

連載：地方品種をめぐる7
岩手県「雁喰豆」

中村 修

はじめに

岩手県の食文化は、南は藩政時代の仙台藩、北は南部盛岡藩に支配されていた違いが地域差として残り、県南部は米を中心とした「もち文化」、北部地域はヒエ、ソバ、小麦、大豆を中心とした「雑穀文化」に大きく二分されています。

平成24年度の岩手県の県土（15,278.89 km²）に占める森林（11,724.63km²）の率（森林率）は、77%と全国で8位となっていますが、森林面積は北海道に次ぎ第2位で本州では最大となっており、県北部北上山系では古くからヒエ・麦・大豆の「2年3毛作」や、焼き畑での大豆・アワ・ソバなどの栽培が行われてきました。

この地域は「やませ」と呼ばれる太平洋からの偏東風の影響により、夏でも冷涼なことが多く、幾度も冷害による飢饉を経験し、冷害に強い大豆や雑穀などを基本とした食文化が培われました。

「2年3毛作」とは、1年目に雑穀を播き、秋に刈り取った後、すぐに麦を播きます。

春に雪が融けたあと、この麦の間に大豆を播きます。すると大豆は鳥に食べられることなく無事発芽し、6月末に麦を刈り取ると、麦畑は大豆畑に入れ替わります。雑穀の藁や大豆の殻などは、牛の餌や敷きワラとして余すところなく利用されてきました。

特に、南部盛岡藩では「大豆」は開墾した山間の畑に真っ先に植えたほど重要な作物でした。江戸時代には海路で関西地方に出荷していたほどの一大産地となり、現在でも盛岡市民の大豆好きは豆腐購入数量などで見るすることができます。

盛岡市の豆腐消費量

昭和63年（1988）から平成24年（2012）まで、盛岡市の豆腐消費量が日本一から外れた年は平成13年と平成22年（ともに第3位）だけです。どれくらいの豆腐を食べているのかというと、平成23年の1年間に消費した量は一人当たり105.51丁。全国唯一、3桁の消費量です。一丁は約300gなので、わたしたちは1年に約31kgの豆腐を食べていることになります。

豆腐の原料は大豆。岩手県では主に「ス

ズカリ」と「南部白目（なんぶしろめ）」が栽培されています。「南部白目」は藩政時代から栽培され、特産品として大阪や京都などで取り引きされていました。最近では、玉山区特産の「黒平（くろひら）大豆（通称・雁喰豆（がんくいまめ）」を使った豆腐なども作られています。」と盛岡市が広報で紹介し、雁喰い豆腐にも触れています。

岩手県の大豆作付面積は、農林水産省豆類作付統計で見ると、6,940ha（平成2年度）から平成25年には4,000haと減少傾向にあり、単収（84kg/10a）は全国平均（134kg/10a）より低くなっています。

現在、岩手県では県内の大豆生産拡大を図るため、課題である単収向上に向けた取り組みを重点的に実施し、面積拡大や省力化等に向けた機械整備を推進することになっています。

雁喰豆の特徴と歴史

今回ご紹介する玉山在来系統黒平豆（通称：雁喰豆）は岩手県の准奨励品種です。

盛岡市玉山区内で自家採種で維持されてきた黒平豆は、平たく転がりにくい豆の形状や、7月中旬から花が咲き始め、その後しばらく開花期間が続くことから他の大豆との交雑もあり、異形の不揃いな豆や未熟粒の選別作業に手間がかかることが、作付けを敬遠する理由のようです。

選別作業は機械などでの自動選別は難しく、人の手に頼らざるをえないため、伝統的に冬場に地域高齢者の手作業として行われてきました。

地元のJAでは、地域特産の農産物ということで作付面積の拡大に取り組んできましたが、生産者の高齢化や手間がかかる割に収益が少ないという理由で、現在の生産は減少傾向にあります。

