

日本で一番美味しいえだまめ「だだちゃ豆」を目指して
～先祖代々受け継がれてきた種^{たから}を守り、未来へつないでいく～

株式会社 治五左衛門
代表取締役 石塚 寛一（鶴岡市）

1 受賞者の概要

(株) 治五左衛門は、鶴岡市寺田地区において令和4年に設立した法人である。えだまめ14ha+水稲12haの経営を実践し、特にえだまめでは、地域平均を大きく上回る生産規模・単収・単価を実現している。



(株) 治五左衛門従業員一同

2 特色ある活動

(1) 生産と採種の二刀流により、複数系統の良食味「だだちゃ豆」を選抜

良食味だだちゃ豆を長期間出荷するため、開花期や草丈の違い、食味等を徹底的に分析し、取捨選択を繰り返しながら複数系統の選抜を行った。これによって、常に美味しいだだちゃ豆の生産を実現している。

(2) だだちゃ豆の大規模・高収量・高単価生産により「稼げる農業」を実現

きめ細かな栽培管理を行うことで、鶴岡市において最大クラスのだだちゃ豆栽培面積でありながら、平均以上の高単収を確保している。また、毎年継続して行っている取引先への挨拶回りや定期的な情報交換により、取引先から信頼を得ることで高い直販率と高単価を安定して維持している。

(3) 安全・安心なえだまめを生産するため「山形セレクション」認定を取得

平成21年にえだまめの「山形セレクション」認証を取得した。鮮度低下を防ぐため青果物専用の鮮度保持フィルムを使用し、残留農薬検査を定期的を実施することで安全・安心なえだまめ生産に取り組んでいる。

(4) 地域雇用の創出・担い手育成の取組

地域住民や大学生を中心に、臨時雇用を50人程度活用しており、地域の雇用創出と活性化に貢献している。また、今年度から県事業を活用し、外国人労働者の短期雇用に取り組んでいる。

さらに、令和4年度からは2名の研修生（鶴岡市立農業経営者育成学校：SEADS）を受け入れており、新規就農者育成に積極的に取り組んでいる。



石塚代表と学生アルバイト

(5) もちやパスタソース等の加工品販売による6次産業化の実践

生産したえだまめや、もち米、ミニトマト等を、餅やあんこ、パスタソースに加工（委託）している。特に「寺田もち」はかつて庄内藩主への献上餅とされた希少な商品であり、消費者から非常に人気が高い。

3 今後の発展方向

先祖代々継承されてきた種を次世代へ紡いでいくため、一個人だけでなく地域全体で守り育てていく仕組みづくりを目指していく。また、だだちゃ豆の美味しさを世界に広めることが将来的な目標であり、販路開拓を進めながら世界に庄内地域を売り込んでいく。



外国人YouTuberとのコラボ