

連載：地方品種をめぐる6

山形県「馬のかみしめ」

遠藤 孝太郎

馬のかみしめとの出会い

2005年ちょうど田植えが終わった頃に
得体の知れない豆がわが家に持ち込まれ
た。持ってきたのは、地元の農家と地元出
身で仙台に住む豆の業者さんだった。「こ
の豆はとてもおいしい豆なのだが、作っ
ている人が高齢になったため作ってくれな
いか」ということだった。

私たちは、山形の伝説の米と呼ばれる「さ
わのはな」の復活や、地元花作地区に伝わ
る地大根「花作大根」の復活など、地元
に残る大切な品種を地域農業の再生のため
に役立てる活動を積極的に行ってきた。特
に花作大根の取り組みはスローフード運動
とも連動し、スローフード国際本部から日
本の「味の箱船プロジェクト」認定作物の
一つとして取り上げられている。

こうした取り組みは農家だけにとどまら
ず、加工業者や飲食店を巻き込んで地域の
活性化に役立ち始めた頃だった。このよ
うな私たちの活動を知った生産者は私たち
にこの豆の未来を託そうとしたようである。

名前の由来

この持ち込まれた豆の正体を探ろうと県
の農業試験場に勤務するスローフード協会
の仲間に見てもらった。その結果「馬のか
みしめ」という在来種の枝豆である事が判
明した。

「馬のかみしめ」の名前の由来は、大豆
にしたときに表面に現れる独特の白い模様
にある。すべての粒に現れるこの白い模様
が馬が噛んだ跡のようだという事で「馬の
かみしめ」という名前が付いたと言われて
いる。この模様は大豆によく見られるシワ
ではではない。模様のある場所を手で触っ
ても凹凸はなくきれいなままである。

在来種の研究で知られる山形大学の江頭
准教授によればこの模様は種皮と内部の胚
乳の部分にほんのわずかな隙間が出来るた
め現れるのではないかという事だった。そ
れにしてもほとんどの粒に模様が出来る
というのは不思議なものである。

農家と一緒に訪れた業者の話ではこの模
様が買い求める時の目印になり「白い模様
が付いたおいしい豆」と言う事でファンが
たくさんいるとの事だった。



馬のかみしめ

栽培状況の変化

もともとの栽培地は私の住んでいる長井市伊佐沢地区を中心としたところだったようである。すでに伊佐沢地区での栽培は途絶えており、研究者のあいだでもすでに消滅した品種として認識されていた。伊佐沢地区は畑作地帯であり、私の住む水田地帯では流通と結びついた形で本来の枝豆ではなく、大豆として転作畑での栽培が密に行われていた。消費地も地元ではなく、仙台を中心としたところに移り、別の形のマーケットが形成されていた。後日私たちの取り組みが報道され、様々な情報がもたらされた。それを総合すると、もともと作られていた地域は長井市伊佐沢地区を中心にお隣の川西町の一部までだったようである。

後日取材に訪れた方からいただいた山形県作物図鑑（1990年発行）には在来種の

枝豆として今では枝豆の代名詞となった「だだちゃ豆」と並んで取り上げられていた。当時はそれなりの評価が高かった品種である事がうかがえる。

その後の取り組み

故郷を離れた所で価値を見出されるという、力を持った豆であろう事は想像できるのだが持ち込まれた豆の可能性をまずは自分で試してみる事にした。生育は旺盛で無肥料での栽培が可能である。ちょっと窒素分の多い畑では徒長、蔓化してしまうため摘心が必要なくらいである。化学肥料がない時代に生まれた多くの在来種がそうであるように本当にエコな品種である。

地元の県農業技術普及センターの調査では枝豆の形状は2粒莢が多く、収量は山形県で多く作られている「秘伝」という品種と同じくらいの収量があるとの事である。実際に栽培してみると熟期のバラツキが大きく商品として出荷出来る割合はだいぶ少ないものになるようである。

わが家での初めての枝豆としての収穫を迎えた。収穫時期はだいぶ涼しくなつてからの9月の下旬から10月上旬。山形県で栽培されている品種の中では最晩生である。ビールのつまみにはちょっと遅すぎる時期であるがほかの品種と競合しないという利点がある。豆を持ち込んだ人たちも含め、関係者を集めて試食会を行った。評価はというと甘みや香りは改良された現在の品種と比較するとやや弱いものの、口に含んで噛みしめるほど出てくるコクのある味わい

に参加者の評価は上々だった。

この試食会の参加者の一人が持ち込んだ馬のかみしめを使ったムースが振る舞われた。このムースの旨い事。舌を巻くと言う言葉にぴったりだった。このムースが馬のかみしめを思わぬ方向に導く事になる。

