

連載：地方品種をめぐる 2

## 高知県大豊町：銀不老

西 悦子

### 歴史的由来

来歴、定着、生産開始などの時期については、確かな文献がなく、あくまでも昔よりの口伝が頼りであり推測の域を出ないが、大豊町での栽培発祥地の一つである桃原地区に昔から語り継がれた話の中に次のようなものがある。

上桃原集落の「久礼岩（家号）」の現当主である上村孝栄氏より6代程前（1750年頃）に当る者の妻、お銀が旅芸者の権太夫より「フロウ」と呼ばれる豆の種子を譲り受けて栽培したのが始まりで、故に「ギンブロウ」。この権太夫については『桃原史跡』（上村儀治・北村久万吉氏著）の中に附録として『権太夫の伝記』がある。

これらのことの真否はともかく、「銀不老」の元となる種子が他所から、此の地にもたらされ大豊町に定着し、地方の特殊な作物として育てられてきたものだろう。

インゲンマメは遠くメキシコ西部、グアテマラ、ホンジュラスを含む地域の原産であり、日本には承応3年（1654年）に



銀不老豆

隠元禅師が明（中国）から持ち帰ったという説があるが、植物学者の牧野富太郎博士はこれを一般にインゲンマメといているのは誤りで、これはフジマメでありインゲンマメといわれているものはゴガツササゲで、その他の呼称として、トウササゲ、ギンブロウ（銀不老）を挙げている。いずれにしても、インゲンマメは江戸時代初めに中国から導入されたようである。

### 品種の来歴

特に品種としての固有名はなく、一般にギンブロウと呼ばれており、それぞれの家単位で個別に採種されている。品種名としては固定したものと認められてはいないが、特定の地域で隔離栽培に近い状態で長



銀不老の花

年にわたって栽培採種されており、品質的には純粋な品種とあってよいと考えられる。

ギンブロウは「銀不老」と書くが、この銀については一説には上記のお銀さんがあり、また、イブシギン、ギンヒカリなどと表現されるように、この黒色の種実には艶があり、その黒光りが美しいためにフロウにギンを冠して呼んだもののように、この名の由来の一つではないかと考えられる。

この豆に含まれている多くの機能性成分により人間の生体に活力を与えることが体験的に知られ、これを食べることで体力が衰えず老いることがないとのことからフロウ＝不老といわれたと思われる。

#### 用途

この豆は皮が軟らかいため、煮付けると味が豆によく浸み込み、適度の塩分も摂れるため、昔は弁当の菜物にすると他の品はなくても、これ一品で昼の食事ができたと桃原地区の古老が語っていた。



若莢

また、この豆は9月の節句（重陽）では女性の腕の見せどころで、各家でフロウ入りおにぎりを作り、節句の手土産として親戚はもちろん、隣近所へ持参した。この時にこのフロウ入りおにぎりの作れない奥方は嫁失格であったといわれたとのこと。

現在は生活改善グループや主婦の各種会などによって、混ぜご飯や炊き込みご飯、モチ米を使ったおはぎやおにぎりなど、ギンブロウを使ったレパートリーが広がっている。また、若莢は五目飯、混ぜご飯などにすると大変に美味で、一度食べるとその味は忘れられない。このようにギンブロウは莢でよし実でよしの食材なのである。

#### 現在の生産・栽培

従来より大豊町では、主として畑作地帯（吉野川北岸地帯）で栽培してきたが、現在でもほぼ同じである。この豆は7月上旬までには種すると蔓ばかり繁茂し開花結実をしないため、7月12日頃以降には種する。

表1 銀不老の作期

は種	開花始め	収穫始め	収穫終わり
7月中旬	8月下旬	9月中旬	11月下旬

一般的な作期は表1のとおりである。

過去においては、特に産地であった桃原地域を中心とする地域は「碁石茶」の産地でもあったため、茶樹の株元に2、3粒をは種し、茶樹にからみつかせる栽培も一部にはあったが、トウモロコシとの混作による栽培が主としてなされ、トウモロコシを移植し活着したときに、トウモロコシ1株置きに株元2、3粒をは種する。この栽培ではトウモロコシも豆も生育が極めてよく、トウモロコシも豆も共に若莢を収穫して食べられる。特に豆は五目飯、混ぜ飯としてよく食べられた。

現在ではトウモロコシの作付が極めて少なくなったことと、豆の栽培も家庭菜園として作られるようになったため、笹竹や竹、棒を立てたり、ネットを張ってこれにから



栽培の様子

ませて作られるようになった。

## 流通状況

過去においては、一部極少量が餡材料として販売された時期もあったようだが、それ以外には販売されたことがなく、町外に出ている親戚や子どもたちに郷土食材、土産物として仕送られている程度で現在のところ量販の実績はないに等しい。