玉山在来系統黒平豆は黒大豆で中生、極

表1 平成23年度豆製品購入順位

| 豆腐 | | | | | | がんとどぎ | | | 納豆 | | |
|-----------|-----|-------|-----------|-----|--------|-----------|-----|-------|-----------|------|-------|
| 購入金額都市別順位 | | | 購入数量都市別順位 | | | 購入金額都市別順位 | | | 購入金額都市別順位 | | |
| 順位 | 都市名 | 金額（円） | 順位 | 都市名 | 数量（丁） | 順位 | 都市名 | 金額（円） | 順位 | 都市名 | 金額（円） |
| 1 | 盛岡市 | 8,131 | 1 | 盛岡市 | 105.51 | 1 | 福井市 | 5,691 | 1 | 盛岡市 | 5,694 |
| 2 | 鳥取市 | 7,562 | 2 | 富山市 | 95.34 | 2 | 京都市 | 4,378 | 2 | 福島市 | 5,672 |
| 3 | 那覇市 | 7,414 | 3 | 山形市 | 89.27 | 3 | 金沢市 | 7,374 | 3 | 前橋市 | 5,547 |
| 4 | 徳島市 | 6,994 | 4 | 青森市 | 89.25 | 4 | 奈良市 | 3,992 | 4 | 水戸市 | 5,351 |
| 5 | 松江市 | 6,706 | 5 | 静岡市 | 88.73 | 5 | 大津市 | 3,944 | 5 | 山形市 | 5,297 |
| 6 | 仙台市 | 6,253 | 6 | 前橋市 | 86 | 6 | 盛岡市 | 3,797 | 6 | 仙台市 | 4,831 |
| 7 | 山形市 | 6,179 | 7 | 金沢市 | 84.83 | 7 | 松江市 | 3,781 | 7 | 秋田市 | 4,576 |
| 8 | 静岡市 | 6,053 | 8 | 福井市 | 83.95 | 8 | 神戸市 | 3,699 | 8 | 青森市 | 4,507 |
| 9 | 高知市 | 6,009 | 9 | 岡山市 | 83.9 | 9 | 新潟市 | 3,638 | 9 | 宇都宮市 | 4,463 |
| 10 | 神戸市 | 5,866 | 10 | 福島市 | 82.57 | 10 | 富山市 | 3,603 | 10 | 長野市 | 4,333 |

（総務省統計局家計調査）

大粒で県下全域で栽培適性があります。

長所として安定良質で普通大豆と同様に機械収穫ができますが、短所としてシストセンチュウ抵抗性が弱いこと、また「虫も美味しい豆がわかる」ようで虫がつきやすく葉の食害もあります。

表皮に数本の特徴的な皺があり、この表皮の皺が「煮豆」で嫌われる皮割れを防ぎ、綺麗に仕上がります。大粒で独特の弾力と柔らかさや甘さ、旨味があり、豆が平たく薄いので煮えやすく、煮豆がふっくらと仕上がる特性があります。

旧渋民村に飛来した渡り鳥が落としたり一粒の種から芽吹き育ったという言い伝えがあり、表皮の皺模様は雁がクチバシで啜った痕とも、爪痕とも伝えられ、「雁喰豆」名称の由来です。盛岡市との合併前は岩手郡玉山村渋民特産の「大黒豆」とも言われていました。

黒豆は健康長寿を願い、渡り鳥の「雁（ガン）」は季節の変化を意味し、遠方より「吉報」を伝える縁起物として、地元では伝統的に正月などのお祝事に多く食べられてきました。

商品作物としての栽培記録は大正時代初期まで遡るようで、旧渋民村役場で農業技手をされていた方が生産振興に努め、当時の全盛期には三斗（約60kg）入で1万俵もの生産があり、東京方面に出荷され、特に料亭等で好まれ名声を馳せたと言います。聞き取りなので数字は確認が必要ですが、それでも一大産地となっていたことがうかがわれます。今では、黒豆というと京都の



