里山ぐらし今むかし

守っていきたい地域の作物。大切なのは、消費してもらうことです

今回は、地域在来の作物について話をしたいと思います。健菜倶楽部の皆さまにご案内している「青大豆味噌」の原料は、吉川在来の青大豆です。これを栽培しているのは、私（山本秀一）を含む五人だけ。三十年前にはいつ消えても不思議ではない状態でしたから、ようやく五人に増えたと言ってもよいかもしれません。

その青大豆を「研究のために分けて欲しい」という連絡を福島大学のT准教授から受けたのは、三年前のことでした。この時、大学に「食と農を結び付けて総合的に学び、研究する」食農学類という分野があると知り、うれしく思ったものです。

在来の青大豆

その先生の研究室には、日本全国から三百種類以上の在来の大豆が集められていました。研究の目的は、遺伝子のゲノム解析をして系統や関係を明らかにすることと、加工適性を探ること。研究結果が出ると、私たちが作っている青大豆は、どんな食べ方が向いているか、科学的に分かることになりますが、残念ながら、研究発表はまだのようです。

さて、吉川在来の青大豆について、私たちがすでに知っているのは、大豆の中では、大粒でもなく、小粒でもなく中ぐらいの大きさであること。脂肪と糖質が高いこと。それに、青大豆の表面だけでなく中まで青いことなどです。

枝豆で食べるととてもおいしいのですが、粒が小さいので、販売するには無理があるでしょう。その代わり、きな粉、醤油や豆腐の原料としてのポテンシャルはすこぶる高い。この魅力は、健菜倶楽部の皆さまには、青大豆味噌で伝わっているのではないでしょうか。

私がこの青大豆に出会ったのは、私が農協の職員として園芸を担当していた時のことです。

きなこ豆（青大豆）

当時、この青大豆は、たった一人のおばあさんが細々と自家用に栽培しているだけでした。もともとは「きなこ豆」と呼ばれて、あちらこちらで作られていたのに、いつの間にか減り、忘れられつつあったのです。しかも、そのおばあさんに「歳だから、もう作れない。誰かに伝えたい」と言われて、焦って栽培してくれる理解者を探したものでした。そして、その青大豆の使い道を考えながら、現在に至っています。

先ほど言ったように、今、青大豆の生産者は五人。でも、「やめた！」と言えば、自家採取の種は途絶えて、吉川在来種は消えてしまうでしょう。それを防ぐには、使い方を広め、より多くの人に食べてもらうしかありません。

福島大学の先生と会話しながら、在来の大豆に町の名前をつけ、日本一の極上大豆として売り出している町があると知りました。それが町の活性化にも役立っているそうです。わが町の青大豆も、そんな風に役立つ時が来ると良いと思っています。

もち豆とえんぴつなす

農家の間では「これはおいしい」と自家採取の種をあげたり、もらったりしつつ、栽培が続いている作物がいくつもあり

よしかわ便り

たなだ

No.88
4
2023

桜を写す水鏡

水張り田んぼと畔の桜

里山につらなる田んぼがきらきら光る。
水張り田んぼに空が、雲が、桜花が映っている。
そして、静かに田植えの時を待つ。

今月の健菜米づくり

今冬は積雪が少なく、気候が春めくと瞬く間に雪が消えていきました。

季節の変化が慌ただしいと、私たちも気忙しくなります。いつもはフキノトウの次はタラノメ、次は…と順番に顔を出す山菜が、今年は一斉に採り頃を迎えてしまいました。畑の土づくりに追われながら、慌てて山菜採りに行っています。

さて、すでに吉川のあちこちの田んぼでは、代掻きなど田植えの準備が始まっていますが、永田米研究会のメンバーは四月二十日ごろから田おこしを始める予定です。代掻きは五月になってから。

今はおいしい米の基本になる健康な苗づくりの最中です。

ます。遠方にルーツを持つ品種でも、その間に、地域独特のものになっていくようです。

私の畑にある「もち豆」もその一つかな。食感が、もちもちすることから、こう呼ばれているのですが、他所では見たことがありません。この豆、煮豆に最適で、目をつぶって食べると、「黒豆」のようです。最高においしいですよ。

もち豆

栽培量が増えたら、広く知ってもらいたい作物です。

最近、私も作り始めた「えんぴつなす」は、友だちが生産者の研究会を発足させて、「上越野菜」として、広めようとしている上越の在来品種です。果肉の先が尖っているので、昔は「筆なす」とも言っていましたが、加熱すると果肉がとろけるようにやわらかくなるのが特徴。知り合いのレストランに送ったところ、評判は上々でした。

今、日本の農業は、大規模な種苗メーカーが、次々と発表する改良品種の「種」ありき、ではあるのですが、その一方で、昔の野菜を見直し、在来種を守ろうとする動きも少なくありません。それを支えるのは、食べてくれる、消費者の存在です。私も、皆さんの協力を得ながら、在来の青大豆やもち豆、えんぴつなすを大切に育てていきたいと思っています

【話／山本秀二】

えんぴつなす

文明人が見失っていた、おいしさと栄養価。
健菜倶楽部
発行／株式会社健菜　http://kensai.co.jp/
TEL 0120-201-371
編集／永田米研究会　新潟県上越市吉川区