近年、少しずつ食材としての良さが認められるようになり、一部消費者からの注文もあることで、高知市内でのアンテナショップである直販店や、高知市内にチェーン店を持つスーパーマーケットの直販市コーナーで販売されるようになった。また、郷土食の食育の一環として保育園での食材としても提供された。2008年より大豊町ふるさと生産組合より流通されている物に限り、商標登録された祈禱済の商品が流通されている。

2011年頃から、高知県内のニュースや新聞で取り上げられる様になり県内外での知名度も少しずつ上がってきている。

## 種苗生産保存の状況

長い歴史における伝統と文化としての特殊性を持っているギンブロウについては、種・品種としての保存は特別に留意すべきことで、保存対策の確立は急を要する。

この山間にも近年、販売目的の野菜導入が活発に行なわれ、大豊町においても露地、施設園芸が盛んとなり、その一つとして豆類特にアキマメが導入栽培され、これとの

交雑種が見られるようになってきている。また、高齢化による栽培農家の減少もこの豆の保存に重大な問題を生じさせている。

### 地域における保全のための支援の状況

種としての保存、生産の確保、食材としての多様性の開発など現在直面している課題は多い。ギンブロウの純粋性の確保と保全、栽培の存続継承に関しては、特に急を要する問題である。

生産者においては組織的活動もなされておらず、町として栽培、販売に関して特別な支援も行っていない。このような状況が続くと、ギンブロウは近い将来に種としての保存も、栽培・生産も消失の方向に進んでいくのではないだろうか。そうなれば、これは大豊町のみならず、高知県ひいては日本の貴重な文化的自然財産の損失となるのである。このような資源は一度失えば再生は不可能であり、この保存・保全について、町はもちろんのこと、県においても可能な限り課題解決について早急に支援の方策を講ずるべきである。

### 持続的生産・消費への課題

上記に記したとおり、生産についての組織もなく、生産は自家消費程度、食品としても食材利用範囲が限られ、かつ商品化への対応もなされない状態で現在に至っている。生産農家の高齢化も加わり、生産者・消費者が一体となって、栽培持続および利用の開発について、これを推進する組織を樹立し、活性化を図らなければならない。

ギンブロウの種としての純度保持、及び栽培技術については、関係機関の協力を得て品種としての確立を図り、栽培においては技術の高度特化でなく、標準化された技術体系とし、高齢者でも無理なく取り組める技術であること。現在では生産量を上げていく生産グループを形成し、後継者作りに取り組んでいる。

2004年～2008年迄の銀不老豆の生産は、毎年激減し約200kgほどしかなく、生産者も大豊町内で20名ほどになっていたが、2008年から高知県の産学官連携（産＝株式会社土佐の風・株式会社城西館、学＝高知大学農学部・医学部、官＝高知県・大豊町・高知県産業振興センター）の一環としてプロジェクトを組み、毎年生産者、量産を共に上げ、現在の生産者は約50名、生産量は約1tほどになっている。2010年には、大豊町により「銀不老」の商標登録をし、2012年9月に大豊町の生産者達が「銀不老保存会（仮称）」を立ち上げた。

また、地元企業の株式会社土佐の風では現在、流通・商標・加工品などトータルにおいて「銀不老プロジェクト」を推進中である。

### 不老長寿祈願

2009年より、毎年11～12月（収穫時期）に銀不老を食されるお客様の健康、不老長寿祈願を日本一の大杉が聳え立つ八坂神社境内にて行っている。

### 銀不老を使った主な加工品

※銀不老そばは地元スーパーや高知市内にある大豊町のアンテナショップなどで販売。銀不老ばあむ、饅頭は高知市内の百貨店、高知駅前の土産物店、地元スーパーや大豊町のアンテナショップにて販売。

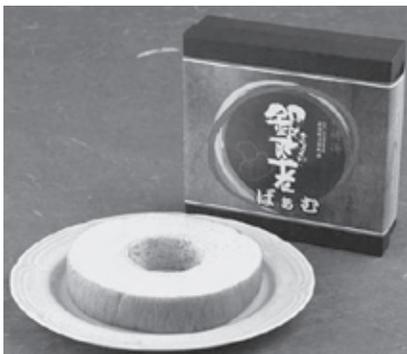
2012年の高知県地産地消外商課企画のウエディングギフトカタログにも掲載された。銀不老ロールケーキは高知の老舗旅館「城西館」パティシエオリジナルのケーキで、城西館とネットショップのみで販売。



銀不老そば



銀不老饅頭



銀不老ばあむ



銀不老アイスクリーム



銀不老ロールケーキ