雁喰豆

丹波黒豆が有名ですが、実は江戸好みは渋民の雁喰豆だったのではないのでしょうか。

生産と現状

現在の新岩手農業協同組合（JA新しいわて）に合併する前の旧玉山村農協時代に、一村一品運動に取り組み、平成3年に特産「雁喰豆」販売促進のために煮豆加工品の「南部ひら黒」を開発しました。

これにより「煮豆」即「お正月のおせち」という利用法から、日常的な食材へと認識されるようになり、「雁喰豆」の名が改めて全国に広まることとなりました。

平成12年当時の10万袋（130g入り）をピークに、平成21年には6万袋程度に落ち込んでおり、現在でも販売量の回復が当面の目標となっています。

黒平豆の収穫時期は10月中旬から11月にかけてで、先にも触れたように冬場に高齢の方々の手作業で支えられてきましたが、需要期の年末年始に間に合わせるため、地域のアルバイト雇用により選別を行っています。

JAの担当者にうかがうと、現在、玉山



南部ひら黒



選別の様子

区内20数戸の農家で4町歩ほど作付けがされており、雅ファーム（日野杉雅彦代表）がそのうち2haほどを作付けているので、大半は平均5a程度の作付け規模といえます。

現在の流通と今後の取り組み

雅ファームの日野杉雅彦氏が、フランス

から南部黒平豆にも対応できるように改良した播種機を導入し大規模生産に取り組んでいます。

黒平豆の流通については、小規模の直接流通や、JA新しいわて玉山加工センターで煮豆や豆腐などに加工し、地域特産物として産直などで販売されていますが、収穫された大部分は専門卸に集荷されています。

今後の取り組みになりますが、雁喰豆の6次産業化による生産振興です。

長年にわたる自家採種により、玉山在来系統黒平豆の形態にばらつきが危惧されることから、優良種子の選定から始め、安定した加工法や商品化を研究し、6次産業化による作付け振興に取り組もうという意欲を持つ若い農業者が玉山区黒平豆研究会（代表：山本早苗さん）を結成しました。

研究会結成の趣旨は「玉山区の在来種である黒平豆は年々生産量が減少し、特産としての認知度も低い。そこで栽培方法や栄養成分、加工品、販売方法等を研究し、地元の特産品として長く愛されるものを作ることを目指す。」としています。特に、彼らが危惧しているのは、

- ①黒平豆の栽培方法が人伝えでしかなくマニュアルがない。
 - ②販売金額と労働量が釣り合わず、栽培をやめる人が多い。
 - ③加工品等が少なく、豆そのものの認知度が低い。
- ことをあげています。

盛岡農業改良普及センターの指導もあり、低農薬栽培マニュアルの作成や、湿害

を克服し反収増加を目指す畝立て技術の確立、特に機械化による畝立てには一定規模の面積が効率的ですが、小規模ならではの気合いの手作業畝立てでも話題になります。

優良な種豆の選別、肥料・農薬の研究、栄養素の検査に取り組みます。

黒豆の効能として、ちなみにイソフラボンや良質なタンパク質、豊富な栄養価やポリフェノール的一种「アントシアニン」の健康効果が知られていますが、玉山区黒平豆研究会では、玉山在来系統黒平豆の成分分析により、他の黒豆との比較に関心があるようです。

高品質な「雁喰豆」の多収技術を確立すること、他の黒豆より手間がかかる部分のコストを回収できる優位性を明確にすること、その独特の食味や旨みを活かした「雁喰豆」ならではの加工の可能性を追求することが課題でしょう。

利用法、食べ方

独特の食感と旨味は「煮豆」が一番という評価があります。

特に、豆腐を作れば堅めに仕上がりが、特有の弾力のある食感と旨みがあります。玉山学校給食センターが平成21年5月から約半年間で週2回「地産地消食材」として雁喰豆豆腐を提供し、子供たちには好評であったということです。

