

「備中白小豆」のブランド強化

－産地と実需取り組み及び新品種育成－

平井 幸

はじめに

小豆は、古くから赤飯や和菓子の原料として、日本の伝統的食文化を支えてきました。そのほとんどは種皮が赤色(あずき色)の赤小豆で、国内の生産・流通の大半を占めています。

一方、種皮が白～黄白色の白小豆は、生産量は少ないものの白餡となり生菓子、羊羹、最中など的高级和菓子の材料として用いられています。

白小豆の主な産地は、備中、丹波、北海道などがあり、特に備中地方(岡山県西部)で生産される白小豆を用いた白餡は風味が良く白度が高く、「美しい色合い」、「あっさりした上品な味や舌ざわり」などの特性を備えていることから、実需に高く評価され、最高級銘柄「備中白小豆」と賞されるほどです。

安土桃山時代に、豊臣秀吉が聚楽第に諸大名を招いたとき振る舞った羊羹が、備中産白小豆を原料として作られたと伝えられており、古くから備中地方で白小豆が栽培

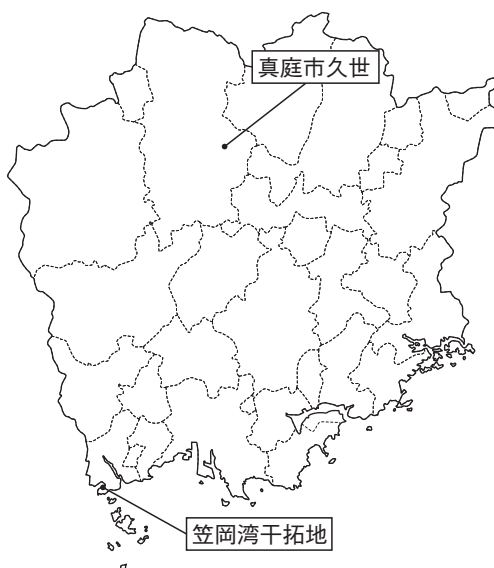


図6-1 岡山県の白小豆産地(久世・笠岡)

されていたことが窺われます。

しかし白小豆の作柄は赤小豆と同様、気象の影響を受けやすく、年次により単収が大きく変動します。また、収穫から調製作業における機械化が進んでいないため、産地によっては多くの手作業を要しています。さらに用途が限定されることから需要を上回る供給があると価格が暴落する危険があります。このような点から、岡山県の白小豆農家及び栽培面積は近年減少傾向にあります。

こうした状況下で白小豆産地の維持・発展のため取り組む、岡山県内の白小豆産地及び実需者動向と新品種育成についてご紹介します。

白小豆産地の取り組み

昭和59年の調査¹⁾によると、岡山県の白小豆栽培面積は約120haで、中国山地から吉備高原にかけて広がる備北地域に集中していました。生産物は農家から直接仲買人や雑穀商などに集荷され、加工メーカーへ供給される流通経路が多く取られ、生産量の実態は現在も把握できていません。ここでは生産組織として現在活動している2つの産地の取り組みをご紹介します。

(1) 真庭市久世

久世地域は、岡山県の北部真庭市の中部に位置し、平年気温13.5℃²⁾、平年降水量1,432mm²⁾で比較的温暖であり、周囲を中国山地の山々に囲まれた地域であります。昭和40年代には転作作物として既に栽培されており、先人たちの知恵と努力を受け継ぎつつ産地を発展させてきました。

平成12年に久世町白小豆生産組合を設

立し、播種機や脱穀機の共同利用によって省力化・コスト低減を図るとともに、講習会などで技術の向上や組合員間の情報共有を図ってきました。また、実需者である京都の老舗和菓子店を訪問し交流を深め、実需者ニーズや信頼に応えるためのマーケティング活動を行っているほか、地元保育園では和菓子作り体験会を開催したり、新規栽培者の募集に取り組んだり、「久世の白小豆産地の発展」に努力を重ねています。

