

第1回農産物を生かしたデザインセミナー
講演テーマ 「キレイマメプロジェクトについて」
講師 川本 秀二氏 本別町企画振興課長



経歴

昭和30年北海道池田町生まれ。北海道立農業大学校卒業。
1975年4月本別町役場に勤務。
2005年4月企画振興課課長補佐商工観光元気まち担当(3年間)
2008年4月企画振興課課長

本別町の概要

本別町は人口約8,700人、総面積は392平方キロメートル、耕地面積1,000ha農家戸数400戸。その中で豆に使われている面積は1,900haです。豆の農家数は年々減少していて、代わりに小麦や甜菜の生産をしています。また、畜産が盛んで牛が人口の2倍います。この様に本別町は農業を基幹産業とした静かで小さなまちです。

地域振興のため、平成18年から地元の豆を使った加工品のブランド化や本別の知名度を高めることを目的として、「光黒大豆」を中心とした「キレイマメ」のブランド化がスタートしました。本別町は十勝の中でも、古くから豆の産地です。キレイマメに使用されている「光黒大豆」は、昭和2年に本別町で誕生しました。生産者や老舗加工業者、町役場や武蔵野美術大学の宮島教授、学生が連携をとってブランド化を行なっています。

キレイマメについて分かりやすく説明するために、NHKで紹介された5分間のキレイマメについての番組をご覧ください。



ビデオ上映

放映内容

- ・東京でキレイマメブランドの発表会
- ・東京の物産展でのテスト販売
- ・ターゲットは20～30代女性
- ・煮豆や納豆など11種類のラインナップを用意
- ・本別町の気候条件。
- ・豆の作付面積は10年で3割近く減っている



- ・消費の低迷や、安価な輸入物に押されている
- ・農家はビートなどの他の作物にきりかえてしまう
- ・2年前から豆加工業者や農家の主婦が豆のブランド化を目指した
- ・地元の豆を前面に出したプロジェクトチームを結成
- ・北海道でも十勝でもなく、本別町として売りたい
- ・デザインを武蔵野美術大学に依頼
- ・東京の学生たちは本別町を視察、豆について勉強しました。
- ・農業を体験して、ブランドイメージを練った
- ・商品コピーを黒豆の持つ効果から名づけた

キレイマメプロジェクトの今までとこれから

十勝といえばお菓子や、チーズなど様々な商品があるが、豆も立派な十勝のブランドではないかと考えます。

平成13年から「日本一の豆の町」を目標にした取組みを開始しました。平成18年「豆ではりきる母さんの会」が起業しました。それを機に本別町を豆の町としてアピールする様々な取組みを開始しました。平成19年「十勝本別キレイマメの会」を結成し、パッケージやTシャツ、カタログの製作、テスト販売をしました。

平成20年の1月にキレイマメ商品が販売開始されました。これからキレイマメによって商工業が活性し、雇用が本別町に増えて欲しいと考えます。

成功の要因は開拓時代から続く良質な豆の産地ということや、本別町民と企業が一体となったブランドづくりへの努力、作り手の販路づくりへの協力があり、企業ごとではなく町で統一したパッケージ作りをしたことだと考えます。

本別町は豆加工品のブランド名として「キレイマメ」を商標登録しました。

ブランドコンセプト

- ・高級品志向

こだわりの本別産黒豆と加工

- ・健康、美容志向

デトックス(解毒)効果

イソフラボン・アントシアニン・食物繊維

の機能性食品としての効果

- ・健康食品ブームによる安心で安全な品質
- ・おしゃれなネーミングとパッケージ
「キレイマメ」、「黒いパッケージ」

- ・ターゲット

20代から30代のOLを中心に幅広く



- ・セールスポイント

本別特産である「光黒大豆」を中心に、安全・安心・おいしさにこだわって製造

- ・これまでのヒット商品

黒豆納豆 平成20年1月から平成21年1月までで、一万個以上の販売をしています。
素焼き黒豆

今後の取組み

- ・販路の拡大

常設として、札幌や首都圏の百貨店、
専門店での販売促進

みちの駅や料理店で黒豆を使って地域内でのさらなる展開、拡大を考えています。
地元料理店協力によるキレイマメ料理として、納豆炒飯や納豆巻きがあります。

- ・新商品の開発。

黒豆のアイスやプリンを開発中です。

3,000円から5,000円のギフト用商品の開発です。

- ・レッドシリーズ

本別産の小豆や金時、大納言、くり豆を使用した赤を基調とする新シリーズの展開を予定しています。豆本来の姿や味を生かした商品展開です。

赤い豆の含有成分であるポリフェノールが豊富に含まれていることを、特徴にして健康志向の女性をターゲットにしたデザインを製作します。



パッケージ シール容器

該当商品

・つゆ甘納豆(小豆・金時・くり豆)
・プリン(バニラ・抹茶)



十勝本別キレイマメ構成メンバー

- ・地元企業、団体

渋谷醸造株式会社

有限会社山口発酵食品

株式会社十勝豆工房 岡女堂本家

まめっこ倶楽部

本別発 豆ではりきる母さんの会

- ・デザイン監修、ブランド化アドバイス

武蔵野美術大学

- ・事務局

本別町

特定非営利法人コミュニティ・シンクタンクあうるず

- ・協力

JA 本別町

本別町商工会