盛岡市は豆腐消費量について全国トップを維持している土地柄ですが、味はともかく、見た目の色合い、紫色の豆腐が好まれないのか玉山加工センターでの豆腐加工は



雁喰煎り豆



雁喰豆甘納豆



雁喰豆納豆



豆腐・寄せ豆腐



白鯛焼き



雁喰豆餅

最近減少しています。

その他、甘納豆や煎り豆の商品化が取り組まれ、最近ではポンせんべい、豆餅や鯛焼きに入れたり、そのほか大粒の黒豆納豆も販売されていますが、特有の旨みと独特の弾力ある歯ごたえを生かした商品作りが課題です。

<山本早苗さんおすすめレシピ>

玉山区黒平豆研究会の山本早苗です。

お餅はうちの豆を使用した雁喰豆餅です。盛岡市三本柳のよしだ農園（菓子工房ラックママ）さんが販売しており、サンフレッシュ都南、Aコープ飯岡駅前店、純情市場さっくらにて販売されています。

黒豆チーズは私のオススメで、いちばん簡単なレシピは以下の通りです。

- ①市販のクリームチーズ150gに、塩小さじ2、砂糖小さじ1、レモン汁小さじ1を入れます。
- ②新しいわて農協から販売されている煮豆を、①に混ぜます。
- ③クラッカーにのせて完成！

黒平豆を使用してお土産を作ったり、地元のレストランで美味しいアレンジが食べ



黒豆チーズ

られるようになるなど、将来的には玉山区にもっと観光の方が訪れてくれるようなものを作りたいと思っています。

むすびに

岩手食文化研究会は、「岩手の食、農林漁業、教育に関心を持つ人々が集い、岩手県の食文化の再発見と創造に取り組み、地域振興に資するとともに、地域と連携した食農教育運動を提起・推進すること」と、「県民の豊かな暮らしの実現と命輝く社会の構築を目指して、岩手の伝統的食文化を現代に生かす研究と実践を行い、真に豊かな人間らしい食生活のあり様を模索して広く県民に発信」を目的に活動を開始して17年になります。

私たちの持つ問題意識は「経済第一主義の風潮の中で、金銭では量り得ない命の営

みや伝統的食文化が軽視され、心と体の健康がむしばまれつつある」ことが危惧されているということです。

商業ベースの効率性と経済合理的な食料生産を追求する時代から、地域の資源や文化を基盤として、一村一品運動から始まる地産地消の取り組み、現在では地域の資源を再評価し生産から加工・流通までを視野に入れた6次産業化の考え方が一般化しました。

「食の6次産業化」の基本は、食生活のあり様を豊かにする、ことにあると考えます。

「発見」と「提案」、それを「発信」し「推進」することが基礎にあると考えています。

「雁喰豆豆腐」を一つの例として考えると、目隠しして味わえば特有の食感と旨みを堪能できる食材ですが、「豆腐」という食材イメージでは薄紫色でブロック状の形態は抵抗が強いようです。これまでの「豆腐」と同じ扱いでは受け入れられない、その食材本来の美味しさを味わえる「食べ方」提案が伴わなければなかなか選好されない製品のようなのです。一般の消費者から商品として認識してもらうために、「食べ方」を「発

見」してもらう取り組みは必要です。

地元の若い生産者の皆さんの、こうした取り組みに期待を持ちながら注目をしてもらいたいと思います。

今回の取材に協力をいただいた山本早苗さん並びに玉山区黒平豆研究会の皆様、JA新いわて東部地域営農経済センター立花竹見さん、盛岡農業改良普及センター渡邊麻由子さんほか農業改良普及員の皆様、雅ファーム日野杉雅彦さんにこの場を借りてお礼を申し上げます。

参考資料：岩手食文化研究会「岩手に残したい食材30選」、岩手県農業研究センター研究要報第2号、盛岡市広報「もりおか」、ほか



姫神山麓に広がる雁喰豆畑（雅ファーム）