

丹波黒枝豆の

規格外品でパン

兵庫県特産、丹波黒大豆枝豆の規格外品を使ったパンを、兵庫県立大の学生や阪急ベーカリー（大阪府高槻市）が開発した。青果として出荷できずに加工品に使われるだけでなく、捨てられてフードロスとなる課題解決に向け、学生らはレシピづくりや市場調査などで協力。プロの同社担当者も「豆の風味や食感を味わえる枝豆パンの革命児」とうなるパンに仕上がった。

（三宅晃貴）



丹波黒枝豆のフォカッチャ（阪急ベーカリー提供）

農食
アグリライフ



枝豆の選別作業を体験する学生ら（昨年10月、丹波篠山市内（兵庫県立大提供）

フードロス解消、味・食感にも自信

県立農林水産技術総合センター（加西市）によると、丹波黒枝豆は収穫できても傷や汚れなどで15〜20%が青果として出荷できていない。その数が年数々に及び農家もあるという。

農業法人「NOUEN」（ノウエン、朝来市）が、過去にも商品を開発した同大国際商経学部の実験園で准教授と阪急ベーカリーに相談。同社が同学部の学生たちとともに商品づくりに取りかかった。

学生らは昨年10月、産地の丹波篠山市を訪問。栽培や収穫の話や市職員に聞き、作業場で枝豆の選別などを体験。数多くの規格外品を目の当たりにした。

今年1月には、学生が提案した複数のレシピを同社の担当者で調理。パンに用いる枝豆は砕くことが多い中、豆のまま使って食感を楽しめる平たいパン「フォカッチャ」での商品化が決まった。

最後の仕上げは、同社が担当。生地にはトウモロコシを粗くひいた粉を使い、ガーリック風味の黒枝豆とフランス産のクリームチーズをトッピングして焼き上げ、6月に発売した。

学生らは商品の包装にQRコードを付け、インターネットで大量の規格外品が発生している実態を伝えることも提案。同学部2年の五味陽太さん（20）は「産地を学び、現場で売り方も考える貴重な経験ができた」と話した。

同社の担当者は「学生の協力で味だけでなく、産地のフードロスを伝える商品にできた」と強調。パンに使う枝豆は海外産が多く、規格外品でも丹波黒はコスト高で、原料分の価格転嫁の課題は残る。QRコードを使った産地の現状の発信も今後の課題という。

学生とのコラボパン「丹波黒枝豆のフォカッチャ」は454円。阪急百貨店うめだ本店（大阪市）のパン店「ブルーランジェリーアン」で販売している。