

連載：地方品種をめぐる5

## 秋田県産てんこ小豆の取り組みについて

鈴木 昌幸

日本の赤飯文化には地域性や食文化の特色があり、秋田には古くから「てんこ小豆」と呼ばれ親しまれている豆があります。弊社は雑穀問屋50年の歴史がある企業で、いつしか伝票には漢字で「天甲小豆」と記載されていました。これは莢が天を向くように成長することから、名付けられたと伝わっています。

業務を通して、赤飯のカテゴリーに興味を持つようになったのは13年ほど前。社会全体にインターネットが普及し始めた頃です。私は東京の穀物問屋で3年の修業時代があり世界の豆類、日本で消費されている豆類を知り、様々な経験のお陰で世界の食文化を知ることが出来ました。また、自社サイトを立ち上げると豆類に関する情報が飛び交い、全国に赤飯文化があることを知りました。

本稿では、

- ①てんこ小豆の概要について
- ②てんこ小豆の生産について
- ③てんこ小豆の保護～活動について

### ④赤飯文化の継承と存続

以上の4項目を執筆し、今日までの取り組みをご説明したいと思います。

### ①てんこ小豆の概要について

てんこ小豆とは俗称で小豆ではなく、種名はササゲ属のささげです。表皮は黒色で流通業者は、黒ささげと呼んでいます。ちなみに、赤飯には多くの地域で赤ささげが使用されています。一般的に赤飯は赤色と世間では認識されているはずですが。

ささげの原産地はアフリカで、日本に伝来してからは甘納豆の原料として重宝されてきました。世界的な用途になると煮食が主でエジプトではコーヒー豆の代用品としても利用されています。

話はてんこ小豆にもどります。

秋田県では、黒紫色の赤飯を作ります。信憑性のある文献はないのですが現在70歳代以上の農業者へ聞き込みによりまわり過去が見えてきました。

戦後、秋田は農業県の筆頭として米穀の栽培が盛んに行われました。原種は定かではありませんが、黒米で色つきのご飯を炊いて冠婚葬祭に使用されたそうです。それ



黒紫色の赤飯

からうるち米の生産が主力になり黒米が影を潜めました。

タイ国産のブラックペルンという黒ささげが日本に輸入されており、弊社も量販店向けに使用しています。のちに黒米が栽培されず、当時持ち込んだ輸入豆を秋田の土壌で栽培している間に秋田県産の黒ささげ「てんこ小豆」が定着し、家庭菜園でも栽培されるようになりました。

秋田では一般的に秋田県産のてんこ小豆で赤飯を作ると黒紫色の重厚な風味のある赤飯ができます。しかし輸入豆で作ると色が薄く比較すると風味もない赤飯に仕上がります。→③の活動に関係します。

## ②てんこ小豆の生産について

てんこ小豆は、蔓性で栽培には大変手間のかかる品種です。反収は良くて2俵。北海道小豆が5俵近く収穫できることを考えれば半分以下です。また一斉収穫ができず、1ヶ月にわたり手もぎの作業になります。

文頭に13年前と覚えているのは、蔓性の品種が栽培されなくなりつつあることを

知り、てんこ小豆もその対象だと感じたためです。豆類は品種改良を重ねます。特に小豆や大豆の主力商品は病原性に強く収量向上、栽培が容易な品種を目的に改良されます。しかし需要の少ないささげは品種改良どころか原種のまま特定の地域で代々栽培されているのが現状です。

秋田に突出したてんこ小豆は、栽培が面倒で収量も少なく、8年ほど前から生産が激減しました。生産者サイドにすれば、収量が少なく手間を要する労働には対価が少ないという本質があるからでしょう。

それとともに赤飯を食べる習慣もなくなりつつあったと言えます。

## ③てんこ小豆の保護～活動について

8年前に営業活動している中で、秋田県産のてんこ小豆が絶滅する恐れを感じたのは、市場にも直売所でも見当たらなくなったことでした。生産者の収入が減り、生産者離れが始まると、地物相場はキロ2,000円まで跳ね上がり、数年前のキロ600円程度の豆はまさに入手困難を極めました。



