

熊本の宝物 復興！「みさを大豆」。 そして、新たな食文化への挑戦！

岩坂 大輔

きっかけは生徒の素直な疑問と熱い思い

食農研究会は、15年前、子どもたちに「農と食」の大切さを伝えたい、という生徒の想いで発足し、地域の保育園や小中学校での食育・食農教育活動に取り組んできました。現在取り組んでいるのは、熊本県在来品種「みさを大豆」の復活と活用です。

「食料自給率」は、生徒たちが農業高校に入学してすぐに学習する項目です。これまで、日本の自給率は学んでも、大豆の自給率がわずか6%程度であることは、小中学校では学んできません。食卓にもあたり前にあり、校内の農場でも育つ大豆のほとんどが、外国で生産されている現実に生徒たちはびっくりしたようです。

「なぜ？大丈夫？」さまざまな疑問が湧き上がります。そんな思いをもった生徒たちが集まり、食農研究会の「大豆プロジェクト」が始まりました。

1年目

平成22年、活動をはじめた生徒たちは、

日本の食生活に深く根付いているはずの大豆の自給率がわずか6%で、品目別自給率は最低であること。海外への依存が続き、異常気象による減産や農産物価格の高騰、輸出規制による食料安全保障上のリスクも高まっていることなど、さまざまな事を学んでいきました。地域や保護者へのアンケート調査からも食料自給率の関心が低く、大豆を食材とした食文化の継承が薄れていることがわかり、これまでの食育・食農教育活動を生かし、地域の大人や子どもたちとの大豆交流会を始めました。

小学校では、7月から大豆フクユタカの栽培と管理をはじめ、12月には収穫した大豆で大豆野菜カレーの調理会を開催しました。「大豆の入ったカレーって美味しいのかな」と、不安そうな子どもたちもいましたが、「苦手な大豆も食べられたよ」と残さず食べてくれ、担任の先生からも好評でした。

3月には山鹿市子育て支援課と連携し、親子郷土料理講習会を共同開催しました。磨り潰した大豆を入れた味噌汁「呉汁（ごじる）」と大豆と小豆の豆ごはん「つはひきよいしょ」の調理し、あらためて大豆料

理の良さを伝える事ができました。

その中で、子どもたちに好評だった「大豆野菜カレー」が山鹿市の学校給食の献立に採用され、幼稚園と小中学校900人分の給食として出されました。さらに、コンビニエンスストア「サークルKサンクス」の「お弁当カレー」として商品化され、2週間で1000食を販売することができました。

「みさを大豆」とは

活動を進める中で、熊本県には在来品種「みさを大豆」があることを知りました。

今から約90年前（大正10年）、阿蘇郡高森町の農家の女性、井上みさをさんがコンニャクイモの畑の中にひときわ大きく育った1本の大豆を見つけました。他の畑の大豆と違って、草丈が高く、枝張りもよく、サヤもたくさんつけており長年大豆づくりをしてきたみさをさんは、一目で「よか大豆」と見抜き、自家採種と優良株の選抜を繰り返し、生育旺盛で収量が多い固定種としました。そして、みさをさんは門外不出とされる種子を村の人に惜しみなく分け与え、村は少しずつ豊かになっていきました。

この大豆は、食用、加工用としてだけでなく、刈り敷きや飼料用としても優れていたため、昭和29年（1954年）熊本県により「みさを大豆」と命名され、昭和32年（1957年）農林省により「青刈り大豆適格品種」に指定され、西日本一帯で盛んに生産されるようになりました。

「みさを大豆」の特徴

熊本の気候風土に順化し、耐病、耐虫性に優れており、味が濃く、栗の様な甘みがあり、分析の結果からも、ビタミンEや大豆サポニン、イソフラボンが他の大豆より多く含まれていることがわかりました。（熊本県高原農業試験所、熊本県立大学食健康科学科調査）

