

豆類時報

NO. 76
2014. 9



公益財団法人 日本豆類協会 発行
公益財団法人 日本特産農産物協会 編集

産地と顔の見える関係を築く ——和菓子のとらやが目指すこと——

本文2ページ参照



とらや赤坂本店にてインタビューを行った



契約栽培についてご説明いただいた星野資材部
担当課長

連載:地方品種をめぐる8 大分県「みとり豆とみとりおこわ」

本文13ページ参照



黒みとりと赤みとり



みとりおこわ (紫飯)

連載：「若者の豆に関する食と栄養」その2 ～大豆～

本文48ページ参照



大豆と大葉入りごはん



大豆てんぷら

「豆で食育！小学校ビーンズ・プロジェクト」 について

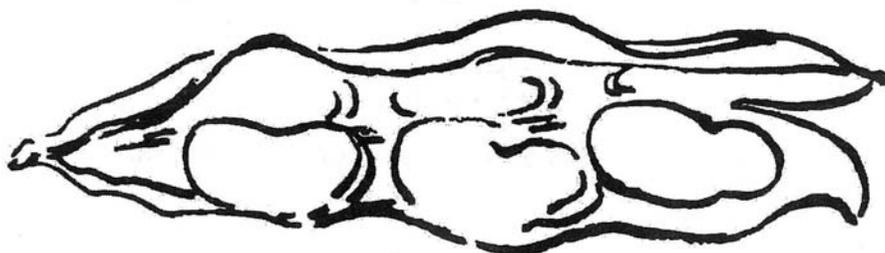
本文63ページ参照



出芽状況を観察する相馬市立山上小学校の6年生児童



開花・着莢状況を観察する新島村立新島小学校の3年生児童



豆 類 時 報 No.76

2014.9

目 次

話 題	産地と顔の見える関係を築く——和菓子のとらやが目指すこと—— 星野太郎 他 2
調査・研究	和菓子需要実態調査結果..... 藪光生 8
生産・流通 情報	連載：地方品種をめぐる8 大分県「みとり豆とみとりおこわ」 神谷禎恵 13
海外情報	インドにおける豆類の生産流通消費の概要 —豆類主要輸出国現地調査報告—..... 田畑真・大西由美子 19 米国、カナダ、オーストラリア3カ国の豆類の2014生産見通し概況 34
豆と生活	豆と川柳① 小豆と川柳..... 塩田芳之 43 連載：「若者の豆に関する食と栄養」その2 谷口亜樹子 48
業界団体	落花生業界の現況について..... 田畑繁 54 FOODEX JAPAN 2015への出展について 雑穀輸入協議会 59
豆類協会 コーナー	第42回全国豆類経営改善共励会の結果について 61 「豆で食育！小学校ビーンズ・プロジェクト」について 全国豆類振興会（公財）日本豆類協会 63
本 棚	「異常気象と人類の選択」江守正多著 後沢昭範 65 資料箱「IPCC第5次評価報告書（地球温暖化現象）」 69
統計・資料	雑豆の輸出入通関実績..... 71
編集後記 72

産地と顔の見える関係を築く

——和菓子のとらやが目指すこと——

星野 太郎／菊池 正樹／伊藤 郁

室町時代後期に創業した和菓子の老舗、とらや。「おいしい和菓子を喜んで召し上がって頂く」という経営理念を形にするため、生産者との強い信頼関係を軸に、小豆をはじめとするさまざまな原材料を調達しています。

なかでも白餡の材料となる白小豆（しろしょうず、しろあずきと呼ぶこともある）は、90年近くにわたって全量契約栽培を行い、生産者と二人三脚で生産をすすめてきました。産地とのキャッチボールを大切に、とらやの資材部星野太郎さん、菊池正樹さん、社長室広報課伊藤郁さんにかがいました。

全量を契約栽培でまかなう

星野：私の所属する資材部では、小豆、砂糖、寒天など、商品に使う原材料全般について「よい品質であること」「安全安心なものであること」「適正な価格で安定して調達すること」を柱に、日々業務を行っています。そこでかかせないのが、“産地と



とらや赤坂本店のたたずまい

顔の見える関係を築くこと”です。農作物においては特に厳しい時代が続いていますが、私どもが産地に対して望む事、また産地が私どもに対して望むこと、キャッチボールを続けることで、お互いのつながりを深めていきたいと考えています。この思いは、2012年の「第7回十勝小豆研究会」でもお伝えしましたが（本誌No.70，p13-21）、今回は、白小豆産地とのつながりを例にお話しさせていただきます。

白小豆は、とらやの白餡にとってなくてはならない原材料です。独特の風味と、さらりとした後味が特徴で、羊羹や最中には白小豆・福白金時・大手亡をブレンドした餡を、生菓子などには白小豆100%の餡を使用しています。この白小豆は全量、契約

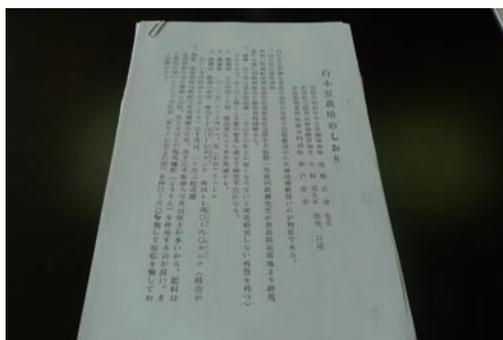
ほしの たらう 株式会社虎屋 資材部 担当課長
きくち まさき 株式会社虎屋 資材部 主任
いとう かおる 株式会社虎屋 社長室 広報課

栽培です。産地である群馬県と茨城県に、とらやから毎年タネをお渡しし、収穫物をすべて買い取らせていただく形をとっています（一部、京都府や福島県などで試験栽培も行う）。

もともと先々代（十五代）店主の黒川武雄（1893～1975）が、岡山県が発祥とされる「備中白小豆」を、昭和2年（1927）に群馬県庁を通して生産組合に栽培を委託したのが始まりです。昭和40年（1965）には群馬県昭和村に農場を設置して現地の嘱託社員をおき、昭和50年代には茨城県での契約栽培も始めました。我々がもっている一番古い資料に、昭和42年（1967）の「白小豆栽培のしおり」があります。群馬県の農業試験場や大学教授にお願いし、生産者向けの栽培講習会を行った記録です。少なくとも今から40年以上も前から、こうしたお付き合いを続けてきたことが見て取れるかと思えます。

契約面積はほぼ一定をキープ

星野：産地として適性があるかは、気候や標高、土壌の性質など、いろいろな要素が



昭和42年の「白小豆栽培のしおり」



星野太郎さん

からみ合って決まることですが、群馬県が白小豆産地として合っていると思うのは、反収です。白小豆の本場とされる岡山県では、平均でだいたい反収1.5俵ぐらい。それに対して、弊社のお願ひしている群馬県では、作柄のいい年だと反収で3俵を超えることもあります。生産者の方にとって経営メリットを見込める反収をあげられることが、産地として成立する大きなポイントになっているのかなと思います。

現在、生産者の方は60～70代がメインです。これだけでも今の農業の縮図そのものですが栽培面積の集約化が起きていることも、特徴のひとつです。今年でいうと、契約農家は約300軒と少しずつ減る傾向にあるものの、栽培面積はほぼ安定しています。つまり、生産者1軒あたりの栽培面積が増えているということなのですね。ご高齢になってやめられる方がいらっしゃる一方で、若い担い手の方も増えていますので、その方が（経営ベースにのるように）比較的広めの畑で栽培を始めたという構図が見えます。

新規の方をお誘いするにあたっては、昭

和村にいる嘱託社員を通じて、地元の農協のお祭りなどでチラシを配布したり、イベントがあると「地元の白小豆でつくった羊羹です」とみなさんに配ったりして、「白小豆を栽培してみませんか？」と地道にお願いを続けています。

生活の中に定着した栽培体系

星野：群馬県の場合、約90年という長い契約栽培の歴史のなかで、白小豆が完全に生産者の方の生活リズムというか、生活の流れのなかに定着していると感じています。

まず11月に現役農家の方が豆を刈り取り、家に持ち帰ります。その後、冬の間にご高齢のご家族がこたつに入りながら「暇だし小遣い稼ぎにちょうどいい、ボケ防止にもなるんだ」と言いながら、手選りで選別をさせていただきます。また最近では中国などから、実習生や研修生が日本の農家にやってきました。夏場はやるのがたくさんありますが、冬場はなくなってしまいます。「何かやることは？」となった時に、選別作業をしてもらおうようです。

生産者の方に「将来的な取り組みとして、私どもで集荷して、いい選別機を自前でそろえて、機械で選る取り組みも考えています」と話すと、「それはやめてくれ」とおっしゃる方もいるんですよ。冬場の仕事がなくなってしまうじゃないかと（笑）。

白小豆栽培は、ほとんどが手作業です。これまでほかの産地でも試験的な栽培は始めています。ただほとんどの場合つまづく

のは、手選別が面倒だと。これから栽培する場合はどうしても、手でタネをまいて、手で刈って、手で選別することが、非常に高いハードルになっていて。そこを群馬県は完全に乗り越えて定着している。これは産地として、一つの強みですね。

菊池：群馬県には嘱託社員がいるというこ

白小豆栽培の様子

播種

ピークは7月上旬。マルチシートを敷いた畑に、2~3粒ずつ植える。生育をよくするための除草作業が大切（原材料研修として社員が作業を手伝うこともある）



開花

ピークは8月下旬~9月上旬。白小豆は虫がつきやすいので、こまめな畑の手入れが必須。手入れが行き届いた畑は、花がよくつき、さやの数も多くなる



登熟

ピークは10月中旬。さやの中にできた豆が熟してくる時期。カビが出ると白小豆が黒ずむため、この時期は雨が天敵



収穫・脱穀・粗選別（旬）

ピークは11月上旬。カマやハサミで株を刈り取る。水分があるとカビの原因になるので、最低一晚寝かせる。とうみなどでゴミを取り除く

選別

割れたり、黒ずんだ豆などを取り除き、よい豆だけを選び分ける。手選別が基本だが、一部、色彩選別機を利用できる地域もある



受け入れ

12月~翌3月。社員が現地に赴き、等級づけを行う。手続きのすんだ豆から倉庫に積み込み、保管する



菊池正樹さん

とも、大きいと思います。地元の人ですから、まわりの生産者の方にとっても顔見知りです。遠慮なく話ができますし、頼りにされています。一方で茨城県には嘱託社員もおりませんし、とらやの農場や施設があるわけでもありません。生産者の方が「これどうしたらいいんだ?」と思われたときに、我々が明確にお答えしきれていない部分がないように、同じようにがんばっておられる生産者の方々と、きめ細かなコミュニケーションがとれていければと思っています。

星野: 場合によっては、言いにくいことも言わなければならないこともあります。生産者の方の本音も伺い、お互いの意見をぶつけ合いながら長い目で関係を築いていきたいと考えています。

等級付けは生産者の目の前で

菊池: 私は収穫後の12月～翌3月まで行う白小豆の「等級検査」を担当しています。品質の基準は1等で、生産した豆の8割はだいたい1等がつきます。もっとよい品質のものが特等、以下、2等、3等、という

等級があります。

受け入れの時期になると、生産者の方が一人一人、トラックの荷台に豆を積んでくださいます。そしてその目の前で、私どもが豆袋の中身を見て「〇等です」とお伝えします。生産者ごとに等級と納品量を帳面につける必要があるため、等級を付ける人間と、QRラベルなどの生産者情報を発行する者がいて、支払い作業も私どもで行います。

白小豆の買い取りのために、年に7回ぐらいは現地に行きますが、豆の状態を産地の違いも含めて数多く見ていきますと、だんだん等級の付け方がわかってきます。同じことは生産者の方にもいえます。人によっては、いい豆だけを選び分けて「これは特等」「こっちの袋は1等」「これは2等」と持ってきてくださったりして。しかもそれが、おおむね合っているんですよ。

でもやはり天候などの関係で、総じて豆がよくない年があります。よい年であれば、選別にほとんど手をかけなくても全部きれいで、大きい豆の年もありますし、逆にどうがんばっても少し黒ずんだりする年もあります。

伊藤: 白小豆は元々が少し黄色っぽい豆ですから、白餡といっても少し黄味がかるんですね。そこへさらに色がよくない白小豆が入りますと、さらに餡がちょっと重い色になってきます。

星野: 白小豆の黒ずみ方の度合いが餡の仕上がりにも影響を与えることもあります。特に生菓子に使われる白小豆だけの餡は、

ベースが白でないときれいな色付けができません。「今年の餡は色が悪いね」となっ
てはいけませんので、その点はあまり譲れ
ないところでもあります。

菊池：一方で「去年に比べてよくなかった
ですね」と、絶対評価で等級を付けてしま
うと、生産者の方だって例年よりもが
んばったのに……と感じてしまいます。別に
顔色を見てというわけではないですけど
「今年は何が大変でした?」「霜が早く降り
ちゃって想定外でしたよね」とか、会話を
するなかでその年の状況を鑑みることも必
要だと思っています。

長い目で見たおつきあいを

星野：今まで安定して続けていられること
の一つに、私どもが買い取り価格を一定に
している、相場をもたないことがあるかも
しれません。これは不作・豊作にかかわら
ず、農家さんには一生懸命作っていただき
私どもはその分はきちんと保証したい、ひ
いては同じ栽培面積をキープできることに
繋がっているのだと思います。

よい年悪い年ありますけれども、長い目



伊藤郁さん

で見ていただいて、お付き合いしましょう
ということを心がけています。結局、生産
者の方に恵まれているのですよね。特に私
どもがまだ経験が浅い頃は、豆だけでなく
私どもも生産者の方に育てられていると
ころは大きいと思います。

職人の目と手がお菓子をつくる

伊藤：白小豆以外のお取引先でも例えば栗
の話をしたらとまらなくなるぐらい、すご
い情熱をもたれている方がいらしたりと
か。このように、協力してくださる素晴ら
しい方々に恵まれていると思います。

私は入社してから和菓子作りを30年ほ
ど経験して、今は広報を担当しております。
とらやの菓子の特徴は「少し甘く、少し硬
く、後味良く」です。

「少し硬く」というのは、他社の菓子よ
り少し硬く、「少し甘く」は、他社に比べ
甘く、「後味が良い」というのは、甘いけ
れどもお茶を飲んだときに甘さがずっと消
える。これは白双糖（しろごらとう）など
精製度が高く、雑な味がなく、後味のすっ
きりとしたお砂糖を使っているからです。
菓子によっては上白糖、和三盆糖、黒砂糖
など様々な種類の砂糖を使い分けていま
す。基本的には白双糖を一番多く使います。

また機械のボタンを押せば餡や羊羹が出
来るのではなくて、職人がいて、餡の硬さ
や羊羹の煮詰め具合など、必ず職人の目と
手で確認をしながら作業を進めるようにし
ています。葛の菓子は本返しという方法で
作っています。水で葛を溶かして白双糖を

入れて火にかけていくのですが、こまかい泡からだんだん泡が大きくなります。こまかい泡の時にはまだ、お湯を入れてはだめなのです。火にかけた生地が小さい泡の状態から沸騰してきたらお湯を入れます。自然の産物である葛はその日によって具合が異なる。この見極めが菓子作りには重要です。マニュアルがあれば誰にでもできるというものではありません。

だいたい10年ぐらいで職人は一人前になりますが、そこまでになるには経験や努力の積み重ねが必要です。生産者の方が一所懸命作ってくださった原材料を、いかに

菓子の美味しさに生かすか、その技術を覚えるのは大変ですが、何よりのやりがいです。この前までできなかったことができるようになり、自分の技術がレベルアップしたと実感できることが楽しい仕事ですね。

老舗の和菓子店というイメージが強いとらやですが、「働く私達は、会社の歴史や重たさは、普段あまり考えていないですね」とそれぞれおっしゃるのが印象的でした。和菓子の枠組みにとらわれずに革新を続けるとらやの「今」に、これからも目が離せません。

和菓子需要実態調査結果

～和菓子好きは摂取頻度が高い～

藪 光生

この調査は、菓子業界統一団体である全日本菓子協会（菓子業界における和・洋菓子をはじめ、チョコレート、ビスケット、キャンディ、米菓など19団体が加盟）における「菓子需要喚起施策」のひとつとして行われたアンケート調査で、応募はがきを店頭で配布してアンケート調査に答えてもらう形で実施したもので、応募者には抽選で現金1万円が100名に当たる他、お菓子の詰め合わせ3,000円分が3,000名に贈呈される内容で行われた。

応募者が切手を貼って応募しなければならないという、少々面倒な仕組みであったにも拘らず多数の応募が寄せられたことは、菓子が日本人の生活の中にしっかりと根をおろしていることが明らかになるものであった。

調査はオープンで行われたものではあるが、調査の応募はがきは店頭で配布されたものであり、「和・洋菓子店に来店したお客」への調査となっているため、和・洋菓子が好きな人を対象とした調査結果となっている。

やぶ みつお 全国和菓子協会専務理事

1. 調査年月日

平成25年11月1日～平成26年1月14日の間

2. 調査場所

和・洋菓子店店頭

3. 調査の方法

店頭にて配布したアンケート調査票に記入の上、郵送にて返信を受けた。

4. 調査サンプル数

60,201通の調査票が回収された。

5. 調査集計

60,201通の調査票の内、和菓子店から応募されたものを抽出した上で、統計学上信頼性が高いと言われる1,000通を無作為に抽出し集計を行った。

6. 調査対象者の属性

(1) 地域

北海道地方：3%

東北地方：13%

関東地方：15%

中部地方：22%

関西地方：14%

中国地方：10%

四国地方：8%

九州地方：15%

(2) 年齢分布

- 0～9才：4%
- 10才代：9%
- 20才代：10%
- 30才代：21%
- 40才代：18%
- 50才代：17%
- 60才以上：21%

(3) 職業

- 会社員：27%
- 自営業：3%
- 主婦：42%
- 学生：13%
- アルバイト：4%
- 公務員等：3%
- その他：8%

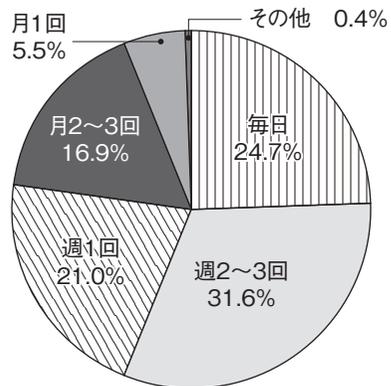


図1 和菓子を食べる頻度

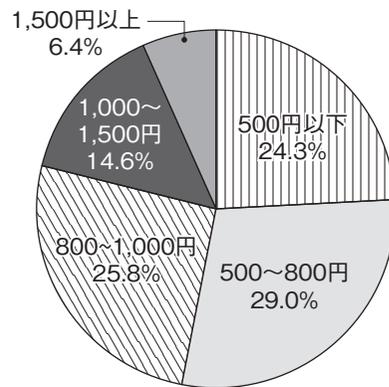


図2 1回に購入する金額

調査結果集計

和菓子店での和菓子購入者を調査しているため、いわゆる和菓子が好きな人が答えたものであるが、「毎日食べる」を含めた「週に2～3回以上食べる」人の合計が56.3%、「週1回以上食べる」を加えると77.3%となり、和菓子が日常的に食べられていることが窺えるもので、和菓子好きにおいては、和菓子の摂取頻度は極めて高いことが明らかとなっている（図1）。

和菓子の1回の購入金額は、「500円～800円」が最も多いが、「800円～1,000円」「500円以下」も約25%ある（図2）。

通常の客単価として把握しているものと比較して購入単価が低いのは、購入目的を調査していないので判然としないものの、

調査対象者において自家消費のための購入が多かったためと思われる。

好きな和菓子は業界において「朝生」と呼ばれる「大福・団子」などが47.4%と最も多く、次いで和菓子業界が商品特性のひとつとして挙げている「桜餅など季節の生菓子」が33.7%あり、生菓子や季節の和菓子類の人気が高い結果となっている。

一方で、「羊羹」14.2%、「最中」10.7%、という伝統的な主力商品を好む人が多いことも、この調査が自家消費のための購入者によるものであることから考えると特筆されるべきことで、和菓子についての根強い

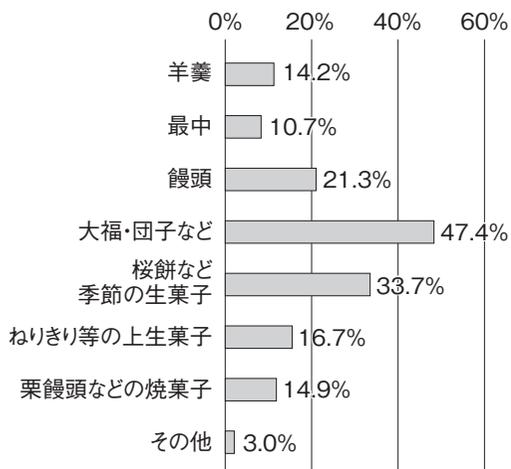


図3 どのような和菓子が好きか？（複数回答）

支持があることを裏付けるものとなっている。

その他では「わらびもち」「くずもち」などが挙げられている（図3）。

和菓子の購入は「専門店」が最も多く63.1%の回答が寄せられたが、「百貨店」での購入も専門店での購入と同様と考えられる他、「スーパー」にも専門店の出店があることを考えると63.1%の回答以上に専門店での購入が多いと考えられ、消費者心理として和菓子は専門店で購入することが根付いていることが明らかとなっている（図4）。