てんこ小豆の栽培風景

弊社は地域に根づいた豆問屋で、量販店向けに外国産を安定供給していました。しかし店頭へ訪れるお客様から、当時、悲痛な声を頂戴しました。

「秋田のてんこ豆で色の濃い美味しい赤飯を作りたい」と…。文頭のようにタイ国産では色が薄く、比較すると風味もない。私は直感で、秋田県産てんこ小豆の質の良い種子を確保しなければ声に応えられない！また秋田の赤飯文化が消滅すると感じたのです。

どんな時代も同じ商品が永遠と売れ続けることはありません。豆類に限らずどの業種でも商品は改良されて、より便利に使いやすくなります。本件について限定すれば原種の確保を推奨しなくては一次加工も二次加工も不可能です。よって種子選抜の行動に着手しました。

まずは生産エリアのリサーチにはじまり、訪問前の電話で種子選抜の主旨を伝えました。全県を回り栽培してくださる生産者の確保、現在、農業法人三企業と契約栽培。小学校に出向いては食育活動の実施。関係する講演では食文化の継承を伝えてきました。これらが結果的にてんこ小豆の保護活動に繋がり社内でも共有され意識改革にもなりました。

振り返ると、危機感から直ぐに実行していなければ、一連の活動において現在の「秋田県産てんこ小豆」の供給は不可能だったと言えます。



農業法人と契約栽培

#### ④赤飯文化の継承と存続

赤飯になぜ、ささげを使用するのか？

お解りになる方は少ないと思います。現代は小豆で赤飯を炊くようになり、小売店でも疑問を持つどころか当たり前になりました（乾物コーナー、中食含む）。

残念ながら小豆で赤飯を炊くと物理的に小豆の中央部（腹）が割れ、切腹と同じ意味合いから縁起が悪いと伝えられてきました。その意味さえも無くなり、赤飯はもち米に適当な赤色がついて出来上がりです。炊き方にもよりますが、たいていは腹割れした小豆です。

一部の業者でささげを使用して赤飯を製造している企業もごございますのでご了承ください。統計的にささげの製品化率と赤飯需要のギャップから推測できることで断定できます。

赤飯文化は日本の伝統食文化の一つに挙げられます。どの家庭でも特色ある家庭の赤飯があったはず。

核家族化、共働き、食の多様化、様々な要因で伝統食を継承する仕組みが自然消滅

しているように思います。需給バランスを考えれば自然の摂理で仕方ありません。このような、豆のカテゴリー一つを題材にしても食生活の変化や歴史を語ることが出来ます。

私が一番危惧しているのは、利便性が優先され、日本人の大多数が同じ物を食べるようになったことです。同じ食品がいつでも買える時代でそれがライフスタイルになり、脈々と受け継がれていきます。だからこそ、生産から販売まで関わる企業が営業、発信、商品企画などのあらゆる局面で食文化を知ること学ぶことからスタートしないと、継承は寸断され、誤った情報が氾濫するように個人的見解ではありますが提言したいと思います。

この執筆から赤飯文化の見直し、弊社も当然ながら販売する側の責務として、歴史を重んじ、赤飯は地域密着型の食品で、使用する品種の意味があることの関連性を知っていただければ幸いに存じます。

最後に弊社が現在、ルールを守り企画し

ているレトルト赤飯のビジョンを参考までに書き加えます。

・商品名／秋田県産てんこ小豆 赤飯のもと

・原材料／てんこ小豆、煮汁、塩

◎煮汁は純度100%の秋田てんこ使用でレトルトパックに封入。

この企画は、秋田県の食品研究センター協力の下、後世に正しい秋田の赤飯を残そうと準備、製品の経過観察している状況で、早ければ来年の春に商品化する予定です。

現在、量販店に安定供給のためタイ国産のささげを供給していますが、この商品が完成すると現在、契約栽培しているてんこ小豆の量で黒くて風味のある赤飯の煮汁が確保でき秋田県の需要に応えることが出来ます。

有限会社鈴和商店HP

<http://www.mame.co.jp>