みさを大豆を栽培してみたい。みさを大豆の復興を通して、地域固有の農業資源と長い歴史の中で育まれてきた食生活や食文化を見つめ直すきっかけにできないか。農業高校生として未来に向けて、みさを大豆を地域、そして次世代へ伝えていきたい、という生徒たちの思いが強くなりました。

2年目

平成23年、みさを大豆の栽培への準備をはじめた3月、東日本大震災が発生しました。本校でもできることがないかと検討し、復興支援物資として7月から栽培予定のみさを大豆を届けることが決まりました。

そこで平成23年は、①みさを大豆の基



みさを大豆（左）とフクユタカ（右）

礎研究としてフクユタカとの生育比較調査、②学校給食への提供、③地域の子もたちとの復興応援みさを大豆栽培についての取組を行いました。

みさを大豆の栽培

7月、熊本県農業技術課、田中俊一さんのアドバイスをいただきながらみさを大豆の栽培を始めました。本校圃場10aでの試験栽培の結果、11月下旬には約250kgを収穫することができました。田中さんから病害虫の被害も少なく、みさを大豆の生育特性に応じた良い結果が出ている。と高い評価をいただきました。みさを大豆は主莖長が長く、節数、着莢数も多いため、フクユタカと同様の収量を得ることがわかりました。

学校給食への提供

収穫したみさを大豆を山鹿市鹿本学校給食センターで豆ごはんとして調理してもらったところ、小粒で低学年の子もでも食べやすい、食感が良く、美味しい、吸水が早く、調理時間が短縮できる、と高評価で、その後、市内11の保育園、小中学校でビーンズカレー、ポークビーンズ、チリコンカンとして、のべ16回、7100食、みさを大豆73kgを提供することができました。

復興応援みさを大豆栽培

食育・食農教育活動が続けてきた保育園や小中学校に趣旨と計画を提案したとこ

ろ、7カ所の賛同が得られ、7月からみさを大豆の栽培が始まり、11月にはたくさんのみさを大豆が集まりました。

大豆の利用法として豆腐や味噌、納豆などへの加工も考えましたが、地域性や賞味期限、配布のしやすさなどを考慮し、地元製粉会社(株)れんげ・カンパニーに協力していただき「大豆粉のホットケーキミックス」に加工することにしました。ホットケーキは子どもたちも大好きで、簡単な道具で調理することができ、仮設住宅や保育園、小中学校でも利用しやすいと考えました。

2月にホットケーキミックス1000袋(250kg)が完成し、3月には宮城県名取市を訪問し、保育園や福祉施設、社会福祉協議会、高等学校など合計7カ所に届けることができました。

宮城県農業高校では仮設校舎への訪問でしたが、笑顔あふれる交流会にすることができました。

この活動を通して保育園や小中学校、山鹿市商工会の方との打ち合わせや夏休み、放課後の種まき・除草・収穫など、栽培は大変でした。また、想いだけが先走り、不安な時もありましたが、そのたびに地域の子もたちの笑顔に励まされ、地域の方の協力によりこのプロジェクトを成功させることができたと本当に感謝しています。

その後、みさを大豆のホットケーキミックスは、みさを大豆を使った商品化第1号として定期的に製造し、校内外のイベントで販売しています。

3年目～4年目

平成24年度は、①地域への普及、②みさを大豆を使った新商品の開発、③食農交流活動を通して次世代への継承に取り組みました。また、みさを大豆のふるさとである高森町の高森中央小学校では、毎年みさを大豆を栽培されていることを知り、高森中央小学校との「みさを大豆交流会」が始まりました。

地域への普及

本校OB、大豆生産者大木貴臣さんとの栽培を始めました。大木さんは山鹿市の4Hクラブ（山鹿市青年農業者クラブ）に所属され、農業後継者、地域の青年農業者のリーダーの一人として活躍されています。

大木さんの5a大豆圃場での栽培の結果、140kgを収穫することができ、大木さんからは、「病虫害の被害が少なく、湿害に弱い大豆を、梅雨明け後に播種できるため生産がしやすい」との感想をいただき、平成25年度も継続した栽培を実施しました。

