

【市長定例記者会見資料】

令和8年1月21日

総合政策部

公民連携推進課（担当：山谷）

直通：079-559-5041 内線：2241

産業振興部

農業振興課（担当：赤井）

直通：079-559-5089 内線：2480

学校教育部

学校給食課（担当：宮城）

直通：079-567-2279

三田産黒大豆活用プロジェクトについて

米に次ぐ基幹作物として栽培される「三田産黒大豆」は、昼夜の寒暖差と滋養に富んだ三田特有の粘土質の土壌により育まれています。この黒大豆の魅力を広く発信するとともに、その活用を一層促進することで農業所得の向上等につなげるため、三田産黒大豆活用プロジェクトを進めています。

今回、そのプロジェクトの一環として、黒大豆豆腐の試作等を行い、黒大豆加工品の製造等の検討を進めてまいります。

記

1 黒大豆活用プロジェクトについて

三田産黒大豆の魅力発信等について、以下の取り組みを進めてまいりました。

(1) 魅力発信

- ①湊川短期大学、J A兵庫六甲、兵庫県、市の連携による三田産黒大豆枝豆のロゴマーク・キャラクターの制作、黒大豆枝豆パンフレットの製作（R6年度）
- ②黒大豆枝豆キャラクターを活用したシネアド広告掲出（R7年7～8月）
- ③大阪・関西万博での黒大豆枝豆PR（R7年8月）
- ④パスカルさんだ、生産地でののぼり旗の掲揚（R7年9～10月）
- ⑤市ホームページでの三田産黒大豆を使用した加工品PR（R7年12月～）

(2) 販路拡大

- ①ふるさと納税返礼品としての提供（期間限定、令和7年度実績9件120,200円）
- ②上越コラボイベントでの三田産黒大豆PR、J A兵庫六甲による上越市イベントでの黒大豆枝豆の販売（R7年8～10月）

(3) 加工品製造の可能性検討

- ①食品製造（豆腐）
- ②化粧品製造



2 黒大豆豆腐の試作等について

三田産黒大豆を活用した加工品製造を広げるための取組みの一環として、学校給食食材を納入する株式会社藤田食品のご協力のもと、三田産黒大豆を活用した「木綿豆腐」の試作を行います。試作した木綿豆腐については、地産地消の取組みを兼ねて学校給食の食材として活用します。

(1) 学校給食として提供する日程等

- ① 提供日 令和8年2月16日(月) 清水山給食センター管内
17日(火) ゆりのき台給食センター管内
- ② 提供方法 公立小中学校幼稚園の学校給食献立『沢煮椀』で提供します

(参考) 株式会社藤田食品の概要

代表者	代表取締役社長 藤田 勝寛
事業内容	豆腐・揚げ・豆乳・湯葉・にがり等の製造・加工 卸売販売および通信販売による商品の販売
所在地	兵庫県川西市東久代2丁目6-5

3 今後の展開

黒大豆の活用の幅をさらに広げるため、三田産黒大豆を活用した化粧品類を、事業者とともに検討を進めております。(今春発売予定)