

編集後記

今年の冬は、北米大陸ではカナダから米国の広い範囲で12月上旬から1月上旬に強い寒波の影響を受け、各地で顕著な低温が記録され、低温や強風による被害が発生しました。ナイアガラの滝の一部が結氷し、ミシガン湖の波打ち際で水の大きなオブジェが形成された、思わず震えあがるような映像がテレビ放映やWeb配信されました。

一方、我が国では、当初冬らしい冬になるとの予想もあり、12～2月にかけて北日本各地に寒波が断続的に到来し、北海道北部で零下30度を記録したり、南岸低気圧が襲来し、東日本地域で記録的な大雪により交通機関が不通になることもありましたが、総じて見るとシベリア高気圧の勢力や張り出しが小さく、いずれの寒気も一過性で長続きしなかったため、梅や桃の開花も若干早く、今年の冬は、暖冬気味だったということになりそうです。

北国では、冬が暖かいと家庭やオフィスの暖房の費用が節減できる、水道管の凍結による破裂事故が減少する、降雪による交通機関や道路の途絶が少なくて済むなどよい点が多いのですが、その一方で、凍結を利用したフカヒレや寒天、凍り豆腐、ポッチェイモ等加工食品の品質が低下する、各地で行われる「冬の祭典」が雪不足や結氷不良で規模や日程が縮小される、オホーツク沿岸では観光資源である流水の接岸期間が短くなる等の問題が生じます。

農業の現場でも、十勝からの報告によると、秋まき小麦の芽が地面に露出しており、日々凍結と融解を繰り返すため、黒く縮こまった冬枯れ状態にあり、今年の作柄への影響が懸念されます。やはり冬は冬らしいのが一番かも知れません。先日発表された暖候期予報では、北日本（北海道、東北）で夏は曇りや雨の日が多く、気温は平年並みかやや低くなるとの予想が出されました。天候の推移が気になりますが、豆類を含め今年の農作物がよい作柄となることを期待したいと思います。

そろそろ春ならではの趣ある和菓子として、小麦粉や道明寺粉の皮で餡を巻いた餅を塩漬けで香る桜の葉で包んだ「桜餅」や小豆こし餡を薯蕷（じょうよ）生地で包み緑のぼかしを入れた「早蕨（さわらび）」、青きな粉をまぶして鶯の姿を抽象的に表わした「鶯（うぐいす）餅」が美味しい頃となります。和食の世界遺産登録と同時に、和風の代名詞として世界的ブームになりつつある抹茶の友にいかがでしょうか。（池田 洋一）

発行

公益財団法人 日本豆類協会
〒107-0052 東京都港区赤坂1-9-13
三会堂ビル4F TEL：03-5570-0071
FAX：03-5570-0074

豆類時報

No. 74

2014年3月20日発行

編集

公益財団法人 日本特産農産物協会
〒107-0052 東京都港区赤坂1-9-13
三会堂ビル3F TEL：03-3584-6845
FAX：03-3584-1757