10月下旬になり、大豆としての収穫を迎えた。当時は栽培面積も少なかったため十分に実り、葉が落ちてから畑から刈り取り自然乾燥を行いハーベスタで脱粒を行った。ところが脱粒した豆を見ると大きな充実した粒になっているものの模様が見えないのである。粒全体が緑色が薄くなり白いトレードマークの模様がほとんど見えなくなってしまっているのではないか。種を持ち込んだ業者に納品したのだがこれでは売り物にならないということで返品という事態になった。この業者の話では何年かに一度はこのような状況が現れるが原因はわからないとの事だった。後日、別の業者から収穫時期を早めてはどうかというアドバイスを受け早刈りを行ったところ収量は少し落ちたものの緑色が濃く模様がとても良く見えるようになった。現在は落葉と共に刈り取りを行うようにしている。

収穫後の選別が困難

馬のかみしめの栽培が途絶えた原因のひとつに選別の難がある。一般的に行われている大豆の選別は転がりを利用したもので、良品の大豆は転がって下に落ち、変形した大豆は転がらず不良品の方に分けられるという方式である。馬のかみしめは扁平な



株の状況 (西置賜農業技術普及課提供)



栽培風景 (西置賜農業技術普及課提供)

形をしているため転がらずほとんどが不良品の方に落ちてしまう。そのため手選別に頼らざるを得ないのである。大豆価格が低迷する中、大量の大豆の選別に労力をかける事は非常に困難である。このことが評価されながら作付けが減っていった最大の原因ではないかと考えている。現在は転がりを利用した選別機に改良を加え粗選別を行い、その上で手選別を行う事で能率を上げている。栽培面積が年々増える事に対応するため地元の福祉作業所数カ所に作業を依頼して選別作業にあたっているが約2tの選

別が終わるまでに約半年を要している。扁平な事が利点として考えられるのは郷土料理に使われる豆をつぶして食材にする「打ち豆」を作る時だけのものである。

この状況を打開しようと、地元の県立長井工業高校に視覚センサーによる選別機の開発を依頼した。以前、田んぼの全自動除草ロボット「デジガモ」の試作を一緒に行った仲でもあり熱心な取り組みが行われ視覚センサーによる良、不良の判別が出来るようになったのだがセンサーが1個ずつしか判別できない事に対応した送り出しがうまく行かず足踏み状態が続いている。

復活は多くの人の手によって

豆の評価が高いことが試食を繰り返す度に確認されていった。2008年の収穫に合わせた試食会にかねてから付き合いのあった若手の菓子職人に参加してもらった。そこで見よう見まねで作ったムースを試食してもらったところ、その香りと味の良さに驚き、翌年からの商品化をめざし取り組みが始まった。当初5店5品目で始めたオリジナルスイーツ開発の取り組みは広がりを見せ洋菓子、和菓子、昔懐かしい味噌菓子まで登場し現在は7社13種まで増えた。中にはお店の看板商品になったものもある。

お菓子の開発に合わせて農産加工品の開発にも着手したが、その個性的な特性に思いのほか手こずった。途中で業者さんを代えたり、満足な形に仕上がるまでは紆余曲折の連続であった。味噌は青豆独特の癖のある香りが出やすく、食べやすく仕上げる

には経験が要求されるものだった。豆腐は色を出すのはたやすいのだが香りと食感を満足したものに仕上げるには苦勞をかけた。納豆は柔らかさの調整と超大粒なため粘りを出すのに苦勞した。いずれも大量生産の業者ではなく、地元で地元の素材を使っている規模の小さいお店の職人技である。

生産者を保護するには

これまで私たちが取り組んできた作物は種採りという作業が必要だったため種が一人歩きすることはなかったが、馬のかみしめに関しては大豆イコール種子という事でこれを特産として定着させるには何らかの縛りをつける必要がある。そこでこの馬のかみしめのロゴとキャラクターを作り商標登録することにした。この取り組みには地元にある美術系の東北芸術工科大学にお願いした。出来上がったキャラは馬のしっぽが莢付きの枝豆だったり工夫されたもので受けが良く、すっかり定着している。

多くの方々の協力で馬のかみしめの持つ魅力が様々な形で表されるようになった。作付け面積も当初の数aから1.5haになり更なる作付けの拡大が求められる。

今年は午年。地元には馬肉を食する文化がありこれを地域の活性化に結びつけようとするグループと連携して馬肉+馬のかみしめの食を開拓する馬旨プロジェクトという取り組みも始まった。

馬のかみしめという地域資源を生かし地域の活性化に少しでも役立つ取り組みを今後も続ける事が大切だと考えている。