岡山市広報連絡資料

令和8年11月12日

ノートルダム清心女子大学の学生グループが
岡山市内で希少な備中小豆の収穫体験を行います

岡山県の特産品「備中小豆」の魅力を広げるための取組として、本市「学生イノベーションチャレンジ推進プロジェクト」の参加グループであるノートルダム清心女子大学の葉口ゼミが、備中小豆の収穫体験を行います。

1 日 時

令和8年11月14日(土) 10時～

2 場 所

岡山市内で備中小豆を栽培している農園(岡山市東区)

3 内 容

この活動は、岡山県の地域資源である「備中小豆」に着目し、学生ならではの視点を生かした和スイーツの商品開発・販売や SNS での情報発信を通じて、若い世代を中心に備中小豆の魅力を広めることを目指しています。

今回の収穫体験は、生産現場での体験を通じて、備中小豆の栽培に係る手間や生産者の苦労への理解を深めるとともに、希少な地域資源を次世代へ継承していくことの大切さを考える機会としています。学生が希少な備中小豆の収穫を体験する様子や、生産者との交流を通じて地域資源の継承について学ぶ姿を、ぜひ取材していただければ幸いです。

【収穫体験の概要】

- 参加者: ノートルダム清心女子大学 葉口ゼミ 3 年生 5 名
- 内容: 備中小豆の収穫体験、生産者との交流、栽培や収穫作業についての学び

4 その他

- 本年8月には岡山市内で希少な備中小豆を栽培する「ふるいち農園」を訪問し、栽培の苦労や生産者の思いを取材しました。その内容は別紙のとおり、Instagramでも紹介しています。
- 本件の連絡先 ノートルダム清心女子大学

az:u(アズユー) 代表教員 葉口 英子 086-252-2168

【問い合わせ先】
岡山市 政策企画課 西岡・有正 直通086-803-1043 内線23055

運営している az:u の Instagram アカウント投稿より（一部抜粋）

az.u_ndsu



生産者さんからみた備中小豆の現状

備中小豆は、栽培に手間がかかる一方で、その手間に
見合う価格で販売することが難しく、生産者が少なくなっている。
そのため、地元でも目にする機会が限られている。

生産者の願い
「備中小豆を絶やさないようにしたい」

az.u_ndsu



質問コーナー

Q. 冬（選別作業）以外で、大変な時期や作業はありますか？
A. さやを収穫する作業では、中腰でやらないといけないので大変。

Q. 収穫した小豆の中で、商品として出荷できないものはどのような状態ですか？
A. 虫食い。備中小豆の色が悪い。しわがある。

Q. 他の作物と比べて、備中小豆ならではの栽培の難しさはありますか？
A. 小豆は手作業が多く、手間がかかる。

Q. 備中小豆を栽培する上で、大切にしていることはありますか？
A. 種まき／選別（虫食い・形の良し悪しをみなければならない）

az.u_ndsu

INTERVIEW #02備中小豆ができるまで





「備中小豆ができるまで」をご紹介します

ふるいち農園（@furuichi_farm）さんへのインタビューを通して、備中小豆は約6か月もの時間をかけ、種まきから収穫まで丁寧に手作業で育てられていることを知りました

今回は、備中小豆の栽培工程や、農家さんへのインタビュー内容をお届けします！

ぜひ最後までご覧ください！

次回、第3弾の投稿もお楽しみに

az.u_ndsu



約6か月間の栽培工程

5月：畑をトラクターで耕す

7月：手押しの播種機で種まき

8～9月：害虫よけのための農薬散布

11月：収穫
- さやが実り始める
- 色付いて熟れたものから順番に一つ一つ手作業で収穫
(10日～2週間)

- 収穫後→約1週間乾燥

～3月頃：ふるいにかけて選別
- 虫食い、色が悪いもの、しわのあるものなどを一粒ずつ確認

「一番大変なのは、
収穫後の選別作業」

運営している az:u の Instagram アカウント投稿より（一部抜粋）