昨今「コンビニ」の和菓子が話題となっているが、2003年の調査結果、

街の専門店：66.4%

百貨店：14.9%

スーパーマーケット：9.6%

コンビニ：0.9%

と比較しても大幅に増えている傾向がわかる。

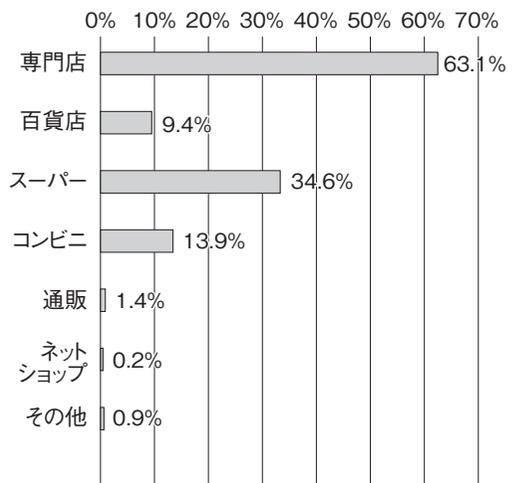


図4 和菓子を購入する場所

専門店での購入について大きな動きがないのは、専門店での購入が当たり前になっている状況が維持されていることによると思われる。

百貨店での購入者の減少は贈答品等の売上額減少が影響しているものと考えられ、また、スーパーマーケットでの購入者の増加は昨今スーパーマーケットに専門店が出店するケースが増加していることによるものと思われる。

コンビニエンスストアの和菓子はかつてのスーパーマーケットなどの様に仕入れて販売するのではなく、自らが和菓子をプロデュースして製品化していることから、消費者の支持を得られる商品力を維持できれば今後も増加していくことも考えられる。

和菓子を購入する店を決めている人は半数を少し超えており、そのうちの90%が「2～3軒に決めている」と複数店舗を回答している。

これは消費者において味などで気に入っ

た店などを安定的に利用していることを示しているものと思われる。一方、「特に決めていない」が約44%あることは、消費者において常に「美味しそうな店」「買ってみたい店」を探しているということにもつながっていると見られる（図5）。

和菓子を選ぶ時の基準として最も多かったものは「味がよい」で、圧倒的に「味の良さ」を求めていることがわかる。次いで「品質に見合った価格」、3番目が「見た目がきれい」となっているが、価格については「価格が安い」もあるものの、単なる安さよりも品質とのバランスを重視していることがわかる。

また、好きな和菓子の回答で生菓子が多かったことから、「見た目のきれいさ」へのこだわりも窺える。

この設問では洋菓子店と同項目の設問としたため「健康的」という設問は設けられていないが、その他の回答には「健康的」と回答したものが散見され、和菓子が健康的な菓子であることへの理解が広まっているとみられる。

同様の調査を洋菓子店で行ったところ、図7の結果となった。

和菓子における回答と大差はないが、「新製品を求める」傾向が和菓子よりも

多くなっている点が特に目立つ。和菓子と比較して洋菓子を好む消費者においては、「新製品」を求める要素が強いことが窺え

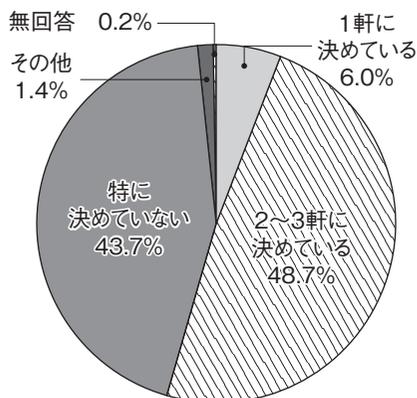


図5 和菓子を購入する店は決まっているか？

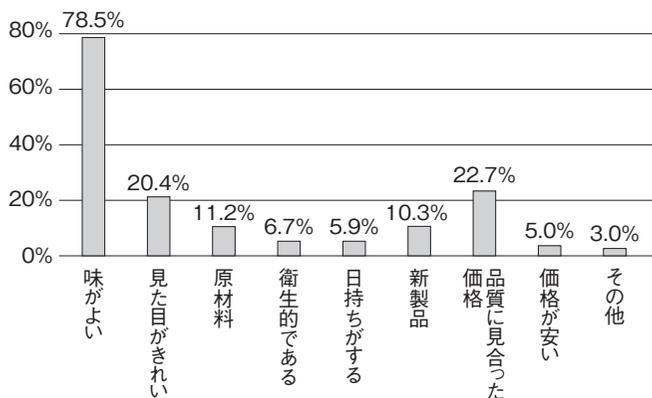


図6 和菓子を選ぶ時の基準は何か？

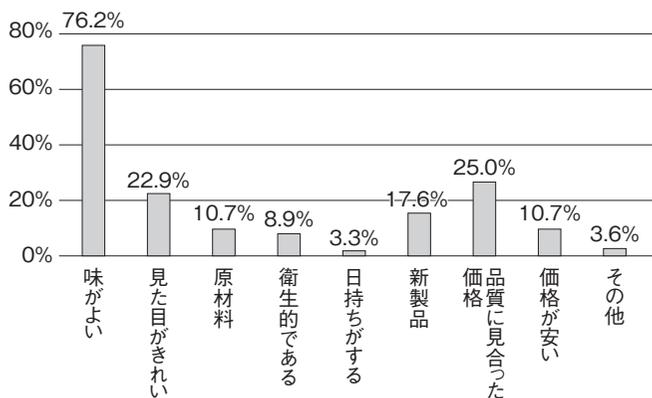


図7 洋菓子を選ぶ時の基準は何か？

る。また、「日持ちがする」という点で和菓子より低い回答数となっているのは、洋生菓子の場合、「日持ちがしない」ことが理解されていることによるものと考えられる。

関連した調査で「貴方にとってお菓子を一言でいうと何ですか」という設問があった。

その答えは、図8の通りとなっている。

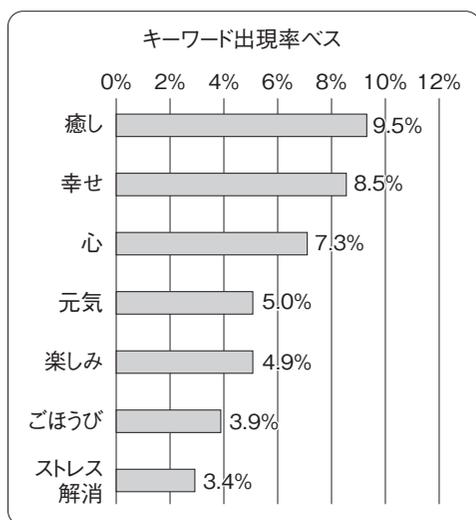
菓子が「癒しであり、心を幸せにしてくれるもの」であることが如実に示されており、菓子が心の栄養として無くてはならないものであることを物語っていると判断される。

回答の上位にある、癒し、幸せ、心、元

気、楽しみ、ごほうび、等を感じる事が出来るのは「味が良い」「美味しい」など心が満足することによって得られるものであり、それは図6の和菓子選択基準からみても頷ける結果となっている。

こうした調査の結果明らかになっていることは、一言で言えば和菓子好きな人々にとって大切なことは「味の良いもの」であり「期待を裏切らない商品が購入できること」であって「価格が安い」「日持ちがする」といったものではないことである。

和菓子業界はその意味において良質の原材料を使用してお客様の支持を受ける「商品力」の高い製品製造を行うことが大切であると言えよう。



実際の回答から

癒し	仕事で疲れた僕の癒し 疲れた心と体を癒すもの
幸せ	甘くてシアワセになれるもの 幸せのモチ
心	心が和む食べ物 心も体も豊かな感じにする
元気	元気の源 安らぎ、元気、やるきをもらうもの
楽しみ	毎日のお楽しみ 1日1回のお楽しみ
ごほうび	自分へのごほうび 1日がんばったことへのごほうび
ストレス解消	ストレスを解消させてくれるもの 最大のストレス解消法

図8 「お菓子を一言でいうと」に関するキーワード

連載：地方品種をめぐる8

大分県「みとり豆とみとりおこわ」

神谷 禎恵

はじめに

皆さんは「みとり豆」をご存じですか？
小豆大の大きさと黒色または赤色、腎臓形をしたこの豆は、つるなし黒ささげの一種です。大分県内でも、一部の地域を除くと、知っている人すら限られる希少な豆です。

栽培される地域は、九州の北部に位置し、瀬戸内海を望む周防灘にそった大分県宇佐市から中津市あたりが中心です。山国川（やまくにがわ）と駅館川（やっかんがわ）という大きな河川が流れ、河口には県下の平野が広がっています。

この地域は、米や麦を中心として野菜や大豆などの栽培も盛んです。寒暖差が少なく降水量も少ない乾燥した気候で、瀬戸内の温暖さを兼ね備えています。その気候を利用して、昔から周防灘でとれる魚や、海老、貝、海苔などの乾物加工も盛んに行われ、小麦から作る天日干しのそうめんやうどんなどの製造業も盛んでした。かつては小さな街に、いくつもの海産物問屋が並び、製麺業や海産物加工業、酒蔵などの醸造業も多くあり、街は活気にあふれていました。

かみや よしえ 生活工房とうがらし代表



みとり豆のさや

お祝い事には赤いおこわ、
仏事には紫のおこわ

この地域には、みとり豆を使った「みとりおこわ」という料理があり、地元の人はこちらを「おこわ」や「赤飯」と呼んできました。小豆で蒸すおこわもありますが、地元では、小豆よりもみとり豆が手に入りやすかったこともあり、多くの家庭でみとり豆を使ったおこわや赤飯を作っていました。

みとりおこわは通常は紫色のご飯になります。みとり豆にも「黒みとり」「赤みとり」と種類があって、黒みとりで炊けば紫色のご飯に、赤みとりで炊けば少しピンクがかったご飯になるのですが、ほとんどの家庭では、黒みとりの煮汁の量を加減して色

をつける場合が多いと思います。お祝い事であれば、赤飯のようなピンク色になるよう煮汁を少量にし、仏事であれば、紫色になるように煮汁を多めにするというように使い分けがされてきたようです。



黒みとりと赤みとり

収穫はお盆に合わせて

特徴的なのは、仏事に紫色のみとりおこわを蒸すことです。昔は冠婚葬祭、お祝いの内祝い、法事の茶の子として、みとりおこわをたくさん蒸して隣近所や親戚などに配ったり、たずねてくださる方にふるまったりしていました。

ご飯の色具合を見て「今日はお祝い事なのね」「今日は仏事だったんだ」と判断したものです。「初盆がある」「法事がある」と聞いては、近所の人や親戚の人が、そのお宅のために多めの収穫を見越して豆から植え、採れたみとり豆ともち米とを一緒にお供えとしてくださることもよくありました。

そのため、みとり豆は大半がお盆に間に合うようにと、5月に種を播き、7月末～8月上旬に収穫し、種は各農家で採種し保存

しながら毎年栽培を続けています。畑にも植えますが、多くは田んぼの畦に畦豆として植えられている風景をよく見かけます。

この地域は、麦の生産も盛んだったため、小麦粉から作る地粉もよくできます。

おこわに使われるほかは、地粉を使って作る「ゆでもち」の餡などとしても活用されていました。自家用で収穫した豆は各家庭で、みとりおこわやゆでもちなど様々な料理に活用されていたのではないのでしょうか。

食文化を伝承するための課題

みとり豆は、ささげのさやから実だけを取るから「実(み)とり」ともいわれ、また実を3回取るから「3(み)取り」といわれているなどの諸説があります。畑に植えて一斉に収穫するということが難しいため、小豆のような大量生産には向きません。そのため、田んぼまわりに植えて、成熟したつど収穫することが多いように思います。地元では、道の駅やJAのふれあい市場などで販売されており、たいていは年間を通して購入が可能です。お盆前になると「初盆があるから」「帰省してくる人たちに食べさせたいから」と多くの人買い求め、各家庭で供される風景は、お盆ならではかもしれません。

最近地元でも、みとり豆の炊き方がわからない、みとりおこわがうまく作れないという声も聞かれるようになり、みとり豆すら知らないという人も増えています。2011年には宇佐市と協働して「みとりお

こわの素（炊飯器にもち米と一緒に入れて炊くだけのもの）」を開発しましたが、サンプル加工した段階で終わっているのが現状です。みとり豆自体が大量生産に向かないため、加工する豆の量を確保することが難しい点や、地域性の際立った商品のため、作った後の販路開拓などの点が課題として残されました。

あわせて、食文化の伝承という点からみたときに、本来のみとりおこわの蒸し方や炊き方を知ることなく、手軽にできることだけが先行してしまうと、本来の食文化の継承ができないのではないかという問題も生まれました。

地域に残る食材として、みとり豆のことをもっと知ってもらい、みとりおこわなど地域料理の作り方とあわせて、文化的背景も伝承できるのが一番よいと思っています。

一般的に、赤飯・おこわといえば、前の日からもち米を水につけて、豆を炊き、蒸し器を出して、打ち水をしながら蒸すのですが、それがとても手間で、今日では蒸し器を使った料理の出番が少なくなってきました。最近では炊飯器で手軽におこわを炊くことも可能になったため、みとりおこわを使った新たなレシピでの展開も必要だと感じています。

みとりおこわの風味に感じる「懐かしさ」

平成14年度末で閉校となった大分県立長洲高等学校の家庭科クラブ、最後の卒業生たちは「みとり豆に見るわが町長洲」と

いうプロジェクト研究を行いました。その中では、以下のことが報告されています。

- ・地域の人びとは、みとり豆の赤飯を美味しく食べやすいと感じていること。
- ・ゆでもちは子どもからお年よりまで大人気なこと。
- ・みんなでお盆をたいせつにする風習があること。
- ・小豆で炊く赤飯とは違う風味を、地域の行事とともに懐かしいと思う地域住民が多いこと。

私もこの長洲に育ちましたが、たまたま我が家では、お祝い事は小豆で炊くピンク色をした赤飯、仏事は地域の風習に従い紫色をしたみとりおこわを炊いていたので、小豆とみとり豆の違いはよく知っていました。

小豆の赤飯は、口当たりもよくさっぱりとした味わいですが、みとり豆はささげ独特の風味で豆にも歯ごたえがあります。全国的にも、よく赤飯でささげの豆が使われるのは、皮が破れにくいからです。小豆は炊くときに煮くずれて「胴割れ」しやすく、昔はその胴割れが切腹を連想させるということで忌み嫌われていた経緯から、縁起を担いで皮の破れにくいささげやみとり豆が重宝されたのです。

私は以前、小豆で炊いた赤飯のほうが口当たりがよくておいしいと思っていたのですが、年を重ねるごとに、みとりおこわの味を懐かしいと思うようになりました。

注目を流行で終わらせるのではなく

長洲は昔から初盆会の行事が盛んなところで、お盆が近くなると「御殿灯籠（ごてんどうろう）」という畳一枚以上もあるような豪華絢爛な灯籠を飾ります。精霊送りの際には近所や親戚で担ぎ、墓所まで運びきれいに燃やしてしまう風習があります。この初盆会の際には、その家庭で必ずみとりおこわがふるまわれ、近所や親戚にもそのおすそわけが来るのです。その御殿灯籠を眺めながら、みとりおこわを頂き、故人を偲ぶ風習は、紫色をしたおこわの味と相まって、とても感慨深いものです。

以前、みとり豆が全国ネットのTV番組でみとりおこわとともに取り上げられ、めずらしい豆として脚光を浴びたことがありました。地元では価格が高騰して品薄状態になり、全国の生産者や業者さんから、みとり豆についての問い合わせが相つぎました。中には、みとりおこわが仏事に活用されるということに着目した葬祭業者さんや、大量生産したいという北海道などの大規模農場からの問い合わせもありました。

みとり豆が農産加工物の材料として注目されることはとても喜ばしいですし、多くの人に知ってもらって世に出ることは嬉しくもあります。ただ、消費や産業化が目的であってもその背景にある地域の文化にも目を向けてほしいと思います。そのためには、ただ売るだけではなく、その食材の特性やその食材を使った料理の伝承も合わせて行っていかなければならないと思っています。



長洲の地域文化を代表する御殿灯籠

先人から伝わる食文化は私たちへのエール

私の母である金丸佐佑子（伝承料理研究家）は、1997年に大分県宇佐市で台所だけの建物「生活工房とうがらし」を建てました。地域の食材や地域ならではの食べ方を研究し、食文化を伝承していくことを活動の目的にしています。「日常茶飯の中にこそ、学びの知恵がある」「日常の食は非日常から見直す」「おいしさ以上のもの」「生きることは食べること」などをテーマに足元の食を見つめています。

そのテーマのひとつとして「みとり豆とみとりおこわ」も取り上げてきました。「自分たちの食べるものに自信を持つことが、自分の生き方にも自信を持つこと」につながると考えています。

日常の食は名もない料理ばかりです。調理方法は、そのまま切るだけや、炊く、焼く、蒸すなど基本調理の繰り返しです。食材も「走り、旬、名残」と続き、来る日も来る日も同じ食材が続きます。一見単調に見えますが、料理の中に先人たちの思いや知恵が詰まっています。その地域ならではの

の調理方法や料理の呼び方など、その土地で今を生きる私たちに元気を与え励ましてくれます。その食文化を伝承していくことが郷土に生きる誇りであると考えます。「料理はエール」それも母の口癖です。

食べることは受け継ぐこと

地元の料理を、年配の方や土地を離れた方が懐かしいと感じることは、その土地に対する愛着ではないでしょうか。私たちの地域で言えば、それは初盆の思い出であり、ともに語られる故人との思い出であり、大人数で集まって時間をかけておこわを蒸している風景かもしれません。食文化を伝えていきたいと思う時、みとり豆のような地域に根づいている希少種こそが大切な存在だと思うのです。

地域にある希少種は、他では食べられないものです。今は地元を離れ遠くに住む人が「お盆になると、みとりおこわを懐かしく思い出すのよね」と話す時、その核となるのは、小さな黒い豆であり、その豆を使ったこの家庭でも作られていた普通のごはんなのです。

懐かしさとは、料理の味わいだけでなく、色あい、人とのつながり、食卓のにぎやかさ、もしかしたら御殿灯籠の思い出かもしれません。そんな風景をよみがえらせてくれる小さな豆こそが、とても大切な存在だと言えるような気がするのです。

また、「食」とは食べるという行為のみに限定されるものではなく、生きる基本になるものです。私たちは食べるという行為

を通して、様々な何かを受け継いで次の世代に繋いでいるように思います。豆ひとつ、おこわひとつにも、背景があり、その土地の自然環境や文化、食文化があり、それらを残していくことが、その土地を生きることだと思っています。

「紫飯偲び草」に込めた思い

金丸佐佑子は、みとりおこわについて「紫飯偲び草（しはんしのびぐさ）」という商標を取っています。県や市や様々な方々の知恵をお借りして商標を取得したのですが、その豆を独占するという意味ではありません。豆の価値が乱用されることなどを危惧してのことで、足元の文化を大切に、ぜひ後世に繋いでいきたいという思いからです。

みとりおこわも「紫飯」として商品加工やレシピ開発などに使っていただいて構わないのです。ただ、その地域や土地に根づいた食文化に対する理解があってほしいと願っているのです。もし、みとり豆が多くの方に知られ、紫飯偲び草があちらこちらで食されるようになる時、「みとり」の意味や、紫飯への思いも伝承されていけばすばらしいと思っています。

ぜひ全国豆サミットを！

どんな豆にもルーツがあり、食べられてきた長い歴史があります。食文化の背景や、地域、風土、作る人、料理する人たちが必ずいます。豆は、乾物として保存が利き、栄養食品としてもすばらしいものです。ま

た、調理方法が豊かでこれからの時代ますます見直される食材だと思っています。

母の夢は「全国豆サミット」を開催することです。様々な豆のレシピを掘り起こしていく中で、先人の知恵に気づき、まちがいなく新たな発見もあるでしょう。各地方で受け継がれる豆や、同じような豆料理の存在を知るとは、各地に伝わる豆の歴史だけでなく、豆を介してその土地を知ることになります。併せて豆を使ったPRや、引いては観光産業にもつながっていきます。

たかが豆かも知れませんが、されど豆。ぜひ全国のおらが豆が集まって、“豆豆しく”豆自慢をする全国豆サミットを実現したいと願っています。

仏事に蒸すみとりおこわの文化は、秋田

県のごく一部にも残っていると聞きました。みとり豆という名前ではなく「天甲小豆（てんこあずき）」と呼ばれ、すでに海外でも生産されていて、そのおこわは地域の惣菜売り場に並び、懐かしい味を求める人がたくさんいると聞いたことがあります。

三重県近県には「白みとり」があるそうで、黒みとり、赤みとりはないそうです。とても不思議な話です。ぜひ、全国豆サミットで、豆交流を実現して友好を深めたいものです。

最後に「みとりおこわ」のレシピをご紹介します。ぜひご参考下さい。

生活工房とうがらし

<http://www.kanamarusayuko.jp/tougarashi>

みとりおこわ（紫飯）

<材料>4人分

ゆでたみとり豆…120g
みとり豆のゆで汁…適量
もち米…450g
水…400~450cc
みりん…小さじ1
塩…ひとつまみ



<作り方>

- ①みとり豆を沸騰したお湯に入れて、強火で炊く。再び沸騰したら一度水を捨て、新しい水を入れて強火で炊いておく。（豆が七分くらいの硬さ、指でやっつつぶれるくらいの硬さが目安）
- ②洗ったもち米を炊飯器に入れ、ゆでたみとり豆をのせ、炊飯器の分量に合わせて水加減をし、みりん、塩を加えて炊く。色を濃くしたい場合は、みとり豆のゆで汁を水の代わりに入れるとよい。