近年は組合員数、栽培面積ともピーク時より減少していますが、平成26年の組合員は61名、栽培面積は6.5ha、単収は135kg/10a（H22～26平均）でした。生産物は全量JAに集荷され、地元雑穀商に出荷されています。生産者は高齢化し小規模栽培ではありますが、手間を惜しまず取り組む姿勢は高品質なものづくりの継承と白小豆のブランド力の強化に繋がっています。

今後は、生産組合の活動をより一層活発にし、さらなる収量・品質の向上とコスト削減に努めていくことが重要と考えます。また生産者と実需で築き上げた信頼関係の



開花を始めた白小豆圃場（久世）



収穫された白小豆の架干し（久世）

もと、「いかに安定した価格で販売していくか」が課題であり、契約栽培も検討する必要があると思われます。

一方、平成15年からは、地元雑穀商からの要望に応じてささげ栽培の取り組みを始めました。白小豆とささげは栽培管理作業が似ており、新たな設備投資が不要で作業が分散されることから、組み合わせて栽培することができます。白小豆のみならずささげの産地化を進め、地域農業の活性化に貢献しています。

(2) 笠岡湾干拓地

笠岡湾干拓地は、岡山県の南西部笠岡市に位置し、平年気温 15.5°C ³⁾、平年降水量 $1,026\text{mm}$ ³⁾で温暖な瀬戸内型気候に恵まれた気象条件となっています。平成2年に完成した農業用地では、麦、豆類、花、野菜、果樹等の複合農業のほか、乳牛、肉牛の酪農・畜産業が営まれています。

笠岡の白小豆栽培は平成4年に1戸の農家から始まり、他の豆類に比べ収益性が高かったことから農家数、栽培面積は急激に増加しました。そのため、平成7年に「笠岡湾干拓白小豆・大豆部会」を設立し、汎用型コンバインと選別調製施設を導入しました。平成26年の白小豆栽培農家は11戸、栽培面積は 38.6ha でありました。

白小豆の生産が拡大するにつれ連作圃場が増加し、徐々に障害が現れてきました。白小豆作付初年目の圃場では $200\text{kg}/10\text{a}$ 前後の単収が期待できますが、連作が長くなると生育・収量とも不良となり単収 $100\text{kg}/10\text{a}$ 前後の圃場もみられました。そこで



播種後1ヵ月の白小豆圃場（笠岡）

堆肥や土壌改良剤等の投入による土づくりや他品目農家との作付地の交換等を行い、単収の向上に工夫と努力を重ねています。今後は耕畜生産者相互の連携を一層強化し、資源の利活用、また土地利用や作付体系を再構築し、持続性ある白小豆生産を推進することが重要と考えられます。

続いて、笠岡地域における白小豆管理作業の特徴を三つあげてみます。一つは播種後の灌水作業です。栽培されている白小豆は在来種であり、県南部で早播きすると倒伏・蔓化しやすく作業性だけでなく収量が低下してしまいます。このため7月下旬～8月15日頃を播種適期としています。しかしこの時期は土壌が乾燥傾向にあり出芽や初期生育が不良となりがちであるため、スプリンクラーを設置して対応している農家も少なくありません。大規模栽培といえども、手間を惜しまず取り組む姿勢は、高品質なものづくりに繋がっています。