新商品の開発

「大豆粉ホットケーキミックス」の製造に協力していただいた(株)れんげ・カンパニーの高田義彦さんから、「みさを大豆の生産拡大するためにも、新商品の開発が必要である」とのアドバイスをいただき、山鹿市商工会や山鹿商工会議所、山鹿市のアイスメーカー(株)パストラルと連携し、みさを

大豆の最中アイスきな粉味と枝豆味の商品化に成功しました。山鹿温泉で開催されたイベントでの試験販売では好評で準備した100個が完売しました。その後、山鹿温泉プラザをはじめ、山鹿市内の物産館、ふるさと市場・水辺プラザ・道の駅小栗郷や、山鹿グランドホテル・寿三ホテルで販売されています。

また、JAグループが主催する高校生による地域活性化コンテスト「みんなDE笑顔プロジェクト」に参加することになりました。この年は特別に被災地復興応援部門が設定され、その中に「地域（宮城）の食文化を復興し、再びみなさんに笹かまぼこを届けたい」という、宮城県名取市の笹かまぼこメーカー「(株)ささ圭」専務、佐々木靖子さんの想いを知りました。

名取市、特に閑上（ゆりあげ）地区は約2000戸の住宅が全て流され、900名以上の方が犠牲になりました。「ささ圭」でも3つの工場を全て失い、従業員の方も被害に遭われています。

「復興」という想いでつながった私たちは、笹かまぼこの復興に向けて活動を始めました。電話やメールでの情報交換や試作を重ね、10月12日～14日「ささ圭」を訪ね、その想いを形にすることができました。

11月、ついに「笹かまぼこ」の復興、そして「みさを枝豆七味笹かまぼこ」と「みさを大豆のお豆腐かまぼこ」が完成しました。「お豆腐かまぼこ」は、大豆粉を使用した事で、これまでの豆腐の2次加工の手間を簡略化でき、さらに、大豆を丸ごと使

用したことで栄養化を高めることができました。

「みさを大豆のお豆腐かまぼこ」は毎月5000個が製造・販売されています。私たちは歴史と伝統の味を復活し、新しい「かまぼこ」食文化を提案することができました。

最中アイスや笹かまぼこの商品化をきっかけに、山鹿市内のイタリアンレストラン「蔓薔薇」での利用や大豆ジュレの開発がスタートしています。

次世代を担う子どもたちとの交流と発信

①「みさを大豆」のふるさと、高森町の子どもたちとの交流

高森町立高森中央小学校では、平成18年からみさを大豆の継承活動に取り組まれています。栽培、収穫したみさを大豆は、毎年3年生に引き継がれ、継承されて来ました。そこで、交流会を提案したところ、私たちの活動についてもご存じで、早速、高森中央小学校3年生とのみさを大豆交流会が始まりました。

6月、私たちと子どもたちのみさを大豆を合わせて種まきを行い、8月に除草、そして11月の収穫交流会を実施しました。そして2年目、平成25年には6月の継承式

にも参加し、交流が継続しています。

②みさを大豆交流会

地元の小学校とのみさを大豆交流会も実施しており、収穫したみさを大豆を使った豆腐や味噌づくりも行いました。

私たちの活動は九州農政局のホームページをはじめ、多くのメディアに取り上げていただき、「消え去ろうとしている地域固有の農業資源があること。長い歴史のなかで育まれてきた食文化」について全国に発信することができました。

また、全国農業協同組合中央会会長賞をはじめ、多くの方に私たちの活動を評価していただくことができ、大きな達成感と充実感を得ることができました。

平成25年5月には、「地域を豊かに」という、井上みさをさんの想いの中で生まれ、育まれたみさを大豆のふるさとである阿蘇地域の農業が世界農業遺産に登録されました。私たちはみさを大豆の活動を通して、歴史や地域、世代、被災地を超えた人のつながりを感じました。

伝統農法の継承や生物多様性の重要性が高まる中で、地域固有の農業資源や食文化を見つめ、熊本の宝物を次世代へ伝えていくために私たちの活動を続けていきたいと思えます。