトとは？】

本事業の目的は、G7広島サミットの開催を契機として、県の多彩な食資産を多様な主体と磨き上げるとともに、情報発信することで県産農林水産物の販路・消費拡大につなげることです。

「広島は、おいしい！」と県内外、そして海外へ向けて認知が高まることで、県民も誇りをもって来広するお客様を迎え入れていくことを目指し、ALL広島で広島県産農林水産物を盛り上げていきます。

「おいしい！広島」プロジェクトの全体像





にしき堂 生もみじ粒あん



(福山) 三河屋 最中



旭堂 広島県のとら焼



天光堂 姫籠  
ひろしまどら焼

広島県産  
あずき  
スイーツ



御菓子司 みよしの もなか



蜜屋本舗 大福入りどら焼き



やまだ屋 広島大納言小豆もみじ



御菓子所高木 広島大福



椿庵 博美屋 樽木(くれぎ)



青柳屋 広島県産大納言おはぎ



ツネモト びしゃもん子ねこ最中

ご試食 & 即売会開催!

1.19 TUE / 20 SAT / 21 SUN

13-17時

●とれたて元気市

●広島バスセンター  
3階バスマチ

●ええじゃん尾道

10-17時

広島市安佐南区大町東2丁目14-12  
☎082-831-1831

広島市中区基町6-27  
☎082-225-3169

尾道市東尾道13-1  
☎0848-55-9048

PTTV バスマチ FOOD HALL

今年も広島県産小豆を使用した  
スイーツがいっぱい出来ました。

11社12種類のスイーツが勢ぞろい!!  
この機会に広島県産小豆の  
美味しさを味わってください。

広島県菓子工業組合  
協賛 JA 全農ひろしま



「おいしい! 広島プロジェクト」は、G7 広島サミットの開催をきっかけに、広島の多彩な食の魅力を国内外に発信し、広島の食のシーンを盛り上げるためのプロジェクトです。広島県菓子工業組合は、おいしい! 広島コンソーシアムの構成団体の一員で、広島県産小豆の魅力の発信をしています。

広島県農林水産局 販売・連携推進課

MAIL: [nouhanbai@pref.hiroshima.lg.jp](mailto:nouhanbai@pref.hiroshima.lg.jp)

FAX: 082-223-3566

## 「おいしい！広島」プロジェクト

広島県産小豆を使った食の磨き上げ・魅力発信  
広島県菓子工業組合による試食・即売会

- 日時：令和6年1月19日(金) 13:00～14:00 (12:30受付開始)
- 会場：とれたて元気市 広島店 (安佐南区大町東2丁目14-12)

- ・発熱等の症状がある場合は、取材をご遠慮いただきますようお願い申し上げます。
- ・ご取材時には、必ずマスクを着用してください。
- ・受付に手指用の消毒液(アルコール消毒液)をご用意しますので、必ずご利用ください。

□ご出席

□ご欠席

お手数をおかけいたしますが、1月17日(水)14時までに、ご返信をお願いいたします。

貴社媒体名		
貴社名		
部署名		
ご芳名	他	名
ご連絡先	TEL	FAX
当日のご連絡先		
カメラ	有 (ENG/スチール)	/ 無
発売日/放送日	月	日
備考		

※本返信用紙にご記入頂いた個人情報は、個人情報保護法の主旨に照らして、適切かつ慎重に取り扱わせて頂きます。

本件に記者発表についてのお問い合わせ先  
 おいしい！広島プロジェクト事務局(株式会社中国四国博報堂) 担当:田中 TEL:080-1928-5874