

連載：地方品種をめぐる9
宮崎県「そばさん豆」

甲斐 英明

「そばさん豆」は高千穂町五ヶ所地区で古くからつくられている大粒の最高級インゲンです。原産地は中央アメリカの高原で、寒い所に適していることから、宮崎県の最高峰「祖母山」（標高1,765m）のふもとで栽培されていることから、その名が付いたと言われています。五ヶ所地区は標高が1,000m～650mの高原地帯であり、黒ボクの水はけの良い火山灰土壌で栽培に適しているとされています。花がきれいですし、無農薬で簡単に栽培できることから、五ヶ所地区の大半の家庭で作られています。

歴史

起源ははっきりしていませんが、昭和の初期ごろ、四国から炭焼きをするため、祖母山のふもとに入植された人が栽培したのが始まりだと伝えられています。その土地は標高1,000m位あり適した土地であったため、比較的簡単に栽培が出来、味も大変良いことから、五ヶ所地区でも栽培する人が増えたものと思われます。ベニバナインゲンと言うのが本当の名称で、日本では長

野県などが主産地とされています。当地区では「そばさん豆」と言う愛称で呼んでいて、1990年（平成2年）に地区の特産品にしようと、農家15人で「そばさん豆会」を結成し、長野県信州大学農学部より種子を購入して、栽培面積を増やしていきました。

栽培状況

集落の大半の家庭では自家用として作られています。販売目的で栽培している農家は近年減少して約5戸位しかないと思われます。しかし、今年になって販売目的に栽培を始められた熊本在住の方がいて、注目されています。

一株に2千～3千個の花をつける割に実の付きは10%未満と悪く収量は上がらないので、株間を広げるなどの栽培技術の研究を続けています。

栽培方法

①圃場準備…排水が良く、訪花昆虫（大型のハチやアブ）の多い畑が望ましい。完熟堆肥を施す。化学肥料を使う場合には窒素の少ないもの（大豆化成など）を畝まきす

る。施す量は大豆畑よりやや多い程度にとどめる。窒素が多いと繁り過ぎて失敗する。施肥後は深くロータリーで耕す。石灰類は用いなくてよい。畝はやや高く作る。支柱は長さ250cmほどの竹を定植本数分用意し、2m以上の高さで結んで合掌型に組み立てる。また、1本の竹を立てていく方法もある。葉が繁ると風圧を受けるので、支柱はしっかり立てておく、筋かひかえ線を付ければ安心である。

②播種…出来るだけ大き目の種子を選抜して播く。時期は晩霜が終わる頃に播く。5月末頃までが経済栽培の播種可能期間で、早播きほど収量が多い。最初の芽が霜で枯れても出芽後10日以内なら次の芽（潜芽）が二つ出てくるのでそのままにしておく。種を3粒位播いて間引きするのも良い。種子はヘソを下にして播き、土を3cm位かけておくと芽がまっすぐに出てくる。注意することは播種前に、種子を水に浸してはいけない。必ず乾いた種子を播くこと。この他に、全株数の1割位を畝のわきに播いておき、予備苗にする。欠株が出たら草丈が30cm以下の内に植え直しをする。

③栽培距離…畝幅200cm×株間60cm。条間は70cmの2条植えとする。10a当たり1,600株になる。狭すぎると葉が重なり、実付きが悪くなる。

④管理作業…本葉2～3枚時に生育の良い株を1株残す。生育初期に、地面を這っているツルがあれば支柱へからませてやる。薬剤散布は、マメアブラムシなどが多発した時以外は不要である。除草は早目に済ま

せる。9月上旬に花から上を心どめ〔摘心〕する。

⑤収穫と乾燥…8月末ないし9月上旬頃からサヤが熟して茶色になる。以後2週間おきに収穫する。取ったサヤはそのまま天日乾燥する。むき実で干してはいけない。

⑥調整と保存…手でサヤを割り、種子を取り出す。稲麦用の脱穀機は実が碎けるので使わない。収穫遅れで変色したものや病虫害のあるものを除く。小粒ものぞいて100粒重を180g以上にした。少々のカビがあっても自家用には差し支えない。種子をかき回したときにガラスのような音がすれば良く乾いている証拠。紙袋や網袋へ入れて冷暗所に保存する。明るい所に置いたり古くなったりすると茶色に変色して外観が悪くなる。種子は冷暗所に置けば、2～3年は発芽するし、食用にも使える。ただし古いものを調理する時は、水に長く浸したのち、長時間煮る必要がある。

○煮かた…そばさん豆は普通のインゲンより大粒のため煮るのに時間がかかる。

1. 豆250gを3ℓ以上の水に1日（24時間）くらい浸しておく。
2. ふた付きの鍋に入れ、中火で1時間ほど煮る。この間に2回ほど湯でこぼす。熱い豆が空気にふれると皮にヒビが入るので、湯でこぼすときは鍋のふたを取らずにずらしたままで行う。
3. 豆が軟らかくなったらトロ火にして砂糖を50g加える。さらに30分ごとに50gずつ2回追加する。
4. 最後に塩を7g（小さじ2杯）ほど入れ、

間もなく火を止める。冷えて味がしみてから盛り付ける。数時間後のほうが美味しくなる。黒砂糖を多めに用いて佃煮風の濃い味に仕上げる方法もある。またブランデーを2〜3滴落として風味付けするのもよい。煮た豆は凍結保存することが出来る。

展望

私たちの地域では、かつて高冷地野菜・米・椎茸などを組み合わせた畜産（和牛繁殖経営）が盛んでしたが、近年イノシシ・シカの獣害が激しくなり、飼料作が作れなくなって畜産をやめていく農家が増えています。そんななかでこの「そぼさん豆」は、シカの侵入を食い止めさえすれば栽培が出来るという強みもあります。台風の害に弱く、収穫量が低いなどの課題も残っていますが、この地域でしか栽培できない特産品になりうる要素も十分にあると思われます。さらなる技術の改良に努力すれば、明るい展望が見込まれると思っています。

※参考文献…信州大学農学部有馬博氏の資料〔1990.3〕「ハナマメ〔ベニバナインゲン〕の栽培方法」

高千穂改良普及所資料〔1990.3〕「祖母山豆の栽培について」



左から金時豆、そぼさん豆、五円硬貨



パイプハウスを利用



金網の上で直射日光を避けて乾燥させる