インドにおける豆類の生産流通消費の概要

—豆類主要輸出国現地調査報告—

田畑真・大西由美子

アイ・シー・ネット株式会社では、公益財団法人日本豆類協会の委託を受け、インドについて我が国への豆類供給国としての今後の見通しを明らかにするため、2013年3月から10月にかけて現地における豆類の生産流通消費の実態を調査したので、その概要を報告する。

1 インドの概観

インドは、南アジア随一の328万7千平方kmもの国土面積と世界第2位の12億1,057万人（2011年国勢調査）の人口を持つ大国である。インドの陸地は、ほとんどがインド洋に突き出した南アジアの半島上にあり、南西をアラビア海に、南東をベンガル湾に区切られて7,000kmの海岸線を持つ。多くの地域では雨季が存在し、三つの季節、夏、雨季、冬に分けられ、雨季を除いてほとんど雨の降らない地域も多い。北インド・中央インドはほぼ全域に肥沃なヒンドスタン平野がひろがり、南インドのほ

ぼ全域はデカン高原が占める。国土の西部には岩と砂のタール砂漠があり、東部と北東部の国境地帯は峻険なヒマラヤ山脈が占める。気候は南端の赤道地帯からヒマラヤの高山地帯まで多様性に富む。

12億人を超える国民は、多様な民族、言語、宗教によって構成されている。州境を越えるとまったく違う言語が話され、それぞれの文化芸術があるため欧米ではよく「インドは国と言うより大陸である」と表現される。連邦公用語はヒンディー語、他にインド憲法で公認されている州の言語が21あり、識字率は74.04%である。中央政府とは別に各州に政府があり大臣がいる。主な言語だけで15を超えるためインド政府が発行する紙幣には17の言語が印刷されている。ヒンドゥー教徒が最も多く、ヒンドゥー教にまつわるカースト制度による差別は憲法で禁止しており、都市部での影響は薄まっているが、農村部では今でも影響は残っている。

2004年から高度成長期に入り2010年には2億4千万人と増加した反面、1日65ルーピー未満で暮らす貧困人口は3億人を超えており、貧困に苦しむ人が多い国ではある

たばた まこと アイ・シー・ネット株式会社
シニアコンサルタント
おおにし ゆみこ アイ・シー・ネット株式会
社コンサルタント

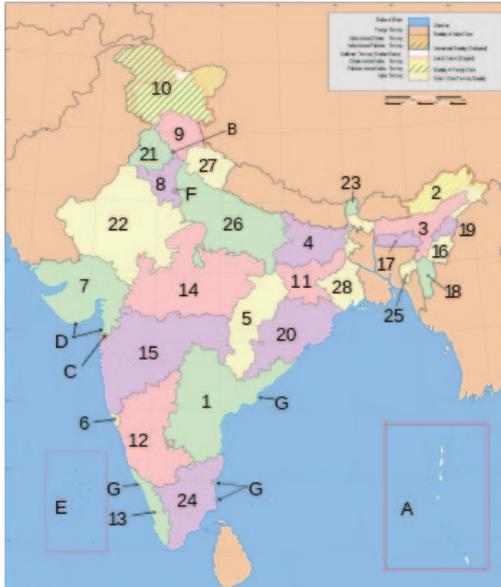


図1 インドの行政区分図

- | | |
|------------------|-----------------------|
| 1. アンドラ・プラデシュ州 | 19. ナガランド州 |
| 2. アルナチャル・プラデシュ州 | 20. オリッサ州 |
| 3. アッサム州 | 21. パンジャブ州 |
| 4. ビハール州 | 22. ラジャスタン州 |
| 5. チャッティスガル州 | 23. シッキム州 |
| 6. ゴア州 | 24. タミル・ナド州 |
| 7. グジャラート州 | 25. トリプラ州 |
| 8. ハリヤナ州 | 26. ウッタル・プラデシュ州 |
| 9. ヒマチャル・プラデシュ州 | 27. ウッタルカンド州 |
| 10. ジャンム・カシ米尔州 | 28. 西ベンガル州 |
| 11. ジャルカンド州 | 〈連邦直轄領〉 |
| 12. カルナタカ州 | A. アンダマン・ニコバル |
| 13. ケララ州 | B. チャンディーガル |
| 14. マディヤ・プラデシュ州 | C. ダーンドラー及びナガル・ハーヴェリー |
| 15. マハラシュトラ州 | D. ダマン・ディーウ |
| 16. マニプール州 | E. ラクシャディープ |
| 17. メガラヤ州 | F. デリー首都圏 |
| 18. ミゾラム州 | G. ポンディチェリ |

ものの、2004/05年度を対象とした調査の結果では、経済自由化後、貧困者比率が一貫して低下していることが確認されている。アジア開発銀行（ADB）が2011年に発表した予想によれば、インドの中間層が向こう15年間で人口の7割に達するとの見方もある。

2 インド農業の概観

インドの農業が経済全体に与える影響は、近年大きく低下している。農業は1990年には国内総生産（GDP）の30%を占めていたが、2011年度には14%となっている（表1）。他方で、労働人口の大半は

表1 農林水産業がGDPに占める割合

年度	1970	1980	1990	2000	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
シェア	42.3	35.7	29.3	23.4	18.3	17.4	16.8	15.8	14.7	14.5	14.0

出所：インド中央統計局

表2 インドの穀物類の平均生産量（2005～2009年平均）

	平均生産量 (百万 t/年)	穀物に占める割合 (%)
米	94.02	42.4
小麦	77.04	34.7
雑穀	36.46	16.4
豆類	14.31	6.5
合計	221.83	100

出所：インド農業省

農業従事者であり、食品加工・肥料・農業機械など関連する裾野産業に与える影響が大きいため、同国では依然として農業を重要分野と位置付けている。

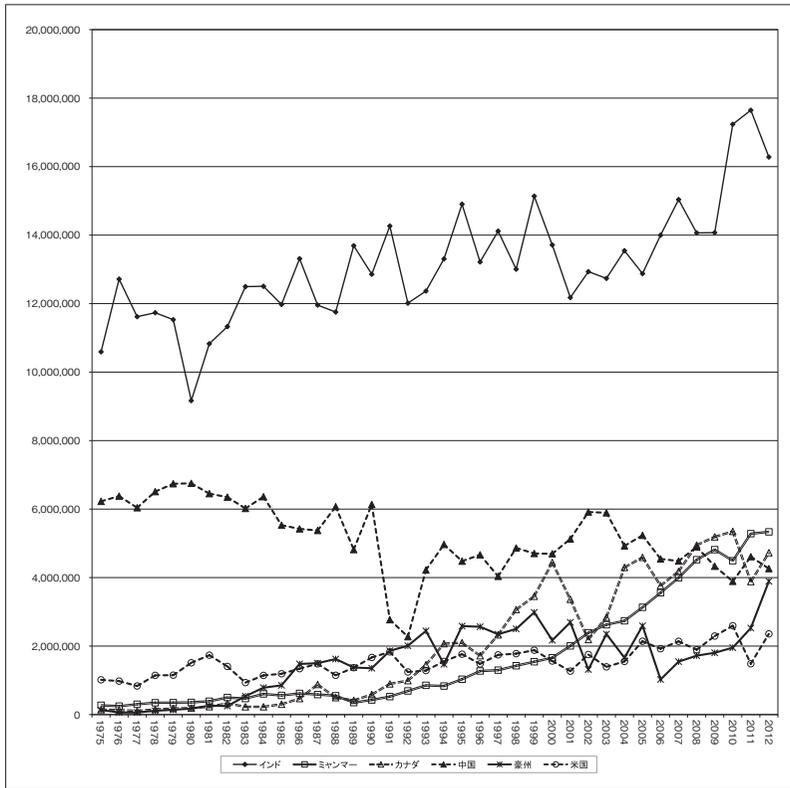
インドの耕地面積は1億5900万haとされており、世界の総耕地面積の11.3%（2008年度）を占めている。国土の大半が緯度の低い地域にあるため、気候は熱帯又は亜熱帯性である。北部のヒマラヤ、カラコルム両山脈地域は高所ツンドラ地帯、北西部は乾燥地帯、ガンジス川流域は亜熱帯、半島の大部分は熱帯に属する。また、同国は典型的なモンスーン気候帯に属しているため、季節風の変化により暑熱期（3～6月）、降雨期（6～10月）、温暖期（11～2月）に分類される。

インドは、豆類生産量の世界一を誇り、

同じくジュートが生産量の60%を占める。米、小麦、落花生の生産は中国に次ぐ、世界第2位である。同国の主要農作物は米、小麦、雑穀、豆類、油糧種子である。米は穀物類の4割を占める（表2）。米の生産地は降水量の多い、西ベンガル州やタミル・ナド州など東部や南部、そして灌漑施設の普及が進んでいるパンジャブ州などである。小麦は、パンジャブ州やハリヤナ州といった北西部で主に栽培されている。

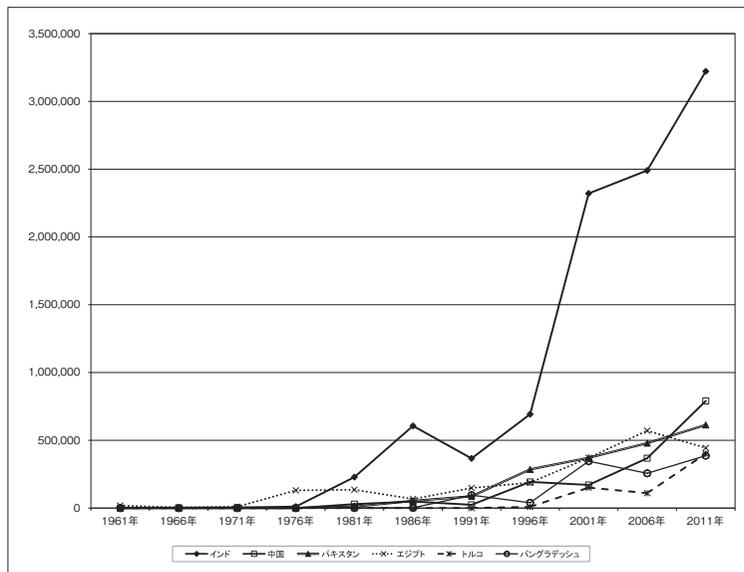
インド東部・南部は米の栽培が、北西部は小麦の栽培が盛んであり、それゆえに東部や南部の主食は米、北部や西部は小麦といった食文化が定着している。豆類や雑穀、油糧種子は、乾燥に比較的強く、年間降水量が少ない地域でも栽培が可能のため、灌漑施設の普及が遅れているマディヤ・プラデシュ州やマハラシュトラ州といった中央部や西部が主要生産地である。

1961年から2001年のインドの人口と食糧生産量を見ると、一人当たりの米と小麦の供給量が増えたのに対し、豆類の供給量が減っている。2009年度の一人当たりの年間豆類消費量は、都市部で9.6kg、農村部では7.9kgとなっており、インド政府が推奨する豆類の年間消費量29.2kgを大きく下回っている。このような状況を受け、インド政府は1990年代より同国における豆



出所：FAOSTAT

図2 主要国の豆類の生産量の推移（万t）



出所：FAOSTAT

図3 主要国の輸入量の推移（万t）

表3 豆類の生産量 (千t)

年度	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
生産量	14,905	13,130	13,384	14,198	14,762	14,566	14,662	18,241	17,089

出所：インド農業省

表4 豆類の栽培面積と生産量 (2011年度)

州	作付面積 (千ha)	生産量 (千t)	順位
マディヤ・プラデシュ	5,186	4,162	①
ラジャスタン	4,458	2,432	②
ウッタル・プラデシュ	2,421	2,403	③
マハラシュトラ	3,273	2,268	④
アンドラ・プラデシュ	1,931	1,230	⑤
カルナタカ	2,303	1,134	⑥
グジュラート	957	780	⑦
ビハール	524	511	⑧
チャッティスガール	814	499	⑨
ジャルカンド	466	412	⑩
タミルナド	669	369	
オリッサ	729	343	
その他	732	545	
合計	24,463	17,088	

出所：インド豆類研究所

表5 豆類の平均単収 (kg/ha)

年度	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
単収	543	635	577	598	612	625	659	630	691	699

類の増産に力を注いできた。

1993年には国内の豆類増産を目的としたインド豆類研究所 (Indian Institute of Pulse Research) が設立された。同研究所は現在、全国豆類調整事業 (All India Coordinate Projects : AICP) と称される豆類の増産と豆農家の所得向上を掲げ、全国の農業大学や州農業局、研究機関が参加する事業を統括している。AICPでは、①ヒヨコマメ、②キマメ、③その他主要豆類 (緑豆、ケツルアズキ、レンズマメ、ガラスマメ、インゲンマメ、エンドウ) の増産

を試みている。

このほかにも、2007年より全国レベルで実施されている国家食糧安全保障ミッション (National Food Security Mission) の一環としてヒヨコマメ、キマメ、緑豆、ケツルアズキ、レンズマメの大規模生産を試みている。豆類増産計画 (Accelerated Pulses Production Programme : A3P) と称される同プログラムは、伝統的に豆類の大量産地である地域を中心に実施されている。

3 インドの豆類

(1) 概観

世界の豆類の生産の主要国は、インド、ミャンマー、カナダ、中国、オーストラリア、アメリカ合衆国である。これらの国の豆類の生産量の推移を図2に示した。インドは二位のミャンマー以下を大きく引き離して、世界で最も重要な豆類の生産国となっている。

一方でインドは世界一の豆類の輸入国でもある。豆類の主要な輸入国の輸入量の推移を図3に示す。インドはもともと輸入国としては重要ではなかったものの、1970年代以降、急激に輸入量を増やし、1980年代以降は他の国を大きく引き離して世界最大の豆類輸入国となっている。現在の輸入元としてはカナダが最も重要である。

インドにおいては、豆類は、穀物類の生産量の6.5%を占めており、米、小麦、トウモロコシに次ぐ重要な作物である。長期的な豆の生産量の傾向を見ると、豆類は増加傾向にある。表3に示すとおり、2006年度から2009年度までは、生産量が1,400万台で安定している。2010年度の実生産量は前年度比24%増の1,824万台と急増し、過去最高となった。

インドにおける豆類の生産量は、2009年度から2010年度に大きく増加しているが、これは、豆類の作付面積拡大によるものであり、生産性の向上によるものではない。前述したとおり、豆類の生産は中央部や西部で盛んである。インド各州の2011年度の実作付面積並びに生産量の実績は表4

のとおり。

インドの豆類の単位面積当たり生産量は表5のとおりである。2000年代後半より単収は540～700kg/haとなっている。近年では単収が平均607kg/haと増加傾向にあるものの、世界平均の871kg/haと比較するとインドの豆類の単収は低いことが分かる。

インドは、世界一の豆類生産国であると同時に、豆類の消費量は年間1,800万～1,900万tと推定されており、世界一の豆類消費国でもある。同国の人口は現在の12.1億人から2030年には16.8億人になることが予想されている。前述の年間豆類消費量と人口増加を考慮すると、インドでは2030年までに豆類の年間総生産量を3,200万tまで増加させる必要があるとされている。

インドでは、消費量の多いヒヨコマメ、キマメ、緑豆、ケツルアズキ、レンズマメの5種が政策的観点からも主要豆類と位置づけられており、モスビーン、エンドウ、ササゲなどが副次豆類と分類されている。その他の豆類については、食用としての消費量も限定的であり、政府が推進するプログラムの支援対象にはなっていない。そのため、主要豆類については豆別の作付面積や生産量に関する統計データが存在するものの、副次豆類は生産量が比較的小さいため、「その他豆類」と分類されて統計データが取られているため、豆別の生産量のデータが存在しないものがほとんどである。

表6 インドの主な豆類

	日本名	学名	英名	現地名*	生産量 (千t)	
主要豆類	1	ヒヨコマメ	<i>Cicer arietinum L.</i>	Chick Pea	Chana	7,700
	2	キマメ	<i>Cajanus cajan L.</i>	Pigeon Pea	Arhar/Tur	2,650
	3	緑豆	<i>Vigna radiata L.</i>	Green Gram	Mung	1,630
	4	ケツルアズキ	<i>Vigna mungo L.</i>	Black Gram	Urd	1,770
	5	レンズマメ	<i>Lens culinalis Medik</i>	Lentil	Masoor	1,050
副次豆類	6	モスビーン	<i>Vigna aconitifolia (Jacq). Marechal</i>	Moth Bean	Moth, Bhriaga	480
	7	エンドウ	<i>Pisum sativum L.</i>	Pea	Matar	850
	8	インゲンマメ	<i>Phaseolus vulgaris L.</i>	Kidney Bean	Rajmash	7.4
	9	ホースグラム	<i>Macrotyloma uniflorum (Lam.) Verdc.</i>	Horse Gram	Kulth,Gahat	180
	10	ササゲ	<i>Vigna unguiculata (L.) Walpers ssp. unguiculata</i>	Cowpea	Lobia,Sontha	データなし
	11	ガラスマメ	<i>Lathyrus sativus L.</i>	Grass Pea	Khesari	
	12	フジマメ	<i>Lablab purpureus (L.) Sweet</i>	Lablab Bean	Sem	
13	ソラマメ	<i>Vicia faba L.</i>	Broad Bean	Baqla,Shivchana		
その他豆類	14	大豆	<i>Glycine max (L.) Merril.</i>	Soy Bean	Kala Bhatt and Safed Bhatt	データなし
	15	ツルアズキ	<i>Vigna umbellata Thumb.</i>	Rice Bean	Bhotiya	
	16	グアーマメ	<i>Cyamopsis tetragonoloba (L.) Taubert</i>	Guar, Cluster Bean	Guwar	

*主にヒンディー語、出所：インド農業省

(2) 豆類の主な種類

1) ヒヨコマメ (学名：*Cicer arietinum L.*、英名：Chick Pea、現地名：Chana)

トルコ南東部を起源とし、中東、北アフリカ、インドで主として栽培されている。春から初夏にかけて、白や董色の花を咲かせ、その後毛の生えたサヤをつける。サヤの大きさは35mmまで達し、中に球状の種子を含む。種子は球状であるが、吸水線付近が盛り上がっている。白、黒、茶色などの色を帯び、丸くふちを巻いた形をしてい

る。

ヒヨコマメには主にデシ (Desi) とカブリ (Kabuli) の二種類がある。デシは比較的、豆粒が小さく角張っていて豆皮が厚い。色は薄い黄土色から黒いものまでである。黒っぽい色の豆のため、インドでは「kala chana (黒いヒヨコマメ)」とも呼ばれている。デシはインドやバングラデシュを中心にパキスタン、エチオピア、メキシコ、イランで栽培されている。他方で、カブリは粒が大きく豆皮が薄い。色は白いものから

表7 ヒヨコマメの生産量（単位：万t）

州/年度	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
アンドラ・プラデシュ	46	35	63	65	91	86	85	72	52
カルナタカ	17	22	23	31	37	40	57	63	47
マディヤ・プラデシュ	259	255	237	241	174	279	330	269	329
マハラシュトラ	42	47	71	92	112	77	111	130	82
ラジャスタン	71	77	48	87	57	98	54	160	106
ウッタル・プラデシュ	79	67	66	50	38	56	51	53	68
インド合計	572	547	560	633	575	706	748	822	770

出所：インド農業省

クリーム色が一般的である。南欧や北アフリカ、中東で栽培されており、インドには18世紀にもたらされたと言われている。

1970～80年代まで、ヒヨコマメはハリヤナ州などインド北部を中心に盛んに栽培されていた。しかし、北部地域における灌漑施設の整備に伴い、麦やマスタードの栽培面積が拡大し、ヒヨコマメの栽培は次第にインド中央部や南部に移っていった。表7に示す通り、近年の傾向をみると、2011年には中央乾燥地帯のマディヤ・プラデシュ州で全体の43%、329万tが生産されており、続いてラジャスタン州で総生産量の14%に相当する106万tが生産されている。

ヒヨコマメは輸出も輸入もされている。2010年の統計によると主な輸入先はオーストラリア（72%）、タンザニア（17%）である。インドからの主な輸出先は、パキスタン、アルジェリア、トルコ、スリランカ、アラブ首長国連邦となっており、やはり豆の食文化の根付いた地域への輸出となっている。

2) キマメ（学名：*Cajanus cajan* L.、英名：Pigeon Pea、現地名：Arhar又はTur）

熱帯の特に乾燥地で主に栽培されるマメ科植物。若い豆果を野菜にし、熟した種子から油を採ったり、それを砕いてスープに用いたり、粉にして食べる。高さ1～3mの低木で、枝は灰色の短い毛でおおわれる。葉は3小葉。小葉は披針形で長さ5～10cm、幅1～3.5cm、両面に毛があり、裏面には黄色の小腺点もある。花は蝶形花で、長さ3～7cmの腋生（えきせい）の総状花序につく。ガクには短毛と腺点とがあり、先は5個に裂ける。

