



マドROOM 紅ダリの完成！



スイーツは全て手作り



紅大豆ワッフル



イベントでも販売中

平成18年には町の伝統作物であるこの赤豆を復活させるため、町の農家による川西町紅大豆生産研究会が結成された。紅大豆の生産を一手に担い平成24年には25haに面積を拡大。町内では、紅大豆を使った味噌、豆腐、ケーキ、ソフトクリームなど、様々な食べ物が増えており、その消費は町内外に広まっている。

紅大豆が生まれ変わる

成分特性

大豆イソフラボン

骨粗鬆症や更年期障害に有効

GABA

血圧上昇の抑制

アントシアニン

疲れ目の予防、視力の改善

紅大豆

とは？



若いつちは緑の枝豆に見えるが成熟すると赤く色づくのが特徴

川西町では古くから、赤豆を煮豆にして食べられてきた。

平成14年「大豆料理コンテスト」での注目をきっかけに、その後本格生産が始まった。そして紅花にちなんだ「紅大豆」と命名された。

平成14年「大豆料理コンテスト」での注目をきっかけに、その後本格生産が始まった。そして紅花にちなんだ「紅大豆」と命名された。

紅大豆

平成21年10月23日 登録 第5274437号



川西町の伝統作物

紅大豆の新たな道

マドROOM★紅ダリ

高校生の自慢の一品

置賜農業高校では、川西町の在来作物である「紅大豆（へにだいず）」を用いたスイーツの生産販売を行っている。

一番人気は「マドROOM 紅ダリ」（上写真）。生地に米粉を練り込み、紅大豆の煮豆を入れたマドレーヌだ。高畠町の米織観光センターで毎週末に販売している他、町内の直売所等で販売している。

他にも紅大豆ワッフル、ソイばあ、ベジタブルのオレンジ色やブルーベリーの青色を加えた彩りマドROOMブチなど、紅大豆を使ったスイーツは幅広い。

これらは園芸活用科の2、3年生が授業の一環として一つ一つ手作りしている。加工販売のみならず、一人暮らしのお年寄りに紅大豆弁当を届ける「紅大豆弁当プロジェクト」、小学校への出前授業で紅大豆の豆腐作りを教えたりと、地域に根ざした活動を行っている。