インドでは世界のキマメの9割が生産されているとされ、国内生産量の32%がマハラシュトラ州で生産されている。

3) 緑豆（学名：*Vigna radiata* L.、英名：Green Gram、現地名：Mung）

リョクトウ（緑豆）はマメ科の一年生植物。インド原産で、現在は主に東アジアから南アジア、アフリカ、南アメリカ、オーストラリアで栽培されている。日本では17世紀頃に栽培の記録がある。葉は複葉

表8 キマメの生産量 (単位:千t)

州/年度	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
アンドラ・プラデシュ	150	218	219	301	161	302	202	203	265
グジュラート	197.1	258	236	280	217	294	263	241	273
ジャルカンド	68	44	49	53.9	60.2	93.6	63.7	53.3	71.2
カルナタカ	240.7	199.6	290	437	280	485	315	282	529
マディヤ・プラデシュ	187.9	255.7	257	238.4	220.2	217.6	258.4	308	164.5
マハラシュトラ	777	695	658	792	815	1083	605	919	976
オリッサ	73.5	95.7	88.9	98.5	106.5	113.3	119.1	111.8	124
ウッタル・プラデシュ	341.8	405.9	380.2	377.6	304	327.9	288	202	309
インド合計	2171.9	2178.1	2578.4	2163.9	2916.4	2114.2	2320.1	2711.7	2514.6

出所：インド農業省

で3枚の小葉からなる。花は淡黄色。自殖で結実し、サヤは5~10cm、黄褐色から黒色で、中に10~15の種子を持つ。種子は長さが4~5mm、幅が3~4mmの長球形で、一般には緑色であるが黄色、褐色、黒いまだらなどの種類もある。

インドは、世界の緑豆総生産量の54%を占めるとされており、栽培面積も世界の65%を占めるといわれている。国内では、中西部に位置するラジャスタン州が総生産の4割を占めている。ラジャスタン州やマハラシュトラ州、マディヤ・プラデシュ州、カルナタカ州では緑豆の栽培は暖かい雨季に行われる。アンドラ・プラデシュ州、グジュラート州、タミル・ナド州、ウッタル・プラデシュ州では年間を通じて栽培されている。

4) ケツルアズキ (学名: *Vigna mungo* L., 英名: Black Gram、現地名: Urd)

ケツルアズキはマメ科ササゲ属アズキ亜属に所属する、つる性草本である。日本で

は主に「もやし豆」として知られている。耐乾性が強く、黒色~黄緑色の種子を着ける。インドからバングラデシュ、パキスタン、ミャンマーにかけて分布する、野生種(リョクトウと共通祖先)から栽培化されたと考えられている。インドでは古来より保存食(乾燥豆)として一般的で、煮たり煎ったり、あるいは粉に挽いて用いられる。また、未熟なサヤはサヤインゲンのように野菜として利用される。

インドではアンドラ・プラデシュ州とウッタル・プラデシュ州での生産が中心となっており、この二州で年間総生産量の4割を占めている。伝統的にはケツルアズキの栽培は雨季が主であるが、近年では成長が早く、短期間で収穫できる品種の開発により、北インドでは春に間作として栽培されているほか、アンドラ・プラデシュ州やタミルナド州の沿岸部では乾季に主要作物として栽培されている。

5) レンズマメ (学名: *Lens culinalis Medik.*、英名: Lentil、現地名: Masoor)
マメ科の一年草でヒラマメ (扁豆) とも呼ばれる。西アジア原産で、小麦や大麦、エンドウなどと同時に栽培化されたと考えられる。高さは40cmほどで、小さな豆果の中に種子が2個できる。種子は丸くて扁平な形で、直径4~9mm。カレーやスープ、煮込み料理など、インド料理やイタリア料理、フランス料理で使用される食材のひとつである。インドではダールとして調理されるのが一般的である。

乾季に栽培されるレンズマメは、生産量の約半分がウッタル・プラデシュ州で生産されており、マディヤ・プラデシュ州、ビハール州がそれに続いている。

2011年度には、445tのレンズマメが輸出されたのに対し、11万8,000tがカナダやアメリカから輸入された。インドからの輸出先は主にアメリカやバングラデシュ。カナダやアメリカからは主として加工されていないレンズマメが輸入されており、イン

ドからアメリカへは加工されたレンズマメや有機栽培されたものが輸出されているようである。

4 豆類の生産

(1) 作付体系

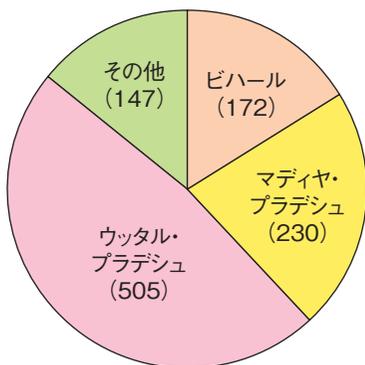
標高の高いヒマラヤ山脈地帯を除き、インドでは通常、二毛作が行われる。インドでは農業の季節は大きく雨季と乾季 (または冬期) に分けられる。雨季作は、5月後半から7月中旬に作付けが行われ、同じ年の10~11月に収穫される。乾季作は雨季作のあとの10~11月に作付け、翌年の5~6月ごろに収穫となる。

五大主要豆類のうち、ヒヨコマメとレンズマメは通常、乾季にのみ栽培され、キマメは雨季のみに栽培される。緑豆とケツルアズキは年間を通じて栽培されることが多い。農家が所有する農地面積や豆類を栽培する目的により、豆類は単作または混作や間作として行われる。豆類の単作は通常、農地面積が比較的大きく、商業目的で栽培する時に穀物の裏作として行われるのが一般的である。しかし、インドにおいては豆類の栽培は間作であることが多い。インド豆類研究所では、地域別に表9のような間作を推奨している。図5は典型的な作付け体系の例である。

(2) 品種改良と種子

インドにおける豆類の研究と開発のため1993年に設立されたインド豆類研究所 (IIPR) の本部はウッタル・プラデシュ州のカンプル市だが、国内に複数の支部を

図4 レンズマメの生産量 (千t)



出所：インド農業省

表9 インドにおける間作システムの奨励

間作システム	地 域
大豆+キマメ	マディヤ・プラデシュ、マハラシュトラ
穀物（ヒエ・アワ）+キマメ	カルナタカ、アンドラ・プラデシュ、グジュラート、マハラシュトラ
落花生+キマメ	グジュラート、
落花生/穀物（ヒエ・アワ）+ケツルアズキ/緑豆/ササゲ	カルナタカ、ビハール、マディヤ・プラデシュ、マハラシュトラ、グジュラート、ウッタル・プラデシュ、ラジャスタン
サトウキビ+ケツルアズキ/緑豆/ササゲ	カルナタカ、アンドラ・プラデシュ、マハラシュトラ、ウッタル・プラデシュ、タミル・ナド
綿+ケツルアズキ/緑豆/ササゲ	アンドラ・プラデシュ、マディヤ・プラデシュ、マハラシュトラ、グジュラート、パンジャブ、ハリヤナ

図5 作付け体系の一例（アンドラ・プラデシュ州）

月	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5
雨季	■											
	■				■				■			
	ケツルアズキ				ヒヨコマメ							
	米								米			
	緑豆											

持っており、それぞれの支部が異なる豆類の研究開発の中心的役割を担っている。IIPRでは各地域の気候等を考慮した品種改良を行っており、新品種の普及にも努めている。

種子の配布は各州の農業局から農家にも行われている。他方で、農業局から安価で調達できる品種ではなく、在来種の栽培を好む農家もあり、必ずしも政府の助成を利用しているわけではない。種子は民間の農業資材を販売する業者から購入することも可能である。その年の収穫から次期の作付けに必要な種子を取り分けて保管して

おく農家も多く、中には農家同士で種子を交換することもある。

5 豆類の流通

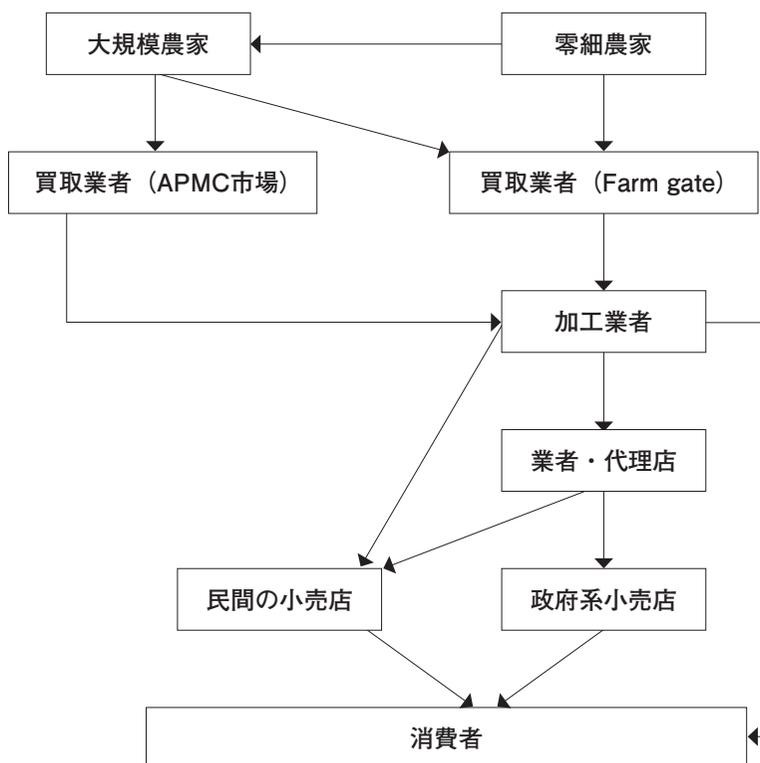
農家が生産コストを回収できる価格で収穫物を販売し、安定した収入を得ることを支援するためにインドでは政府が最低支援価格（minimum support prices）を設定している。政府が運営する卸市場での取り引きにおいて、買い値が最低支援価格を下回る場合、農業マーケティング協会連盟により最低支援価格で作物を買い取ることが保証されている。最低支援価格の設定は穀物

表10 各地の豆類取引価格（2013年5月）

単位：ルピー/100kg

豆類	最低取り引き価格	最高取り引き価格
ヒヨコマメ	3096 (ラジャスタン)	5596 (アッサム)
ケツルアズキ	2900 (ポンディチェリー)	5885 (ケララ)
ササゲ	1974 (タミル・ナド)	8378 (グジュラート)
エンドウ	1128 (ウッタルカンド)	4832 (ハリヤナ)
インゲンマメ	1052 (ウッタルカンド)	5239 (メガラヤ)
緑豆	2895 (チャッティスガール)	7329 (アッサム)
レンズマメ	2879 (チャッティスガール)	4735 (マハラシュトラ)
大豆	3539 (チャッティスガール)	5475 (マニプール)
キマメ	3125 (マディヤ・ブラデシュ)	6845 (西ベンガル)

図6 豆類の流通ルートの事例



や野菜が主であるが主要豆類にも設定されている。

2002年から各州で改正された農産物マーケティング委員会法（Agricultural Produce Marketing Committee (APMC) Acts）に基づき、各地で州政府が運営する農産物の取引所が設立された。取引所には生産者や業者が集まり、日々取引が行われる。農家から農産物を買取る卸業者は事前にAPMC委員会に登録申請をし、取引免許証を取得することが義務付けられている。各地の気候や品種、食文化による需要の違いにより、卸売値は各地で大幅な差がある（表10）。表10は2013年5月の最低・最高取引価格を示したものである。

最低支援価格やAPMCの設立は仲買人による農家の搾取を回避するために設立された。しかし、豆類の取引は米や麦と異なり、いまだに伝統的な流通ルートを通じた売買が一般的である。その背景には、農家がAPMC市場まで生産物を運搬するコストと労力が膨大であると感じていることや、APMC市場まで運搬した場合でも、保管場所の不備なども理由に挙げられる。さらに、APMC市場での取引では、支払いが現金ではなく現金回収までに時間を要する小切手での支払いであることも、農家が利用しない理由の一つである。図6は農家から消費者までの豆類の複数の流通ルートの事例を示したものである。

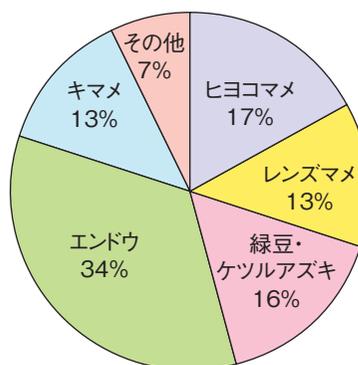
6 豆類の貿易

国内の栄養不足と国内生産の需給ギャッ

表11 豆類の輸入

	2009	2010	2011	2012
輸入量 (千t)	3,702	2,732	3,459	3,996
金額 (百万ルピー)	104,458	72,890	93,100	132,236

図7 豆類の輸入内訳（2012年度）



出所：インド商業省

プの解消のため、インドでは豆類の輸入を推奨する一方、輸出については消極的な姿勢を見せてきた。

(1) 輸入

豆類の輸入については、政府の定める品質基準を満たしているものであれば規制はない。2009年から2012年までの豆類の輸入量と金額は表11のとおりであり、近年では300万t前後の輸入があることがわかる。

図7は2012年度に輸入された豆類の内訳であるが、近年の動向は一貫して同様であり、エンドウの輸入が最も多くなっている。続いて、ヒヨコマメ、キマメ、レンズマメである。インドの貿易統計上、緑豆とケツ

ルアズキが同一分類されているため、詳細な内訳はわからない。

エンドウの輸入はその7割以上がカナダからである。ヒヨコマメの主な輸入先(2010年)はオーストラリア(72%)やタンザニア(17%)である。キマメはミャンマーからの輸入が主であり、続いてタンザニア、モザンビーク、マラウイなどからも少量ながら輸入されている。緑豆とケツルアズキの主要輸入先もミャンマーであり、2009年度は2割を、2010年度には7割が同国からの輸入だった。続いてオーストラリアや中国からの輸入もある。

(2) 輸出

インドでは、国内の需給ギャップ解消のため、2006年に豆類の輸出が禁止された。その後も国内の生産量などを考慮し、今日に至るまで輸出禁止令は断続的に実施されている。2013年3月にインド商業省は、同令をさらに2014年まで延長するとしつつもカプーリヒヨコマメと特定の政府機関に認証された有機豆類の輸出を年間1万tまで許可するとした。しかし、実際のところ少量ながらも他の豆類の輸出もされている。特に、ミャンマー、バングラデシュ、パキスタン、中国とは以前から国境貿易が行われている。国境貿易で輸出入される豆類についてそれなりの量と金額であると考えられるが、実態は把握されていない。

輸出が最も多いのはヒヨコマメであり、輸出量の7割を占める。インドからの主な輸出先は、パキスタン、アルジェリア、トルコ、スリランカ、アラブ首長国連邦となっ

ており、やはり豆の食文化の根付いた地域である。そして大豆はアメリカやカナダが中心であり、日本にもいくらかの輸出が確認されている。

表12 豆類の輸出

	2009	2010	2011	2012
輸出量 (千t)	124	226	214	268
金額 (百万 ルピー)	4,608	9,078	11,789	15,516

出所：インド商業省

7 調査結果の概要

- (1) インドは、豆類の生産・消費ともに世界第一位の豆大国である。豆類の消費量は、年間1,800万～1,900万tと推定されるが、近年人口の急激な増加に伴い、さらに増加している。
- (2) 豆類は、インドにおいては、米、小麦、トウモロコシに次ぐ重要な作物である。豆類の生産量は、近年1,400万t台で安定してきたが、2010年度には急増し、過去最高の1,824万tに達した。
- (3) 豆類の需給ギャップ解消のため、2006年よりインドでは豆類の輸出規制が実施されており、豆類の輸出は極めて限られている。
- (4) インドはもともと輸入国としては重要ではなかったものの、1970年代以降、急激に輸入量を増やし、1980年以降は他の国を大きく引き離して世界最大の豆類輸入国となっている。近年では国内需要量の1/6に相当する年間300万t程度の

豆類が輸入されており、輸入元としてはカナダが最も重要である。

- (5) 豆類は、インド中央部や西部を中心に栽培されており、マディヤ・プラデシュ州、ラジャスタン州、ウッタル・プラデシュ州、マハラシュトラ州等が主要産地

である。

- (6) インドでは、消費量の多いヒヨコマメ、キマメ、緑豆、ケツルアズキ、レンズマメの5種が政策的観点からも主要豆類と位置付けられている。

米国、カナダ、オーストラリア 3カ国の豆類の2014年生産見通し概況

米国：2014年6月11日公表 USDA Crop Production

5月の天候概況

5月21日から5月26日まで、早魃の影響を受けていた大平原（High Plains）の南部に大量の雨が降り、牧場、牧草地及び夏作用の耕地に必要とされていた土壌湿度がもたらされた。しかし、この降雨の時期が遅かったことから、早魃、冬季の異常気象及び春の低温の被害を受けた南部大平原の冬作の小麦の作柄は回復しなかった。

5月前半に大平原及びコーンベルト地帯の北部で見られた作付けの遅れは、主として低温で湿潤な天候条件と土壌温度が低かったことによるものであった。5月後半

に、時折、降雨があったものの急激に気温が上がったため、作付けが急速に増え、トウモロコシ、ダイズ及び春作コムギの発芽及び生育が進んだ。

中西部の他の地域でも農作業が急速に進み、トウモロコシの作付けは6月1日の時点で95%とほぼ完了した。米国全体でトウモロコシの作付けの66%、ダイズの作付けの73%と、相当な面積の作付けが6月1日までの4週間の期間に行われた。同様に、南部でも、温暖で時折、降雨がある天候条件のもとで、農作業の遅れは僅かな程度に留まり、牧草の生育、冬作コムギの成熟及び夏作物の生育の遅れも少なくすんでいる。

その他の地域としては、ロッキー山脈以

表1 米国の豆類の作付面積、収穫面積、単収、生産量（2013年度及び2014年度）

作物名	作付面積		収穫面積		単収		生産量	
	2013 (ha)	2014 (ha)	2013 (ha)	2014 (ha)	2013 (t/ha)	2014 (t/ha)	2013 (t)	2014 (t)
オーストリアン・ ウィンター・ビー	7,280	11,530	5,710		1.81		10,340	
乾燥食用インゲンマメ	548,230	682,310	530,670		2.09		1,110,670	
乾燥食用エンドウ	348,030	372,720	322,540		2.20		708,510	
レンズマメ	146,500	129,500	140,430		1.62		227,660	
リンクルド・ シード・ビー	未詳		未詳		未詳		12,470	

データは入手可能な最新の推定値であり、今回または前回の報告書に基づいている。推定は2014年度に関するものである。空欄は推定期間が抜けていることを示す。

西では、温暖でほぼ乾燥した天候となっている。カリフォルニア州では、3年連続で早魃に見舞われたことになったが、高温の時期に灌漑への需要が増加したことの影響もあり、農業用水の供給量に限りがあることから、生育に影響が出ている。他に、オレゴン州、ネバダ州から南西部にかけてのいくつかの地域でも、貯水量が少ないことが引き続き関心の対象となっている。さらに、北西部のコムギ生産地域でも、早魃への懸念が広がっている。

カナダ：2014年5月16日公表 AAFC Outlook for Principal Field Crops

カナダ農業食料省（AAFC）の5月時点でのカナダの2013/14作物年度及び2014/15作物年度の予測について最新情報を提供する。AAFCの予測は、カナダ統計局（STC）が5月5日付けで公表した2014年3月31時点のカナダの穀物在庫量に関する調査、及び4月24日に公表された3月時点での主要畑作物作付面積意向調査に基づいている。なお、7月に公表予定のS&Dに関する最新情報は、2014年6月27日に公表されるSTCの作付面積調査結果を反映したものとなる。

乾燥エンドウ

2013/14作物年度のカナダの輸出量は2012/13作物年度の水準と同じ265万tとなる見込みである。中国への輸出量が増加したが、インド、バングラデシュ及び米国で

乾燥エンドウの生産量が多く、これらの国への輸出量が減少したことにより相殺された。カナダの国内利用量が増加する見込みであるにも関わらず、期末在庫量は大幅に増加するものと予測されている。乾燥エンドウの2013/14作物年度の期末在庫量が多くなる見込みなので、平均価格は、2012/13作物年度に比べて低下するものと予測されている。

緑色乾燥エンドウの黄色乾燥エンドウに対する価格上乘せ分は、185米ドル/tの高水準を維持する見込みであり、従来 averages を上回っているが、この値は過去最高記録であった2012/13作物年度の上乗せ分200米ドル/tを下回っている。5月の1カ月間に、サスカチュワン州の緑色乾燥エンドウ生産者価格は、約145カナダドル/t低下し、その一方で黄色乾燥エンドウ生産者価格は約10カナダドル/t上昇している。これは主として、2014/15作物年度にはカナダの緑色乾燥エンドウ作付面積が増加するという見込みどおりに、5月後半に緑色乾燥エンドウの作付けが進んだことによるものである。

2014/15作物年度の生産者作付け意向調査によれば、カナダの作付面積は2013/14作物年度に比べて20%以上増加して、160万haとなる見込みであり、これは他の作物に比べて収益性が高いことと、乾燥エンドウが輪作作物の一環として有利であるという認識が引き延びていることによるものである。州別に見ると、サスカチュワン州が乾燥エンドウ作付面積全体の3分の2を占めており、アルバータ州が3分の1近くを

占め、残りをマニトバ州が占めている。生産量は前年度と変わらず過去最高記録の385万tと見込まれるが、これは単収が平年並みに戻ったことで作付面積の増加が相殺される見込みであることによるものである。しかし、供給量は6%増加して過去最高記録の430万tとなると予測されており、これは期初在庫量が多く、生産量が過去最高となる見込みであることによる。輸出量は増加して290万tとなると予測されており、インド及び中国が引き続きカナダ産乾燥エンドウの市場として1位と2位を占めている。期末在庫量もまた2年続きで大幅に増加する見込みである。平均価格は2013/14作物年度の水準から低下する見込みであるが、これはカナダの供給量が過去最高記録となる見込みとなり、期末在庫量が増加する見込みであることによる。

米国の2014/15作物年度の乾燥エンドウ作付面積は、米国農務省の予測によれば、2013/14作物年度に比べて8%増加する見込みである。これは主として、モンタナ州及びノースダコタ州で栽培面積の増加が見込まれていることによるものである。単収及び収穫を断念する割合が平年並みであるとする、米国の乾燥エンドウ生産量は、AAFCの予測によれば、8%増加して過去最高記録に近い78万tとなる見込みである。米国はカナダとの共通の市場である中国及びインドへの少量の乾燥エンドウの輸出に成功しており、2014/15年度も引き続き、米国がこの市場に占める比率を広げる見込みである。

乾燥インゲンマメ

2013/14作物年度の輸出量は、カナダの供給量に限りがあることから、減少するものと予測されている。米国及びEU27カ国が引き続き主要な市場であり、これより少量が日本、中東及びアフリカ諸国へ輸出されている。北米全体の供給量が減少していることで、2013/14作物年度後半も引き続き米国及びカナダの乾燥インゲンマメ価格全般が支えられる見込みである。

2014/15作物年度のカナダの乾燥インゲンマメ作付面積は2013/14作物年度に比べて大幅に増加して12万3,000haとなると予測されており、これは他の作物、特にダイズ及びトウモロコシに比べて収益性が高くなる可能性が見込まれているからである。州別に見ると、オンタリオ州が乾燥インゲンマメ作付面積全体の40%を占めており、マニトバ州が39%、アルバータ州が16%で、残りがケベック州となっている。生産量は24%増加して26万tとなる見込みであるが、期初在庫量が少なかったことから、供給量は5%の増加に留まる見込みである。米国の需要が低下していることから、輸出量はやや減少する見込みである。この結果、期末在庫量は増加する見込みである。北米全体の供給量が増加する見込みであることから、カナダの乾燥インゲンマメ平均価格は、特にホワイトピー・ビーン、ピントー・ビーン及びブラック・ビーンについて低下するものと予測されている。

米国の乾燥インゲンマメ作付面積は、米国農務省の予測によれば、29%減少して

150万エーカー（60万7,000ha）となる見込みであるが、これはノースダコタ州で作付面積が減少していることによるものである。単収及び収穫を断念する割合が平年並みであるとすると、米国の乾燥インゲンマメ生産量（ヒヨコマメを除く）は、AAFCの予測によれば、今作物年度に比べて22%増加して120万tとなる見込みである。

オーストラリア：2014年6月11日公表 Australation Pulse Crop Forecast

ニューサウスウェールズ州

ニューサウスウェールズ州北部では、3月に降雨量100mmから200mmの十分な雨が降った。さらに6月初めにも雨に恵まれた。3月の雨は、ニューウェル高速道路の東側から西方に向けて舌状にせり出した地

表2 カナダ：豆類及び特産農産物の供給状況及び消費状況（20014年6月20日公表）

穀物及び作物年度 (a)	作付面積 (1,000ha)	収穫面積 (1,000ha)	単収 (t/ha)	生産量 (b) (1,000t)	輸入量 (b) (1,000t)	総供給量 (1,000t)	輸出量 (b) (1,000t)	国内総利用量 (c) (1,000t)	期末在庫量 (1,000t)	在庫量/輸入量 (%)	平均価格 (d) (ドル/t)
乾燥エンドウ											
2012-2013	1,509	1,475	2.26	3,341	16	3,622	2,651	797	174	5	340
2013-2014f	1,329	1,311	2.94	3,849	27	4,050	2,650	1,000	400	11	255-275
2014-2015f	1,609	1,570	2.45	3,850	15	4,265	2,900	815	550	15	225-255
レンズマメ											
2012-2013	1,018	1,004	1.53	1,538	9	2,407	1,638	462	307	15	440
2013-2014f	968	954	1.97	1,881	8	2,196	1,600	471	125	6	435-455
2014-2015f	1,157	1,135	1.63	1,850	10	1,985	1,550	310	125	7	400-430
乾燥インゲンマメ											
2012-2013	128	125	2.25	281	79	365	297	38	30	9	835
2013-2014f	87	87	2.41	209	70	309	285	19	5	2	980-1000
2014-2015f	123	121	2.15	260	60	325	275	30	20	7	820-850
ヒヨコマメ											
2012-2013	81	80	2.02	161	9	181	69	59	54	42	690
2013-2014f	77	76	2.32	177	9	240	45	65	130	119	490-510
2014-2015f	45	44	1.93	85	8	223	85	58	80	56	565-595

(a) 作物年度は8月から7月まで。

(b) 輸入量及び輸出量には、加工製品は含まれない。

(c) 国内総利用量＝食用及び加工原料用＋飼料用廃棄物＋種子用＋損耗及び交雑物。

(d) 生産者価格 (FOB)。すべての銘柄、等級、及び市場の平均。

f：推定。カナダ農業食料省。

資料：カナダ統計局及び業界団体。

域に降った。ウォルゲット地区の降水量は30mmに留まり、冬作の播種に必要な水分量を下回っている。

ニューサウスウェールズ州中部及び南部では、これまでのところ今季の生育条件は良好であった。3月に十分な降雨量があり、4月及び5月にも適度の雨が降り、さらに最近の6月にも相当量の降雨があった（州南部では65mmから80mmの降雨が報告されている）。予定されていた豆類作付面積の90%で播種が完了したものと推定されている。

南オーストラリア州及びヴィクトリア州

南オーストラリア州及びヴィクトリア州では、今季はほぼ完璧と言える穀物の作付条件が整い、2014年の作柄は大いに有望である。オーストラリア南部の大部分の地域で、比較的乾燥した夏のあとで、4月初めに雨（100mm）が降った。4月の降雨は時期としては理想的であったが、ウィメラ地域の一部及びヴィクトリア州西部では降っていない。

温暖な天候条件と十分な土壤湿度に恵まれて作付けの条件は理想的であり、除草剤の施用を1回、場合によっては2回減らすことができた。発芽及び生育が早く、懸念材料となるのは、アデレイド平原地域でのインゲンマメのアブラムシ及びカラスノエンドウ、ニューサウスウェールズ州南部及びウィメラ地域北部でのネキリムシの害くらいである。

西オーストラリア州

西オーストラリア州の穀物生産地域全体で、2014年の栽培期間の始まりは、現在、生きている人々の記憶にある中で最高の条件に恵まれた。ジェラルトン及びクィナナ地域からさらに東部のコムギ生産地域まで、北西部の雲から4月中旬と5月初めに雨がもたらされた。4月の作付開始時期以前には、夏季の乾燥と高温が続き土壤湿度が低下していた。

5月後半の雨は最高150mmに達し、オルバニーポート地域に最適な土壤湿度をもたらしした。エスペランス地域全体では、2014年初めからこの時期までの間の降雨量はわずか40mmしかなかった。

生育期間の始めに降雨があった後には、ジェラルトン地域では、さしたる雨が降っていない。

一般的に、温暖で、良好から優良までの幅はあるものの十分な土壤湿度に恵まれ、作物の生育は非常に良好である。

大部分の地域では、高い単収が見込まれている。エスペランス地域及びジェラルトン地域の北部では、7月または8月に雨が必要であろう。現時点での長期予報では、6月には雨が望めず、温暖な気温が続くものと見込まれている。

クィーンズランド州

3月後半に適度な降雨があつて以降は、雨はごく少ないか、まったく降っていない。

2013年冬の乾燥及び2013/14作物年度の夏の極度な乾燥による失望を経験した後だ

けに、作物選択に当たり、生産者は非常に慎重な態度を示している。今年度は、4月及び5月初めにかなりの面積でオオムギ及び早生のコムギが作付けされたが、これは利用できる土壌湿度を最大限に利用しようとしたことと、家畜飼料に対する需要が高いことを反映したものである。その後、5月半ば以降は、ヒヨコマメの作付けが行われており、その多くが土壌湿度の低下に備えた深植えとなっている。

冬作物の作付けは現時点でほぼ終了しているが、今後、降雨があれば、遅播きのコムギの作付けが行われる可能性が残されている。

ソラマメ（ファバ・ビーン）

クイーンズランド州

生育期間の始めの降雨によって生じた積極的な取り組み面としては、クイーンズラ

ンド州南部、特にダルビー地域周辺でファバ・ビーンへの関心が高まったことがある。

まだ栽培面積は少なく、大部分の生産者が実験的段階にあるが、全体としてファバ・ビーン栽培に自信を持ちつつあり、今後数年間良い成果が続けば活気のある継続的な生産地となることが期待される。

ニューサウスウェールズ州

ニューサウスウェールズ州北部の東側の地域では、一部の生産者がファバ・ビーンを深播きすることで、降水量の少なかった耕地でも作付けを行うことができた。5月に異例の温暖な気温が続いたことで、土壌湿度の高い心土に播かれたファバ・ビーンは良好な生育を示している。

温暖で乾燥した天候は、害虫アザミウマにとっても理想的であった。州北部の各地でファバ・ビーンにアザミウマの発生が報

表3 2014年オーストラリア豆類推定栽培面積 (ha)

州名	ヒヨコマメ		ソラマメ		エンドウマメ	レンズマメ	ルーピン		合計	対前年比 (%)
	デン種	カブリー種	ファバ・ビーン	ブロード・ビーン	ダン種	赤及び緑	スイートルーピン種	アルバスルーピン種		
ニューサウスウェールズ	128,000	17,300	29,700	-	51,000	600	22,500	26,200	275,300	77
ヴィクトリア	7,950	33,200	62,400	7,000	48,600	80,200	32,300	200	271,850	100
クイーンズランド	151,000	-	2,200	-	-	-	-	-	153,200	71
南オーストラリア	1,250	13,600	64,800	19,000	110,800	90,100	54,800	-	354,350	100
西オーストラリア	4,000	500	4,000	-	22,000	-	284,000	2,500	317,000	111
合計	292,200	64,600	163,100	26,000	232,400	170,900	393,600	28,900	1,371,700	92
対前年比 (%)	68	81	107	100	95	101	111	88	92	

告されており、一部では薬剤散布が行われた。

ニューサウスウェールズ州の中部及び南部では、今季の生育条件は非常に良好である。3月に十分な降雨があり、4月及び5月にも適度な雨が降り、さらに6月にも相当量の降雨に恵まれた（南部では、65mmから80mmと報告されている）。

5月の温暖な天候により、ファバ・ビーンは良好に生育した。南部地域でもファバ・ビーンにアブラムシの発生が報告されているが、最近の気温の低下と降雨により、アブラムシの数が抑制されるであろう。

ヴィクトリア州

ヴィクトリア州中部及び北東部の灌漑施設のある地域では、2014年にファバ・ビー

ン作付面積が著しく増加した。オーストラリア南部全体でファバ・ビーン作付面積が増加しているのは、高価格であり、市場の動きが有望で需要が強いこと、単収が高く、ファバ・ビーンの栽培管理に営農経営面での自信が高まっていることといった複合的な要素が整ったことによるものである。

ファバ・ビーンの作付けは、生育期間の始めの4月に降雨が得られたことから、おおむね十分な土壌湿度の備わった圃場で、双子葉植物の雑草抑制に適した条件のもとで行われた。

価格が高く、需要が強いことで、より生育条件の良い地域でもファバ・ビーンへの関心が高まっている。ファバ・ビーンは、単収が高く、輪作作物としての有用性があり、複合経営と連作の両方のシステムに適

表4 ファバ・ビーン作付面積（2013年、2014年推定）

地域州名	西部		南部			北部			オーストラリア全体
	西オーストラリア	南オーストラリア	ヴィクトリア	ニューサウスウェールズ南部	小計	クイーンズランド	ニューサウスウェールズ北部	小計	
2014年作付面積 (ha)	4,000	64,800	62,400	5,000	132,200	2,200	24,700	26,900	163,100
2013年作付面積 (ha)	4,000	61,000	58,500	11,000	130,500		17,600	17,600	152,100

表5 ブロード・ビーン作付面積（2013年、2014年推定）

地域州名	西部		南部			北部			オーストラリア全体
	西オーストラリア	南オーストラリア	ヴィクトリア	ニューサウスウェールズ南部	小計	クイーンズランド	ニューサウスウェールズ北部	小計	
2014年作付面積 (ha)		19,000	7,000		26,000				26,000
2013年作付面積 (ha)		19,000	7,000		26,000				26,000

している。牧羊及び穀物栽培の複合経営の生産者は、ファバ・ビーンの刈り株が羊の放牧に有用であることに着目している。栽培されている主要銘柄は、Fiesta種及びPBA Nura種である。

(ブロード・ビーン〔ソラマメ大粒種〕)

ブロード・ビーンの作付面積は、南オーストラリア州南東部及びヴィクトリア州南部で関心が高いことから、昨年度と同様となっている。これらの降雨量の多い地域では、ほとんど毎年、ブロード・ビーンは信頼できる成果をもたらしてきたことに加えて、刈り株が牧羊に利用できることも魅力の一部となっている。

エンドウ (フィールド・ピー)

西オーストラリア州

フィールド・ピー (エンドウ) 作付面積は、エスペランス地域でさらに減少しており、これはナタネの収益性が引き続き高いことによるものである。

作付けの条件は良好で、発芽状態も良いが、現時点での土壌湿度は低い。

南オーストラリア州及びヴィクトリア州

2014/15作物年度のフィールド・ピー (エンドウ) の作付面積は、2013/14作物年度と同様である。南オーストラリア州マリー地域及びヴィクトリア州で栽培されている主要銘柄は、Kaspa種、PBA Gunyah種及びPBA Twilight種である。最近、公表されたPBA Pearl種について、単収、農業経営面での有用性、市場での有利性の面で急速に関心が高まっている。

生育条件は良好で、すべてのフィールド・ピー (エンドウ) が最適な時期に作付けされた。

南オーストラリア州及びヴィクトリア州全体でバクテリアによる病害の管理に生産者の関心が集まっている。早い時期に播かれたフィールド・ピー (エンドウ) は黒星病の被害を受けやすい恐れがある。エアペニンシュラ地域、マリー地域及びヴィクトリア州中部で作付けされた銘柄は、病害に耐性のあるものであることから、飼料用または肥料 (緑肥) 用 (あるいは、その両方) として利用する目的である可能性が高い。

表6 フィールド・ピー (エンドウ) 作付面積 (2013年、2014年推定)

地域州名	西部		南部			北部			オーストラリア全体
	西オーストラリア	南オーストラリア	ヴィクトリア	ニューサウスウェールズ南部	小計	クイーンズランド	ニューサウスウェールズ北部	小計	
2014年作付面積 (ha)	22,000	110,800	48,600	45,000	204,400		6,000	6,000	232,400
2013年作付面積 (ha)	32,000	111,500	51,000	41,000	203,500		9,000	9,000	244,500

表7 オーストラリアの豆類作付面積及び生産量の推移

オーストラリアの豆類生産状況

種類	2008/09年度から2013年度までの平均		2013/14年度 (推定)	
	作付面積 (ha)	生産量 (t)	作付面積 (ha)	生産量 (t)
ルーピン	482,190	618,599	385,850	624,000
フィールド・ピー (エンドウ)	276,850	335,133	244,500	342,100
ヒヨコマメ	414,520	513,786	507,200	629,100
レンズマメ	140,740	192,390	168,400	252,800
ファバビーン・ブロードビーン (ソラマメ)	163,820	278,892	178,100	377,200
合計	1,478,120	1,938,801	1,484,050	2,225,200

フィールド・ピー (エンドウ)

州名	2008/09年度から2013年度までの平均		2013/14年度 (推定)	
	作付面積 (ha)	生産量 (t)	作付面積 (ha)	生産量 (t)
ニューサウスウェールズ	47,130	56,773	50,000	52,600
ヴィクトリア	48,200	63,720	51,000	68,000
クイーンズランド	-	-	-	-
南オーストラリア	120,500	163,360	111,500	184,400
西オーストラリア	61,020	51,280	32,000	37,100
合計	276,850	335,133	244,500	342,100

ファバビーン・ブロードビーン (ソラマメ)

州名	2008/09年度から2013年度までの平均		2013/14年度 (推定)	
	作付面積 (ha)	生産量 (t)	作付面積 (ha)	生産量 (t)
ニューサウスウェールズ	41,560	75,912	28,600	70,600
ヴィクトリア	44,260	74,700	65,500	141,300
クイーンズランド	1,600	2,450	-	-
南オーストラリア	73,800	122,000	80,000	156,100
西オーストラリア	2,600	3,830	4,000	9,200
合計	163,820	278,892	178,100	377,200

豆と川柳 ① 小豆と川柳

塩田 芳之

俳句も川柳も五・七・五で表現されるが、川柳では形よりも自分が表現しようとする内容をいかに大切にするかが重要である(斉藤大雄『川柳入門』)。大きな違いは俳句は花鳥風詠で川柳は人間風詠であるといわれ(岸本水府)、従って俳句には季語があるが(山頭火や放哉は季語にとらわれていない)、川柳にはない。また「や」「けり」「かな」という切れ字もない(現代川柳では用いるようになってきた〔斉藤大雄〕)。

吉井勇は歌にも俳句にも表現できない川柳独特の境地があると述べ、また川柳には「穿ち」「軽み」「笑い」の三要素があり、さらに時実新子は心を打つもの、人間を詠んだもの、文学として価値のあるものとしている。

一般的に川柳は、柄井八右衛門(雅号：川柳、享保3〔1718〕年～寛政2〔1790〕年)が祖とされ、五代目川柳まで句集167篇が刊行され、初代川柳が確立した川柳は「俳風柳多留」として出版された(初代川柳が選を担当したのは初篇～24篇)。後世、こ

の頃の川柳を古川柳と呼んだ(杉山昌善『現代川柳入門』、時実新子『川柳の学校』)。初代柄井川柳の時代は文芸としての価値が高かったが、没後、点者(句を選ぶ宗匠)、宗匠達が収入を上げるため、駄洒落や言葉遊びの奇をてらうようになり、川柳は墮落していったという。狂句百年の時代(著者により若干、表現の違いがある)といわれる。

明治末期から狂句に墜ちた川柳を立て直そうとする運動が盛んになった。現代では三要素だけでは物足りなくなり「にんげんのうた(人間味)」という括り方をするようになったという(時実新子、斉藤大雄)。

小豆および小豆を材料とする食べ物

古事記(712年)、日本書紀(720年)に五穀発生の神話が書かれている。原産地は中国南部という説が有力で我が国へは弥生時代に伝来したと言われる。これにより、この頃すでに小豆が栽培されていたことが判る。以前に本誌(5号、1996年12月、および6号1997年3月)で述べたが、先史時代から人々が赤い色に対して特別な観念を抱いていたことは遺物・遺跡から明らかで、

中国でも赤色には祓穢的な力があると信じられ、周処風土記（3世紀半ば）に小豆二七粒（14粒）を飲めば一年病気をしない旨のことが書かれており、小豆には疫鬼を祓う霊力があると信じられていたことが判る。

冬至の日に小豆粥を作るのは初期には陰陽二気の争いが冬至の日を以て陽気が陰気に勝つ日と理解し、陽気の色を象るために小豆粥を炊いたといわれる。この中国の思想が農耕文化と共に日本に伝わったと考えられている。その後、各種の行事に赤飯、牡丹餅などが作られるようになり、ハレの日の食物という考え方が生まれたとされる。

小豆

小豆煮て祝われている老いたこと
二宮宏子
小豆炊く匂いの中で墨をすり 小島祝平
とっときの小豆を出せば水に浮き
扶美子
小豆にも強情なのがいって煮えず あきら
引きとめる客へ小豆がまだ固い 房子

赤飯

定年の朝の赤飯噛みしめる 次丸
赤飯の中に笑顔の母がいる 鈴木留女
赤飯に母久しぶり髪を結い 青亭
母の背を越せぬ赤飯子と祝う
野口笑多朗
コンビニで赤飯を買う誕生日 利ちゃん
赤飯をよばれ付き添い今日限り 史呂

母と娘のないしよないしよのお赤飯
川下種朗

(娘も成長した。)

赤飯を炊く日も同じ小言聞き その子
箸置いたとこへ貰ったあずき飯 史呂
飽食になれてしまった赤まんま

佐藤章子

初めてのお客に赤の飯をたき 古川柳
(このお客は娘の初潮である。)

小豆粥

かゆ食うも物知りらしき冬至かな 一茶
(俳句か川柳か?)

冬至に小豆粥を食べることについて次のような話がある。中国の故事で共工という凶暴な水神の息子が冬至の日に死んで疫鬼となり人々に害を及ぼした。疫鬼は赤い小豆を恐れるので冬至の日に小豆粥を食べ、病気にかからないようにするのだという(永田久『年中行事を科学する』)。荊楚歳時記(6世紀半ば)に「正月十五日、作豆糜」とあり延喜式(927)、土佐日記(10c)、枕草子(10c)にも書かれている。江戸時代には日本歳時記(1688)、守貞漫稿(1853)など多くの書物に歴史、粥占い、その他の小豆粥に関する行事習慣が記されており、邪を避ける、災禍を除く、豊作を祈るなどの効果を期待している。

挫折など赦さぬ母の小豆粥 渋谷美和子
小豆粥家の煙の立てはじめ (江戸時代)
正月を片身おろせば小豆粥 柳多留拾遺
(正月も半分過ぎて十五日を祝う。)

祝い日の冴へかへりたる小豆粥 岱水

桜餅

『嬉遊笑覧』(1830)に「近年隅田川長命寺の内にて桜の葉を貯え置きて桜餅として柏餅のやうに葛餅にて作る」とある。桜餅に使われる桜の葉は、大島桜が良く葉も一緒に食べることができる。

出もどりのにこやかに居る桜餅 周 魚
もう一度母に逢いたいさくら餅

坂尾岳人
桜餅きぬ縫う母の顔をする 間宮宏子
言い訳はしないわたしの桜餅 山口直子
せつなくてサクラ餅買う午后の雨

森下綾子
文机に人名録と桜餅 奥田元亨
(作者は高校長を退職、桜餅を食べながら人名録を見る。)

焼きながら女房の食ふ桜餅 (江戸時代)
かぎつけて女房は食はぬ桜餅
(江戸時代)

(吉原の帰りに土産に買った桜餅を女房は妬きながら食べるか、それとも吉原へ遊びに行ったとかぎつける。)

よもぎ餅(草餅)

『倭名類聚抄』(931~938)には久佐毛知比と書かれており、平安時代の頃は母子草(春の七草の一つオギヨウ(ゴギョウ))が用いられ、三月三日にこの餅が作られ、室町時代以降は蓬(ヨモギ)が使われた(蓬餅といわれた)。

六世紀の頃、中国では三月三日の上巳にハハコグサの汁、蜜、粉で練ったものを疫病よけに食べる習慣があり、これが日本に

伝わったと考えられている。

草の色杓まで染めて餅が出来 水 煙
おみやげにおうすを頼むよもぎ餅 美志
三姉妹亡母も加わるよもぎ餅 岡田笑子
草餅と温かい言葉でのひらに

丸山弓削平
母の背に遠い日があるよもぎ餅

荒川啄舟
(一緒によもぎを摘んだお母さんの背中もあんなに丸くなって……。)

餅になる草が変じて赤団子 (江戸時代)
(赤団子は艾(モグサ)のこと。よもぎの葉から作る。同じ草が餅になったり灸をすえるのに用いる艾になったりする。)

柏餅

柏の葉は邪気を払う力があると考えられた。端午の節句は奈良時代に中国から伝わり、我が国でも行事として行われ、江戸時代に盛んになったといわれる。菖蒲酒を飲み、柏餅を食べた。

大小で配って歩く柏餅 (江戸時代)
(大名の世継ぎの若君の初節句には立派な武士が柏餅を配って歩いたという。)

軍勢の催促に来る柏餅 (江戸時代)
(「軍勢」は紙兜をかぶった男の子のこと。)
ねすがたのうちでいやしき柏餅
(江戸時代)

(ふとん一枚にくるまる寝姿)
はわれるまがうるさくて下女はかしわもち
誹風柳多留二二

(夜這いが来るのに困りはてそれを防ごうと敷きぶとんを二つに折りくるまって寝

る。)

ぼた餅

『宇治拾遺物語』(鎌倉時代)、『本朝食鑑』(1697)にぼた餅らしき食べ物の記載があり、『物類称呼』(1775)には、ぼた餅とは牡丹の花に似ているから、また煮た小豆を粒のまま散しかけたものが萩の花の咲きみだれた様に似ているからおはぎというように書かれている。ぼた餅は通常の言い方、お萩は上品な言い方としている地方もある。地方によって言い方が異なる。彼岸には仏壇にぼた餅が供えられる。『守貞漫稿』(1853)には菓子屋の精製したぼた餅が折詰にされるとある。

面会のぼた餅の味母の味 佐々木みどり
早春へそつと黄粉(きなこ)を買っておき 祝 平

お彼岸に仏様より先に食べ 服部和歌子
ほとけより先に毒味と喰うオハギ 馬場元志

棚の上ぼた餅なけりゃ落ちてこぬ
久保田真理子

棚ぼたというけどぼた餅好きでない
鈴木克子

ぼた餅をいさぎよく喰う嫁の里
誹風柳多留二

(里へ帰って遠慮なく食べる。)
つけ紐でぼたもち配るいじらしさ

誹風柳多留三
(幼児の着物は帯でなくつけ紐がある。親の四十九日に付き添われて親類近所にぼた餅を配って歩く。)

ぼたもちをこわごわ上戸一つくい

誹風柳多留一六

ぼたもちを飛脚に出して物語

誹風柳多留一六

(四十九日の法要に遠方の者の悔みの手紙を持った飛脚が着いたので故人の思い出を聞かせる。)

おはぎ配っておきなよと二度目云い

(江戸時代)

(「二度目」とは後妻のことで先妻の命日にお萩を配っておけばよいという。)

羊羹

『庭訓往来』(14世紀後半)に点心として羊羹、猪羹などの記載があり、中国では動物の肉が使用された(主に羊肉)(『喜遊笑覧』1830)。日本では佛教伝来以降、植物性の材料が使われた。京都伏見の駿河屋岡本善右衛門が天正17年(1589)寒天を使用して練り羊羹を初めて作ったといわれる。

羊羹を客にすすめて先に喰う 水 府
羊羹のすこしかたいも旧家らし 路 郎
住む街に羊羹屋あり老いてゆく

小野多加延

羊羹を分け合う背中丸くなり 小堀好記
羊かんの半分惜しく置き忘れ 文 楽
羊羹を切った包丁下女は舐め 内 蔵

まんじゅう

日本の饅頭は1349年に来朝して帰化した林浄因によって始まった(『守貞漫稿』(1853))といわれる。茶道の点心として

室町時代から用いられ、江戸時代多くの種類
の饅頭が誕生した。

まんじゅうに聞く父のこと母のこと

沼尾美智子

まんじゅうが線香くさい仏の日光月
饅頭のあんが嘘だと言っている

馬場涼子

地獄ここに饅頭揚げる闇市場 愛日
(戦後の闇市場では甘い饅頭、汁粉を売っ
ていた。)

汁粉

『守貞漫稿』(1853)に江戸と京坂を対
比し、京坂では赤小豆の皮を取らず黒糖を
加え丸餅を煮たものを善哉、皮を取り去っ
たものを汁粉、または漉餡の善哉という。
全体の赤小豆を混ぜたものを鄙(いなか)
汁粉という(意識)とある。汁粉は江戸時
代末期になってから記録に残っているので
あまり古いものではないようである。明治
から大正にかけて発達した。

汁粉屋で男ひけ目を感じたり

中村欣治朗

汁粉屋に一人無精な箸をとり 岸本水府

汁粉屋に可愛い恋を打ち明ける 六好

即席のしる粉で帰る妻の客 絵見

しる粉からコーヒーに移る声変わり

柳子

開店にしろこの味を客にきき 笠人
(満足してもらえたかどうか客にきく。)

俄雨上戸かけ込む汁粉餅 (江戸時代)

(急に雨が降り出し、止むを得ず辛党が
汁粉屋に駆け込む。)

甘納豆

山本山で金時を茶うけにし (江戸時代)

(熊を相手にしたという坂田公時(金時)
の伝説を踏まえた句で銘茶の店山本山(元
禄3年創業)と人名の金時とゆであずきの
金時をかけた(興津要)。)

返信は甘納豆を食べてから 東川和子
(便りをもらうのは嬉しいが返事を書く
のが億劫である。)

三月の甘納豆のうふふふふ 東川和子

回転焼

貧しさに回転焼のあたたかみ 三窓

百面相人形焼きは人を食い 佐藤章子

仏壇の御座候がまだ温い 田口麦彦

(「御座候」は姫路市の(株)御座候の製
品。)

あん蜜

あん蜜を食べたら悩み消えていた

守屋隆男

(引用・参考文献は最後に掲載します。)

「若者の豆に関する食と栄養」

その2～大豆～

谷口 亜樹子

はじめに

最近、豆類に関する栄養や食生活調査を行っているなかで、自然に豆料理を意識し、食生活に豆類を取り入れるようになった。豆料理は世界中にあり、ほとんどの国で食されている。この連載のおかげで、イタリア料理の豆料理はどんなものがあるか、フランスやスペインでは豆をどうやって食べているのか、といろいろな国の豆料理について考えるようになった。

私のように、消費者が豆類について考えるきっかけが身近にあれば、豆類の消費がもっと増加するだろうと考える。豆類に関するイベントや幼児、小学生から大学生など教育機関での豆類に関する栄養教育、料理コンテスト、豆類の研究、夏休みの課題コンテストなど、普段から豆について、考える時間が多いと需要が増えるにちがいない。

また、豆は煮るなど調理に手間がかかるイメージがあるが、豆の研究を通して、炊飯器などを使えば簡単に煮豆ができることを知った。豆料理のコツを知っていれば、

簡単でこれほど栄養価が高く、どんな料理にも適する食材はないと思う。

前回（75号）の女子大生に対するいんげんまめの調査で、いんげんまめ以外の豆で、すぐに思い浮かべる豆の種類を聞いたところ、8割が「大豆」と答えていた。そこで今回は、大豆の栄養価、機能性について考え、さらに学生から意見を聞き、大豆についていんげんまめと同様に意識調査をしたので、報告する。

大豆について

大豆は畑の肉といわれるように、タンパク質が豊富で、アミノ酸のバランスがよく、また、脂質、ミネラル、食物繊維が多く、栄養価の高い豆である。学生に豆の種類を聞くと、大豆、黒豆、枝豆と答える者がいるが、これらはすべて大豆である。大豆は黄、黒、緑と色が異なり、大きさも大中小とあり、未熟で食べるのが枝豆である。きな粉も大豆であるが、知らない者も多いようだ。

大豆は中国東北部からシベリアのアムール河流域が栽培の起源とされている。現在は世界中で栽培されているが、大豆は空中

窒素固定菌と共生関係であり窒素供給され、生存に有利であったため、世界中に広がったと考える。大豆は油糧、タンパク質の原料として、世界でも重要な作物である。農林水産省によると、国内の需要量は約320万トン/年で、自給率は8%にすぎないようだ。世界での大豆の生産量は2億トンを超え、アメリカ、ブラジル、アルゼンチン、中国が主要な生産国である。

大豆の栄養価

国内産大豆の栄養成分は表1に示した。これは日本食品標準成分表2010年のデータであるが、大豆はタンパク質が約35%、脂質19%、炭水化物約28%とバランスがよく、アミノ酸スコアは100である。穀物で不足しがちなアミノ酸であるリシン、トリプトファンなどが多い。脂肪酸の85%が不飽和脂肪酸であり、リノール酸、 α -

リノレン酸など必須脂肪酸が多く、コレステロールの値を減少させる効果のあるオレイン酸も多く含まれている。

炭水化物はデンプンをほとんど含まず、食物繊維とオリゴ糖であり、消化管を通過する際に生理調節作用を発現し、健康増進に寄与する成分である。また、灰分が5%とミネラルが多く、栄養価が高い。ミネラルは他の豆に比べ、カルシウム、リン、鉄、カリウム、マグネシウムともに多く、骨や歯などの生体構成成分のほか、体内の浸透圧調整や伝達物質などの生理機能の調節に関わる成分である。ビタミン類も多く含まれており、ビタミンE、ビタミンB₁、ビタミンB₂、ナイアシン、葉酸が多く、身体の調節物質となる。大豆種子にはビタミンCはほとんどないが、もやしにすると5mg/100g含まれる。

さらに、大豆は生理活性物質が豊富であり、機能性のある

物質が多く含まれている。大豆サポニン¹⁾は約0.5%含まれており、起泡性が高く、加熱しても安定した物質である。脂質の過酸化抑制作用、血中コレステロール、中性脂肪の低下作用があり、近年、注目されている。

表1 国産大豆の栄養成分

栄養成分	乾燥	茹で	栄養成分	生	茹で
タンパク質g	35.3	16	ビタミンK μ g	18	7
脂質g	19	9	ビタミンB ₁ mg	0.83	0.22
炭水化物g	28.2	9.7	ビタミンB ₂ mg	0.3	0.09
灰分g	5	1.8	ナイアシンmg	2.2	0.5
カリウムmg	1900	570	ビタミンB ₆ mg	0.53	0.11
カルシウムmg	240	70	葉酸 μ g	230	39
マグネシウムmg	220	110	パントテン酸mg	1.52	0.29
リンmg	580	190	ビオチン μ g	28.5	11.1
鉄mg	9.4	2	飽和脂肪酸g	2.56	1.22
亜鉛mg	3.2	2	一価脂肪酸g	3.66	1.73
銅mg	0.98	0.24	多価脂肪酸g	10.41	4.93
モリブデン μ g	260	64	食物繊維水溶性	1.8	0.9
γ -トコフェロールmg	14.4	6	食物繊維不溶性	15.3	6.1
σ -トコフェロールmg	8.2	3.4	食物繊維 総量	17.1	7

日本食品標準成分表2010年

イソフラボンは大豆に約0.25%含まれており、水には溶けにくく、熱に安定な物質である。抗カビ作用、女性ホルモンであるエストロゲンの作用、抗酸化作用、抗がん作用、骨粗しょう症の予防効果があるとされている。

このように、大豆には機能性成分が含まれており、普段の食事を使うことにより、栄養を摂取することができ、食事の内容を豊かにする。タンパク質、ミネラルが豊富で、食物繊維が多い万能食材であり、栄養バランスのよい食品といえる。タンパク質食品というと、まず食肉と考えがちであるが、コレステロールを下げる効果があり、穀類と一緒に摂取するとさらにアミノ酸のバランスがよくなるなど優れた食品である。是非、若者に大豆を食べてもらいたい。

大豆に関する調査

大豆について、いんげん豆と同様に、実際に若年層がどのくらい食べているか、調査した。調査の内容は表2に示した。回答者は21～22歳の女子20名である。この調査の結果を若者の率直な意見と捉えて考える。

○「大豆が好きか」の回答について

大豆が「好き」かを尋ねたところ、20名中ひとりを除き「好き」と答えた。いんげん豆は2割が好まなかったが、大豆はほとんどの者が好きであることを知った。大豆は全国的に食べられていることや納豆や豆腐など加工食品の商品が豊富にあるといった理由から、大豆は好んで食べられる食品であると考えられる。以前、発酵食品の研究で、女子大生に「一番はじめに思い浮かべる発酵食品は何か」についてアンケート調査をしたことがあるが、味噌、醤油、酒類よりも「納豆」であったことを思い出した。

若者にとって、発酵食品の代表的食品は「納豆」であった。いんげんまめはデンプンが多く、ホクホクした食感が口の中の水分をうばわれるような食感で好まれなかったが、大豆はデンプンがほとんどなく、ホクホク感はないので、いんげんまめと食感に大きな違いがあり、噛み砕いた後、スルリとのどを通る感覚が好まれる食感なのかもしれないと改めて感じた。

○「大豆を普段よく食べるか」の回答について

大豆は5割、つまり半数の者がよく食べ

表2 大豆における調査質問項目

1. 大豆は好きですか。
2. 大豆は普段よく食べますか。
3. 大豆を食べる頻度はどのくらいですか。
4. 次の大豆の中でどれを一番食べたいと思いますか。
煮豆、大豆煮物、大豆サラダ、枝豆、納豆、その他
5. 大豆料理でよく食べる方法はどんな方法ですか。
6. こんな大豆料理があったらよい、食べたいと思うものを書いてください。
7. 大豆を材料に使って、新商品の加工品を作るとしたら、何を作りますか。

ると答えたのに対し、いんげんまめは9割が「よくは食べない」と答えていた。大豆といんげんまめの食習慣は大きく違うことが窺えた。

大豆を食べる頻度は、25%が「毎日食べる」と答え、「週に2、3回食べる」も25%が答え、この半数が大豆をよく食べると答えている。他の20%が「週1回」、10%が「月2、3回」、また20%が「ほとんど食べない」と答えた。

○「一番食べたい大豆料理は何か」の回答について

大豆について、煮豆、大豆の入った煮物、大豆サラダ、枝豆、納豆、その他の中で、「一番食べたいものは何か」を尋ねた結果、「納豆」が40%、「大豆の入った煮物」が35%と多く、「枝豆」が20%、「大豆サラダ」が5%であった。納豆は身体に良く、常にスーパー等で購入できるので、簡単に手に入れることができ、値段も手頃である。大豆の入った煮物は、作るか、総菜で購入するかであるが、大豆サラダよりも人気であった。

○「大豆の料理でよく食べる方法」の回答について

大豆料理で最もよく食べる方法は、「納豆」が最も多く30%、次に「煮豆」が25%、「ミネストローネ」が15%、「豆腐」が10%、「煮物」、「枝豆塩ゆで」、「きなこ」、「炒り豆」が各々5%であった。学生は納豆を好んで食べることがこの調査でよくわかった。また、豆腐よりスープの方が好まれる傾向であった。これは前回のいんげん

まめでも、「スープにして食べたい」が一番多かったことから窺える。

○「どんな大豆料理を食べたいか」の回答について

食べた大豆料理を自由にあげてもらったところ、大豆の煮物、煮豆、ハンバーグ、大豆カレー、大豆から揚げ、大豆スープ、枝豆腐、大豆甘納豆、大豆せんべい、大豆パバロア、パウンドケーキ、大豆クッキー、おからドーナツ、大豆パンという回答であった。あげられた品目の半数がパンや菓子類であり、料理というよりデザート、おやつ類を好む傾向がみられた。

○大豆料理および加工食品の新商品の考案

大豆料理および加工食品について、学生に新商品を考案してもらった。

大豆ハンバーグ、大豆入りオムレツ（ご飯と卵の両方に大豆が入ったもの）、大豆カレー、大豆のフライ、大豆パスタソース、納豆入りさつま揚げ、枝豆かまぼこ、大豆ふりかけ、枝豆麺（枝豆が練り込んである麺）、味噌大豆、枝豆シフォンケーキ、きな粉ケーキ、おからパン、大豆パン、大豆せんべい、大豆のお酒、大豆粉の入った小麦粉、大豆ペーストがあげられた。

新商品の考案と食べたい大豆料理、加工食品が同じような傾向であった。いんげんまめに比べ、成分にタンパク質が多いためか、料理が多かったが、同様に、菓子の考案も多かった。大豆の料理および加工食品は、どの品目をみても、栄養のバランスがよいものばかりとなった。

現在、大豆料理および加工食品はたくさ

んあるが、さらに若者が好んで食べるような調理、工夫が必要であると考えた。

大豆を用いた夏の豆料理

大豆を用いて、夏を感じさせる簡単料理を3種考案した。

「大豆と大葉入りごはん」は大葉の味とさわやかな香りが大豆と非常に合い、食欲をそそるような味となった。色合いもよく、夏にぴったりのご飯である。

「大豆と大根のサラダ」は味があっさりしていて、大豆と大根と大葉の調和がよく、食べやすいサラダである。

「大豆天ぷら」は小麦粉をつけて揚げただけであるが、カラッと揚がり、食感と大豆の香ばしさがマッチしておやつやビールなどのお酒のおつまみになる一品であった。

最後に

今回の調査で、大豆は食品の中でもよく食べられる食品であり、毎日食べる、または週2、3回食べるという回答が多かった。

著者もスーパーに行くと、必ず納豆か豆腐に目が行き、大豆加工品を買うことが多い。インターネットでも、「毎日食べるもの」と引くと、納豆、豆腐が出てくる。

大豆食品はたくさんあるが、大豆を使ったデザートの商品は少なく、本調査では、若者は大豆をデザートとして食べたいという意見が多かった。さらに、枝豆麺、枝豆シフォンケーキなど枝豆を用いた新商品が考案された。著者はこの考案をヒントに、現在、枝豆から味噌を作っており、新規味噌の開発を行っている。完熟大豆を使った味噌と異なり、未熟大豆である枝豆味噌では、機関性が期待できる。この研究については結果が出次第、「豆類時報」に投稿したい。

大豆の栄養価と機関性をよく知り、簡単に栄養価の高い大豆食品を開発し、これから若者のニーズにあった新規食品の開発を行う。調査をヒントに食べやすい大豆デザートの開発、枝豆の機関性について考えていこうと思う。

大豆を用いた夏の豆料理



大豆と大葉入りごはん

材料4人分：大豆水煮80g、精白米2合、大葉5g

作り方：

- 1.2合のお米をとき水を入れる。
- 2.大豆の水煮を加えてスイッチをいれる。
- 3.炊き上がったら刻んだ大葉をまぜあわせ、器に盛る。

栄養計算（100g当たり）：

エネルギー318kcal、たんぱく質8.0g、脂質2.5g、炭水化物63.0g、カルシウム20mg、鉄1.0mg、V.B₁0.10g、V.B₂0.04mg、食物繊維1.9g、塩分相当量0g



大豆と大根のサラダ

材料4人分：大豆水煮50g、大根100g、大葉3g、
醤油、ごま油、塩

作り方：

- 1.大根、大葉を刻み、大豆水煮を加える。
- 2.醤油と塩、ごま油のドレッシングをかける。

栄養計算（100g当たり）：

エネルギー58kcal、たんぱく質8.0g、脂質2.5g、炭水化物10.0g、カルシウム20mg、鉄1.0mg、V.B₁0.08、V.B₂0.05g、V.C 6mg、食物繊維2.9g、塩分相当量1.1g



大豆てんぷら

材料4人分：大豆水煮200g、薄力粉10g、米油

作り方：

- 1.大豆水煮に小麦粉をまぶす。
- 2.米油で揚げる。

栄養計算（100g当たり）：

エネルギー244kcal、たんぱく質14.4g、脂質15.5g、炭水化物12.0g、カルシウム63mg、鉄1.8mg、V.B₁0.20mg、V.B₂0.09mg、V.C 0mg、食物繊維6.3g、塩分相当量0g

落花生業界の現況について

一般社団法人日本ピーナッツ協会 専務理事 田畑 繁

落花生の消費量は長きにわたり年間10万トン程度で非常に安定して推移してきましたが、ここ2～3年急激に落ち込み始めています。また6年前の残留農薬ポジティブリストの導入に絡み、中国からの大粒落花生の輸入がほぼ一年間ストップしたことをきっかけに、国内加工が急速に衰え、輸入製品の販売が主流になってまいりました。

当然のことながら、自社加工が減り輸入製品主体の販売形態では採算性も悪化し業界全体として非常に厳しい状況に至っております。

これらの環境を通関統計並びに市場環境の実態から分析し、落花生業界の復活のための課題を以下に整理してみたいと思います。

1 通関統計から見た消費動向

輸入統計からみると落花生業界がここ10年間で大きく様変わりしていることが読み取れます。

①10年間で全体の消費量（輸入量からみて）が概ね20%近く落ち込んでいる（図1）。

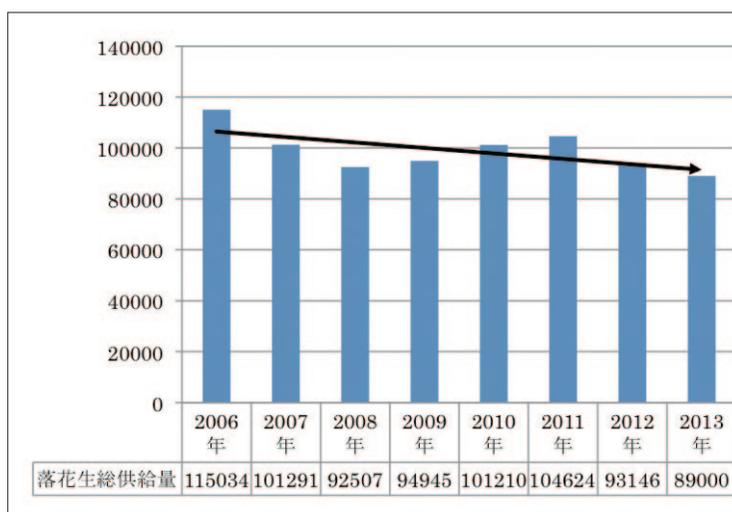


図1 落花生総供給量の推移 (mt)

②輸入アイテム別では輸入原料が減り輸入製品のバタピーが増加している（図2）。

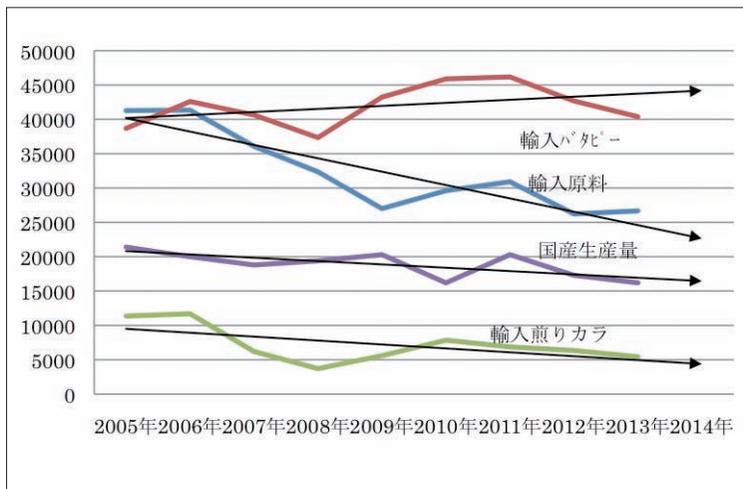


図2 主要落花生アイテムの輸入（生産）推移 (mt)

③輸入アイテム全てにおいて単価は10年間でほぼ倍になっている（図3）。

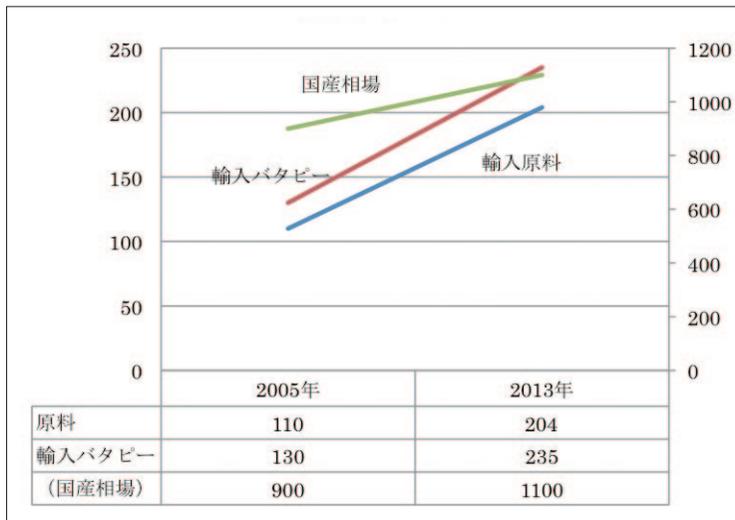


図3 価格推移 (mt)

一方で、輸入原料の内容を見てみると、大粒落花生は2008年における中国からの輸入ストップを境にして輸入量水準がほぼ三分の一に落ち込みましたが、小粒落花生の輸入はほぼ過去の水準を維持しています（図4）。

これらの点を踏まえて、落花生業界のここ10年間の変化を以下にまとめてみます。

*落花生の消費量はここ数年で減退期に入った。

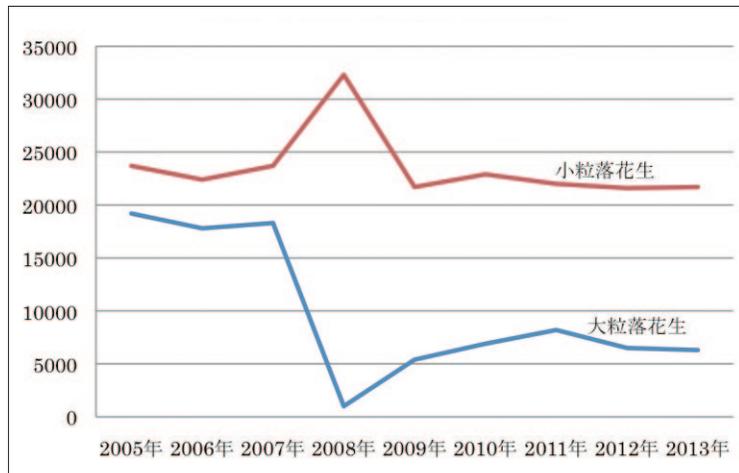


図4 大粒・小粒落花生輸入推移 (mt)

- * 大粒落花生を原料とするバターピーや煎り豆の国内加工業が衰退し、輸入製品に置き換わっている。
- * 小粒落花生の輸入量は比較的安定していることから、豆菓子、製菓用原料、その他加工豆などの国内加工業はかろうじて維持されているか？
- * 中国加工の輸入製品（バターピー）がここ数年大幅に伸びてきたが、ここに来て頭打ちの傾向にある。
- * 輸入価格の高騰が減量値上げなどにつながり、消費量を押し下げる要因になっている。

2 最近の落花生の市場環境

落花生業界をとりまく最近の市場環境は以下の通りです。

採算の悪化

PB商品の拡大により、総じてメーカーの価格競争力が衰えつつある中、落花生製品においては輸入製品主力になっていることから更なる価格バトルが激化し、ますます採算が悪化しています。

ナッツブームの影響

昨今のナッツブーム（アーモンド、クルミなど）のあおりを受け店頭でのスペースがナッツ類に奪われ落花生製品の売り場が縮小傾向にあります。

落花生業界企業の実質的な廃業が進んでいる

ちなみに5年前は業界団体の会員数が約140社でしたが現在は約100社となっています。

中国問題

中国との政治問題や安全疑惑などがマスコミでしばしば取り上げられたことにより、中

国産の商品に対する偏見が消費量に影響しているようです。落花生の場合、流通量の大半が中国原料であることから更に厳しい状況にあります（図5）。

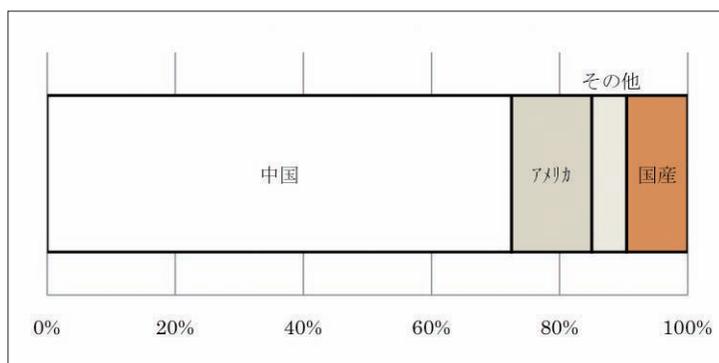


図5 2013年国別落花生供給量比率

アレルギー問題

アレルギー物質の表示義務品目であることから、菓子食品業界で落花生を敬遠する傾向があるようです。今後、落花生の用途を拡大していこうとする中、厳しい障害となりそうです。

アフラトキシン問題

地球温暖化の影響からか世界各国でアフラトキシンの汚染が拡大しています。日本においては厳しい検査体制がとられていますが、消費者に安心していただくための対策が更に求められています。

3 今後取り組むべき課題

落花生業界は、以上のような厳しい環境にありますが、基本的に愛されている食品であり、栄養面、機能性においても他のナッツに見劣りせず可能性を十分に持った価値ある素材といえます。

従って、現状の問題点を洗い出し、対策を適切に打つことにより十分に巻き返しを図れるものと考えます。

以下、業界として早急に取り組むべき課題を整理してみたいと思います。

加工度のアップ

即ち、国内加工の重要性を理解し、消費者にその価値を訴える努力が個々の企業に強く求められます。現在主流である輸入製品にたいし、いかに差別化を図っていくかが喫緊の課題といえます。

機能性（特に、若者、女性へ）の発信

栄養のバランスや個々の栄養素における機能性について科学的根拠が多く示されていることから、それらを積極的に発信することが重要と思われます。ただ、消費者に受け入れられやすい発信手法の研究も肝要と思われます。

身近さのアピール

消費者にとってあまりにも身近な食材であることが却って関心を持ってもらえない要素にもなっていることから、様々な話題や意外なネタを発掘し、それらを発信していく工夫が重要であると思われます。

国産の重要性

安全安心への関心の高まりのなか、国産落花生への消費者の興味はますます増大するものと思われます。従い、産地では品質と安全性の向上をはかり、消費地ではそれを武器に「こだわり」を打ち出した販売に取り組むことが必要と思われます。

一般社団法人日本ピーナッツ協会といたしましてはこれらの課題に全力で取り組み、落花生製品の復活をめざしてまいる所存です。

FOODEX JAPAN 2015への出展について

雑穀輸入協議会

来年3月に開催されるFOODEX JAPAN 2015に雑穀輸入協議会として「世界の豆」をテーマに出展参加することとしましたので、その概要を説明いたします。

1 FOODEX JAPANの概要

1976年から毎年開催しているアジア最大級の食品・飲料専門の展示会であり、2015年で40回目を迎えます。開催規模は、食品の国際取引の活発化に伴い、年々拡大しています。

正式名称：FOODEX JAPAN 2015（第40回 国際食品・飲料展）

開催期間：2015年3月3日（火）～6日（金）の4日間

開催場所：幕張メッセ 千葉市美浜区中瀬2-1

予定来場者数：75,000名（2014年実績：75,766名）

出展者数：2,500団体（2014年実績：2,808団体（国内1,046、海外1,762））

出展参加国：75ヵ国・地域

主催：一般社団法人日本能率協会ほか5団体

後援：外務省、厚生労働省、農林水産省、観光庁ほか

2 雑穀輸入協議会の出展計画

2016年の「国際豆年」（豆類時報No75（2014年6月）の業界団体コーナー参照）に向けて雑穀輸入協議会として何ができるか意見交換を行った結果、その第一弾として、食品産業業界の最大のイベントの一つであり、世界の食品・飲料の生産流通加工関係者が一堂に会するFOODEX JAPAN 2015に出展参加することといたしました。

(1) 出展テーマ：世界の豆

(2) 出展のポイント

豆類の認知度アップを目標に、以下の4つのコーナーを中心に展示を行う。

○2016年「国際豆年」の認知度アップ

○世界の多様な豆類の紹介

○豆の栄養と機能性のアピール

○世界の主要な豆料理の紹介

(3) キャッチコピー

シシルズ（CICILS：豆類の国際的な団体）の2014年度の南アフリカ・コンベンションにおいて、我が国代表から日本の国際豆年に向けての活動スローガンを‘Pulses make you stronger and healthier’と発表し、各国の賛同を得た経緯があるため、これを中心に検討する予定です。ちなみに米国の豆類団体（USDBC）では、消費啓発の切り札として“Beans for Health”を採用しています。

(4) 出展内容

展示方法、試食の対象品、配付資料等については、今後、協議会内外の叡智を集め、内容を詰めたと考えていますが、これまで協議会内で提出された主な意見は、次のとおりです。

- 世界の豆料理の試食については、専門料理店等の支援、協力を求めるべき
- 特に豆を使ったスープ、サラダなどのhealthy料理でアピールすべき
(例：ブラジル、イタリア、スペイン等の豆料理店、洋風惣菜販売店)
- 2016年「国際豆年」の提唱団体であるシシルズと連携し、そのPRをロゴ入りのステッカー、サンプル袋などで積極的にアピールすべき
- 豆の栄養素・機能性を内外にアピールするため、豆類関係団体には資料やパンフレットで有用なものがあるので、これらの資料提供等につきご協力を仰ぐべき
- サッカーワールドカップ開催直後で、2016年がリオデジャネイロ・オリンピックということもあり、豆類消費大国のブラジルが注目を集めていることもアピールの要素とすべき

3 今後の進め方

出展計画の具体的な内容については、近々たたき台を提示して協議会の「国際豆年」推進委員会でフリーディスカッションを行った後、全国豆類振興会や豆類関係団体の皆様のアイデアやご意見を拝聴した上で、年内に成案に漕ぎ着けたいと考えております。

以上

第42回全国豆類経営改善共励会の結果について

平成25年産の豆類生産で、特に経営改善の面から先進的で他の範となる豆類生産農家及び生産集団を表彰する第42回全国豆類経営改善共励会（主催：全国農業協同組合中央会、全国新聞情報農業協同組合連合会）の表彰式が、平成26年6月18日に銀座東武ホテルにて催されましたので、その概要を報告します。

1. 応募状況と全国審査会

第42回全国豆類経営改善共励会への参加総数は138で、内訳は大豆経営の部41、大豆集団の部54、小豆・いんげん・落花生等の部43でありました。

全国8地域でのブロック審査を経て、平成26年5月16日に全国審査委員会（橋本鋼二委員長ほか9名）が開催され、大豆経営の部、大豆集団の部、小豆・いんげん・落花生等の部の3つの部門毎に厳正に審査が行われ、農林水産大臣賞等が選定されました。

平成25年産の特徴として台風被害や天候不順による影響で収量が一般的によくなく中で、受賞者は、ほ場の排水対策、農地集積・団地化、輪作体系による産地化を進

めるとともに、高品質生産管理による実需者対応などに取組み、それぞれ優秀な成績を上げられています。

2. 表彰受賞者

①農林水産大臣賞

（大豆経営の部）

株式会社 Plant Farm Japan 成富正司
（佐賀県佐賀市）

株式会社 和氣ふぁーむ 代表 和氣勝英
（栃木県塩谷町）

（大豆集団の部）

農事組合法人 坊沢営農組合（秋田県北秋田市）

（小豆・いんげん・落花生等の部）

石川 修（北海道訓子府町：虎豆）

②生産局長賞

（大豆経営の部）

稲田利幹（三重県鈴鹿市）

植田勝己（山口県山陽小野田市）

（大豆集団の部）

油屋集落営農組合（富山県高岡市）

（小豆・いんげん・落花生等の部）

有限会社 葛原アグリ（大分県宇佐市：黒大豆）

- ③全国農業協同組合中央会会長賞
(大豆経営の部)
有限会社 嵐農産 (石川県小松市)
- ④全国農業協同組合連合会会長賞
(大豆集団の部)
農事組合法人 唐原北営農組合 (福岡県上毛町)
- ⑤日本農業新聞会長賞
(大豆経営の部)
野田秀樹 (滋賀県彦根市)
- ⑥日本豆類協会理事長賞
(小豆・いんげん・落花生等の部)
堀井好博 (兵庫県篠山市：黒大豆)

3. 表彰式

第42回全国豆類経営改善共励会の表彰式は、平成26年6月18日(水)11時から銀座東武ホテルにて開催されました。

ご来賓の農林水産大臣政務官 横山 信一様、主催者の全国農業協同組合中央会会長 萬歳 章をはじめ関係者多数が参列し、祝辞、表彰状の授与、審査講評などが厳粛に執り行われました。

また、その後の懇親会では銀座東武ホテルシェフ心づくしの、多様な豆が用いられた料理が饗され、和やかな歓談のなか、各賞を受賞された皆様から経営や栽培の工夫などの苦労話や今後の抱負についてスピーチがありました。

なお、表彰式当日の日本農業新聞に農林水産大臣賞受賞者の経営概要や審査委員長の講評等が掲載され、広く関係者に周知されました。



農林水産大臣賞の授与



萬歳全中会長による主催者挨拶



横山農林水産大臣政務官による祝辞



表彰式関係者記念撮影

「豆で食育！小学校ビーンズ・プロジェクト」について

全国豆類振興会（公財）日本豆類協会

豆・豆製品関係業界では、10月13日を「豆の日」と定め、毎年、この日を中心に豆類に関する様々な普及・啓発活動を展開しています。平成26年度は、その中核的イベントとして、豆の栽培から豆料理の調理に至る一連の過程を小学校児童に体験してもらい、その状況を新聞紙上で紹介する「豆で食育！小学校ビーンズ・プロジェクト」を実施し、小学生、学校・食育関係者及び一般消費者の豆類・豆料理に関する知識の啓発と関心の高揚を図るとともに、「豆の日」の認知度向上に資することといたしました。今回は、このプロジェクトの概要及び途中経過をご紹介します。

主催：全国豆類振興会、公益財団法人日本豆類協会（共催）

後援：農林水産省

協力：株式会社朝日新聞社、株式会社朝日学生新聞社

協賛：豆・豆製品関係14団体

実施内容

1. 協力校の選定

平成26年4月1日（火）～4月22日（火）にかけて、全国の小学校にこのプロジェクトへの参加希望を募り、4月下旬に参加希望のあった40校の中から以下の10校を選

定し、協力を依頼しました。

小学校名	学年	学級数	児童数
福島県相馬市立山上小学校	6年	1	13
茨城県筑西市立養蚕小学校	5年	2	53
東京都新島村立新島小学校	3年	1	21
東京都小平市立学園東小学校	5年	2	59
福井県坂井市立長畝小学校	3年	2	62
長野県茅野市立豊平小学校	5年	2	37
静岡県富士市立元吉原小学校	3年	2	47
京都府宇治市立岡屋小学校	5年	5	100
島根県出雲市立日御碕小学校	1・2年	1 (複式)	3
鹿児島県十島村立悪石島小学校	3・4年	1 (複式)	2

2. 栽培キットの送付

4月下旬に、協力校に対し3種類のいんげんまめ（大正金時、福うずら及び雪手亡）の種子、豆栽培用化成肥料、根粒菌（菜豆用まめぞう）、栽培マニュアル等からなる豆栽培キットを送りました。なお、播種用の種子は、品種ごとに栽培規模最大10㎡程度と想定し、必要な量を（地独）北海道立総合研究機構農業研究本部十勝農業試験場の研究部豆類グループから提供していただきました。

3. 栽培・観察学習の実施と報告

小学校の担当教諭に、5月初旬頃には学校内の花壇・菜園等に豆を播種し、児童による豆の栽培・観察学習を開始するととも

に、豆栽培の節目（播種・発芽、開花、収穫）ごとに、児童の栽培・観察への取組み状況、反応等について報告していただくよう依頼しました。

4. 出張授業及び調理実習の実施

協力校のうち1校については、豆に関する出張授業と豆料理の調理実習を行うこととし、東京都小平市立学園東小学校において平成26年9月17日（水）に実施する予定です。

5. 新聞紙面における各校の取組状況の紹介

各校からの報告等に基づいて、このプロジェクトの展開状況を、朝日小学生新聞及び朝日新聞の紙面において紹介することとし、平成26年6月23日（月）に第1回「種まき・出芽編」、7月28日（月）には第2回「開花編」として、両紙に記事が掲載されたところです。

これらの新聞記事においては、児童が播いたいんげんまめはどの小学校においても順調に出芽して開花・着莢に至っていること、土を押し上げて出芽し、その後もぐんぐん生長していく豆の生命力に感動していること、福うずらの赤、大正金時のピンク、手亡の白と色とりどりの花の可愛らしさに感嘆するとともに、ちゃんと花が咲いてくれたことに安堵したこと、そのあとに小さな莢ができているのを発見して大喜びしていること、収穫を楽しみにしていることな

ど、日々の栽培・観察の状況が紹介されました。

さらに、「豆の日」当日である10月13日（月）には、第3回「収穫、出張授業・調理実習編」として、両紙に記事を掲載する予定です。

6. 食育効果の確認

プロジェクトに参加した小学校児童に対し、豆・豆料理への知識、興味・関心等について事前・事後に意識調査を行い、食育の効果等を把握・確認することとしています。



出芽状況を観察する相馬市立山上小学校の6年生児童



開花・着莢状況を観察する新島村立新島小学校の3年生児童

本 棚

後沢 昭範

「異常気象と人類の選択」

江守正多著

角川マガジズ、平成25年9月発行、215
ページ、800円



どこか極端な最近の気象

頻発する記録破りの集中豪雨、熱中症続発の猛暑、増えた竜巻。今年も、入梅前の時ならぬ猛暑…、一方、2月は豪雪、はたまたエルニーニョ現象に伴う冷夏予報は一転して猛暑…。長期的な変化と短期的な揺らぎ、地球規模の現象と局地的な現象、これらが重なり合い、影響し合って、“地球温暖化！”と言われるものの…、素人目には、一体どうなっているのか分かり難いのが正直なところでしょう。

IPCC第5次報告書の公表

その様な中、世界の気象学者を動員した国連組織「気候変動に関する政府間パネル (IPCC)」の各作業部会から、地球温暖化現象に係る最新の知見をまとめたレポートが「第5次評価報告書」として順次公表されました。これらは、今年10月のIPCC総会で「総合報告書」として決定されますが、“今世紀末にかけて、地球規模で起きる影響の深刻さと対策の難しさ”を示しています。

IPCC第4次報告書のブーム

振り返れば、2007年にIPCCの「第4次評価報告書」が大きな反響を呼び、また、元米国副大統領アル・ゴア主演のドキュメンタリー映画「不都合な真実」が世に衝撃を与えました。IPCCとアル・ゴア氏は、その年のノーベル平和賞を受け、“地球温暖化ブーム”と言えるほど盛り上がりました。2008年からは、「国連気候変動枠組条約・京都議定書」の第1次約束期間が始まり、翌2009年には、民主党政権の鳩山総理が、国連で、“日本の温室効果ガス排出削減目標25%！”を打ち上げ、その先導的な数値に、各国から驚きと賞賛が寄せられたこと

はご記憶と思います。

移り気な関心・進む温暖化

しかし、その一方で、2008年のリーマン・ショックに始まる世界的な金融危機が、世の関心と政策の優先順位を変えました。加えて、日本では、2011年の大震災を境に、世の心配と関心は、一気に“震災・原発・放射能”と“復旧・復興対策”にシフトし、また、背に腹は代えられない“景気対策”への期待に置き換わってしまいました。

しかしIPCC報告によれば、この間も、温暖化はじりじりと進行し、今や、通常の対策だけでは間に合いそうもないレベルに達しつつあることが窺えます。大災害や大事故・大事件があると突如沸騰するメディアの論調、後はムードで動く世論ですが、それとは別に、昨今の気候・気象、更に、微妙な生物相の変化は、只ならぬ気配を感じさせます。

時機を得た1冊

ここにタイミング良く、『異常気象と人類の選択』と題する、興味深い1冊が出版されました。地球温暖化現象への疑問に科学的視点から分かり易く答え、且つ、私達がこの現象をどう捉え、どう対処すべきなのか、公平で冷静な視点から示唆を与えます。

著者は、国立環境研究所 地球環境研究センターの気象変動リスク評価研究室長。専門は、地球温暖化の将来予測とリスク論で、『IPCC第5次評価報告書』の主執筆者です。

本書の構成は、〔はじめに〕、〔第1部：地

球温暖化問題は今どうなっているのか(1.異常気象が増えている？ 2.地球温暖化は本当か?)〕、そして〔第2部：地球温暖化問題をこれからどう考えればよいか(3.対策積極派VS慎重派の対立構造をどう超えるか4.誰がリスクを判断するのか)〕と続き、〔おわりに：持続可能性と人類の選択〕で締め括ります。

気象システムと外部要因

第1部は、温暖化問題の議論に必要な基本的なことについてです。

もともと、毎年の天候は“気候システム”(地球の大気と海と陸地表層に内在する仕組み)によって、何も原因が無くても不規則に変動しています(内部変動)。この気候システムに“外部要因”が加わると、それに応答して変化します。

まず“自然起源の外部要因”には、宇宙空間からと地球内部からのものがあり、前者の代表格は周期的な〔太陽活動の変化〕、後者では〔火山の噴火〕です。加えて、近年“人間活動起源の外部要因”の存在感が増して来ました。その中心はCO₂等の“温室効果ガスの大量放出”です。

太陽活動が強まれば地球は温まり、弱まれば冷えます。火山の大爆発で大気中の硫酸エアロゾルが増えれば、日射を跳ね返して、地球は冷えます。また、温室効果ガスが増えれば、地球は温まります。

増え始めた異常気象

異常気象とは30年に1回起きる程度の珍

しい気象のことです。気候システムの内部変動によって気象が不規則に変化している内に、地域によって、たまに極端なふれが現れるというものです。地球温暖化の影響は、これに重なって効いて来ます。

感覚的には、異常気象が増えているような気がします。多くは内部変動の範囲にあり、温暖化との関連が確実視されるのは、“極端に暑い日の増加、極端に寒い日の減少、高潮の増加”辺り迄だそうです。とは言っても、気温が上昇すれば、大気中の水蒸気が増えて大雨の頻度が高まることになります。日本では、降雨日数は減り気味なのですが、一旦降ると大雨になる傾向が観測されています。

記録更新の増加

それにしても、気候や気象に関する記録更新が増えているのは確かです。大気中のCO₂濃度は毎年2ppm程増えており、2013年には400ppmを超えて話題になりました。因みに産業革命前は280ppm位です。今年6月の地球平均気温（地表と海洋の平均16.22℃）は、観測史上の最高を記録しました。また、北極海の海氷面積は2012年に最小記録を更新し、1980年代の半分です。もっとも、こうなると冬の低気圧が北極寄りの経路を通るため、シベリアで高気圧が発達し易くなって日本の冬は寒くなります。なかなか単純ではありません。

人為起源温暖化論と懐疑論

〔人為起源温暖化論〕が盛んになると、

対抗する様に“それは間違いだ！”とする〔温暖化懐疑論〕も盛んになります。水蒸気を無視している！気温が原因で二酸化炭素が結果！CO₂の温室効果は飽和している！もうすぐ氷河期が来る！縄文海進の頃は暖かった！太陽活動の停滞で地球は寒冷化する！IPCCの報告書は間違っている！等々、果ては陰謀説まであります。著者は“温暖化論が間違っている可能性はゼロではない。しかし間違っている証拠は今のところ無い。”また、“温暖化論が正しいかどうか分からないという人がいるのは自然である。しかし間違っていると断言する人は不自然である。”と言います。

本書では、これらの懐疑論一つ一つについて、それが誤りであることを分かり易く説明してくれます。これを読むと、基本原理や全体のシステムを見ずに、一部の表面的なことを捉えて“もの申している人”が多いことが分かります。また、本来は科学論争のはずなのに、懐疑論を唱える人の中には“間違いであって欲しい”という意識を感じさせるものもあります。

温室効果で守られて来たのに…

元々、地球の大気には温室効果があります。地表から出た赤外線の一部を大気が吸収し、逆に地表に向けて放出することで、地表付近は平均14℃程度に保たれています。もし、温室効果がなかったら、地表から出た赤外線はそのまま宇宙に放出され、地表付近は平均-19℃まで下がってしまうそうです。人類を始め、生きとし生ける

ものは、地球という惑星の、実に微妙な偶然のバランスの上に生きて来られたのです。そして、今問題になっているのは、人類の産業活動が大気中の温室効果ガスを増やしてしまい、長年保たれて来た絶妙なバランスを崩し、地表付近の温度が上がり始めていることなのです。

対策積極派と慎重派

第2部は、いわば“温暖化問題の論じ方”です。

温室効果ガスの排出削減対策には〔積極派〕と〔慎重派〕の対立があります。著者は、それぞれの問題意識の“動機の違い”が論争を生み、決着を難しくしていると見ます。

つまり〔積極派〕の意識の底には“行き過ぎた現代文明の見直し”があり、“自然への畏敬”の念まで重ねる人もいます。これに対し〔慎重派〕に共通する感覚は現実主義で、経済発展も重視します。現代文明に限界があるとしても、当面は、化石燃料を使わざるを得ない現実を見ます。前者から見れば、後者は“目先の利害に気を取られ、事の重大さ、状況の深刻さを分かっていない！”となり、後者から見れば、前者は“今の生活や経済の成り立ちを忘れて、エコだ、環境だ、と感情的な価値観の押し付けだ！”となります。

両派の対立は、問題意識もしくは価値観のフレームがズレているので議論が噛み合いません。片や、温暖化防止を最優先し、“産業革命前を基準に2℃以下に抑制する対策”を求め、片や、どの程度の対策を行えば経

済的に得か“費用便益分析等を以て判断”しようとしています。

リスクの考え方の導入

著者は、この対立を解くには、両派を包含する“一回り大きいフレーム”つまり“リスクの考え方”を取り入れることによって出口が見つかるのではないかと提案します。

要は、温暖化問題の現状と対応を“リスクを用いて言い換える”のです。温暖化の悪影響・対策のコスト・対策に伴う副作用等々…、どの様な対策を取るにせよ、取らないにせよ、それ相応のリスクが生じます。この世にゼロリスクはありません。それらを予断なく俯瞰して“如何なるリスクをどの程度受け入れるのか”を判断するのです。それによって、逆に“如何なる対策を、どの程度行うべきか”が見えて来ます。

リスクの判断と責任

とは言え、ことは地球規模で、かつ長期の温暖化問題です。全てが科学的に解明されている訳ではありません。このリスクを一体誰が判断するのか…ですが、専門家が単純な正解を出せる様なものではありません。何れも“不確実性”を伴い、その判断には、言わば“賭の側面”を伴います。また、何処に焦点を当てて、何を選択し、何を捨てるのか…。どうしても価値観の問題が絡みます。現代は…。子孫は…。地球上の生命は…。経済は…。生活は…。環境は…。要は“持続可能性をどう考えるのか”の問題です。

確かに、専門家だけでは答えを出し切れないでしょう。その時点で把握し得る正確な情報を知った上で、自らの問題として、市民自身の判断と覚悟、そして選択が必要になります。それは医療におけるインフォームド・コンセントにも似た世界です。“社会の自己決定権の尊重”ということになりますが、同時に“市民も責任を持つ”ということの意味します。著者の理想は“専門家の専門知識と市民の持つ価値判断をうまく融合させて、最終的な決定は政治が責任を持って行える様な社会の姿”です。

専門家の知識・市民の価値判断

著者は、「温暖化問題は現代文明の運命に関わる問題であり、今を生きる我々が現代文明をどうしたいのかという価値判断に関わる問題」として捉え、「一部の専門家や関係者の論理と相場観だけで論じるだけでなく、より多くの人々にも関心を持ってもらい、そして意味のある形で議論に参加して欲しい」と願います。

異常気象と温暖化の関係、温暖化現象に関する誤解についての解説から始まって、温暖化問題の論じられ方、そして持続可能な人類の将来に向けた提案まで、話は、広く、深く、進みます。是非ご一読下さい。

動き始めた適応策

温暖化現象は、対策を打っても直ぐには止まりません。各国が協力して適切な排出抑制対策が講じられても、極端な状態に到るのを何とか食い止めるまでで、元の状態

に戻すことは不可能です。現実問題として、既に温暖化した分は甘受せざるを得ません。

国内の農業現場でも、例えば、高温耐性品種の開発や導入など、既に“適応策”の取組が始まっています。

農水省では、“農林水産分野はこれら気候変動の影響を大きく受ける可能性が高い”ということで、本年4月に「気候変動適応計画推進本部」を立ち上げ、農林水産分野における適応策の展開に向け、更なる研究や具体的な施策の検討を進めています。

資料箱

「IPCC第5次評価報告書（地球温暖化現象）」第1・2・3作業部会

IPCCとは

IPCCとは、国連の「気候変動に関する政府間パネル(Intergovernmental Panel on Climate Change)」の略称です。設立は1988年。事務局はスイスのジュネーブ。最高決定機関である総会の下に「3つの作業部会」と「温室効果ガス目録タスクフォース」で構成されます。各国から推薦された数百人規模の無償ボランティアの気象学者が手分けをして、“温暖化に関する最新の論文や研究データ”を集めて分析し、数年おきに報告書を作ります。1990年以降、4回、温暖化に関する報告書を出して来ました。

第5次評価報告書の概要

今回は「第5次評価報告書」です。800

人余の科学者を動員し、3つの作業部会に分かれて、3万余の最新の科学論文等を検証し、4年がかりでまとめ、順次公表しています。

- 「第1作業部会」…“温暖化の科学的根拠”を担当。昨年9月の第36回総会（ストックホルム）で「IPCC第5次評価報告書・第1作業部会報告書（自然科学的根拠）」として承認・公表されています。“人間活動が温暖化を引き起こした確率は95%以上”とし、過去の報告書より、人為的影響をより強く断定しています。
- 「第2作業部会」…“温暖化の影響と適応策”を担当。本年3月の第38回総会（横浜）で「第2作業部会報告書（影響・適応・脆弱性）」として承認・公表されています。“今世紀末までに1℃上昇すると極端な異常気象が増え→2℃の上昇で食料が減少し→3℃上昇すると生物の多様性が失われる（要は絶滅種が多発）”とし、既に、広範囲に亘って温暖化の影響が観測されている事実が示されています。
- 「第3作業部会」…“温暖化の緩和策”を担当。本年4月の第39回総会（ベルリン）で「第3作業部会報告書（気候変動の緩和）」として承認・公表されています。“産業革命前からの気温上昇を2℃未満に押さえるには、2050年までに温暖化ガスを2010年比で40～70%削減しなければならない”としています。これは至難の技で、大気中の温室効果ガスの吸収・封じ込め等、今後の技術開発も当てにしないと十分には達成出来ません。

今後の対応・COPの動き

今後、国連の「気候変動枠組み条約締約国会議（COP）」での新たな枠組みづくりの議論がどうなるか注目されます。1997年に京都で開かれたCOP3で採択された「京都議定書」は、“先進国だけに温暖化ガスの排出目標を義務付けたもの（米国は離脱）”ですが、現在は、“全ての国が参加する枠組みづくり”を目指しています。ご多分に漏れず、総論は否定しないまでも、いざ具体的な規制や義務の話になると、“比較的前向き”の先進国と、“今の状態は自分達のせいではない”とする開発途上国の対立は埋まりません。加えて、その間にあって、近年、成長著しく、世界の経済に存在感を増し、大排出国にもなっている新興国が、この時ばかりは途上国の仲間入りをするなど、一筋縄ではいきません。

○各報告書は、今年10月の第40回総会（コペンハーゲン）において、まとめて「総合報告書」として承認・公表されることとなります。それぞれの本体は2,000ページ程になりますが、ここでご紹介したのは、政策決定者向けの数十ページの要約版です。気象庁のHPから、下記アドレスでご覧になれます。

http://www.jma.go.jp/jma/press/1309/27a/ipcc_ar5_wg1.pdf 第1作業部会報告書

http://www.jma.go.jp/jma/press/1403/31a/ipcc_ar5_wg2.pdf 第2作業部会報告書

http://www.jma.go.jp/jma/press/1404/13a/ipcc_ar5_wg3.pdf 第3作業部会報告書

雑豆の輸出入通関実績 2014年(4~6月期・1~6月期)

(単位：トン、1,000円)

	品名	相手国名	2014年(4~6月期)		2014年(1~6月期)	
			数量	金額	数量	金額
輸	小豆 TQ (0713.32-010)	中国	3,907	675,386	8,815	1,455,797
		カナダ	2,968	427,490	6,563	976,800
		アメリカ	404	63,278	614	95,292
		オーストラリア	48	6,243	102	12,691
		計	7,327	1,172,397	16,094	2,540,580
	そら豆 TQ (0713.50-221)	中国	1,120	151,746	3,329	449,194
		ポルトガル	22	5,592	22	5,592
		ペルー	0	0	18	4,128
		ボリビア	0	0	3	1,111
		オーストラリア	195	15,530	465	41,525
	計	1,337	172,868	3,837	501,550	
	えんどう TQ (0713.10-221)	イギリス	1,286	145,842	2,105	242,602
		ハンガリー	92	10,759	92	10,759
		カナダ	1,406	129,505	3,301	313,386
		アメリカ	356	40,258	1,026	113,955
		オーストラリア	241	13,272	723	50,696
		ニュージーランド	93	9,968	230	27,401
	計	3,474	349,604	7,477	758,799	
	いんげん TQ (0713.33-221)	中国	241	53,715	868	211,179
		タイ	0	0	72	11,621
ミャンマー		29	4,153	48	6,553	
カナダ		1,834	257,943	4,919	693,350	
アメリカ		880	124,877	1,644	222,513	
ペルー		0	0	64	13,609	
ボリビア		53	6,805	131	16,566	
ブラジル		40	7,293	60	10,549	
アルゼンチン		129	11,569	150	13,507	
エチオピア		21	2,035	42	4,313	
計	3,227	468,390	7,998	1,203,760		
その他豆 TQ (0713.39-221) (0713.39-226)	中国	827	256,525	1,858	496,815	
	タイ	501	78,320	779	114,874	
	ミャンマー	2,642	285,711	3,331	363,739	
	アメリカ	1,421	242,047	3,477	566,188	
	ペルー	0	0	90	13,730	
	ボリビア	0	0	3	442	
計	5,391	862,603	9,538	1,555,788		
入	小豆 (0713.32-000)		kg	kg		
		香港	2,070	914	2,070	914
		スペイン	0	0	390	250
		イタリア	810	487	810	487
		アメリカ	836	699	836	699
		計	3,716	2,100	4,106	2,350
出	小豆 (0713.32-000)		kg	kg		
		香港	2,070	914	2,070	914
		スペイン	0	0	390	250
		イタリア	810	487	810	487
		アメリカ	836	699	836	699
		計	3,716	2,100	4,106	2,350

資料：財務省関税局『日本貿易統計』より

編集後記

気象庁が春先に公表した暖候期予報では、今年の夏は、エルニーニョの影響で、北日本の気温は平年並か低く、冷夏の恐れもあるとの予報が出されていました。しかし、蓋を開けてみれば、帯広で4月連休前に北海道で一番早く桜開花、5月から6月上旬は高温・干ばつ、6月上中旬は降雨日の連続、さらに7月は高温と、全般的に高温気味で推移し、气象台始まって以来の新記録続出。この天候は、豆類の生育にとっても、プラスに働いているようで、このままでいけば豊穡の秋が期待できそうです。

さて、またまた「この本を読んだら、おいしい和菓子が無性に食べたくなる」という衝撃的な本が何冊か話題になっています。ご紹介しますと、1冊目は、「和菓子のアンソロジー」です。ロングセラーが続いている「和菓子のアン」の著者・坂本司が、和菓子をテーマに、今一番読みたい旬な作家たち10人をお願いして作った新作短編集。日常の謎を描くミステリーから、壮大な世界観を展開するSF、心温まる優しい怪談まで、各種の和菓子が新しい切り口で味わえる作品集です。

2冊目は、新進気鋭のライトノベル作家・似鳥航一著の「お待ちしてます 下町和菓子栗丸堂」です。一言でいえば、『ビブリア古書堂の事件手帖』の和菓子版です。浅草の一角で、町並みに溶け込むかのように佇む和菓子屋『甘味処栗丸堂』。店主は最近継いだばかりの若者でどこか危なっかしいが、腕は確か。思いもよらぬ珍客も訪れるこの店では、いつも何かが起こる。豆大福、どら焼き、そして干菓子のやさしい味わいがもたらす、珍騒動の数々をお楽しみください。

3冊目は、和菓子好き委員会あんこ部著の「あんこ読本—あんこなしでは生きられない—」です。あんこをこよなく愛する編集者、ライター、イラストレーターを中心に結成された委員会あんこ部のチャレンジ作品。あんこの歴史、基本知識、東西27の人気店・名店のあんこ職人の心意気、自分で作るおいしいあんこのつくり方までを徹底網羅した、あんこ好きも唸るあんこのすべてを知る、見るだけでも美味しい一冊です。いずれも豆類関係者、必読・必携の作品です。是非ご一読を。

10月13日は「豆の日」、10月は「豆月間」です。都内や全国各地域で豆にちなんださまざまなイベントやキャンペーンが展開されます。この中で、小学生に豆の栽培から豆料理づくりまで実際に体験してもらった新たな試みも進行中と聞いております。豆業界挙げての催しに関係者の皆様の叡智が結集できれば幸いです。(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. 76
2014年9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