続いて収穫作業です。多くの農家は収穫時期の判断に苦慮しています。コンバイン収穫できるようになるまで莢や茎水分の低下を待っていると、早期に成熟した莢の品



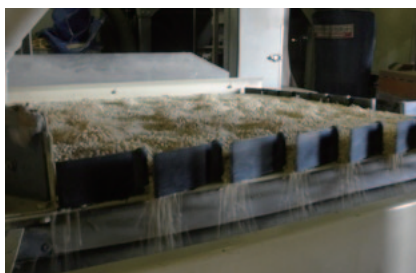
白小豆の中耕作業（笠岡）



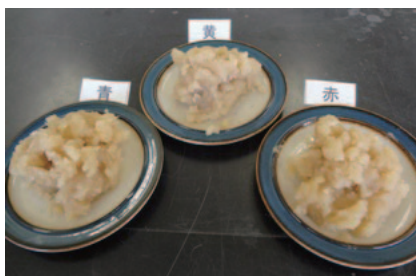
コンバインを活用した脱穀作業（笠岡）
（灌水用のスプリンクラーが立っている）

質が低下するとともに裂莢が始まり収穫ロスが多くなります。11月中旬以降になると霜害の危険性も高まります。さらに白小豆は大豆より着莢位置が低いため、立毛状態でコンバイン収穫すると汚粒や収穫ロスが多くなります。これらの理由から、現在では収穫前に株を刈り取って乾燥させておき（島立て）、補助員がコンバインに投入して脱粒しています。単収と品質の向上のため試行錯誤しながら最良の作業体系を見出そうとしています。

もう一つは選別調製作業の機械化です。共同で導入した施設には二つの工程が組みられています。一つ目の工程は、荷受タンク→風力選別機→比重選別機→比重選別機（石取機）で、ゴミや屑豆、石、土塊など



白小豆の選別作業（比重選・笠岡）



粒あんの食味官能評価（平成27年3月）

を機械的に除去します。二つ目の工程は、色彩選別機→製品タンク→計量で、屑豆（変色粒）や異物を嚴重に除去します。これらの選別調製作業は熟練した技術を要するため、農機メーカーに作業を依頼しています。このように四種類の選別機を用いて、品質の揃った小豆に仕上げています。

最後に販売上の課題をあげておきます。笠岡地域では各農家が県内の雑穀商などに直接生産物を販売しています。その年の相場によって販売先を変える場合もあります。生産ロットが多いことや産地独自の選別調製施設を有するメリットを生かして、有利販売やブランド化を進めて行く必要性があります。

備中白小豆‘再生’へ

白小豆栽培が古くから行われてきた備中地域では、「白小豆産地、伝統ある食文化

の復興」に関わる様々な取り組みがなされています。

岡山県新見市で和菓子屋を営む谷森氏は、「地元の農業振興のために」と平成22年自ら白小豆栽培を始めました。また和菓子作りに携わる県内の有志に声をかけ「備中白小豆を使った商品勉強会」を開催しました。その結果、県内産の赤小豆と白小豆を用いた「備中彩あそび」と称する新商品を開発し、岡山県の小豆製品を広くPRしました。さらに地元農業高校の研究テーマに「特産物の白小豆栽培」を提案し、生徒が食と農の実体験を通して白小豆への理解を深めるとともに、成果発表の場をとおして情報発信に貢献しました。同氏は、「岡山の特産物である白小豆の安定供給と、『備中白小豆』を使った菓子づくりを推進し、一層のブランド化を図りたい」と意欲を示しています。

白小豆新品種育成の取り組み

農業研究所では、これまでに「新備中大納言」(平成2年品種登録)と「夢大納言」(平成18年品種登録)の赤小豆2品種を育成しました。現在の主力品種である「夢大納言」は、県と穀物改良協会、JAによる優良種子の供給体制が整備され、県の北西部を中心に栽培が広がり、地元農商工連携による商品の開発・定着が進められています。

一方、白小豆の品種育成はこれまでなさ

れておらず、産地では在来種が栽培されています。平成24年に県内生産者6圃場で生産された白小豆を収集し粒径分布を調査したところ、個々の農家間で粒径、粒形、種皮色、光沢などにばらつきがあることが確認されました。このように、現在栽培されている白小豆は雑多な集団であることから、成熟期を含め生育にはばらつきが生じ、それが低収要因の一つとなっていると考えられます。

そこで農業研究所では、収量と加工適性に優れた白小豆新品種の育成に取り組んでいます。従来の在来種より成熟期が早く、倒伏・蔓化しにくく、収量が多く、皮切れが少なく、外観品質が優れ、製餡適性が優れることを重点に有望系統を選抜してきました。県内外の実需者に製餡適性の評価を依頼し、現在選抜の最終段階に入っています。

今後は品種登録するとともに新品種普及について関係機関と協議し、「備中白小豆」のブランド強化を推進したいと考えています。

引用文献・データ

- 1) 山本晃郎, “岡山県における白小豆の生産・流通”. 農業及び園芸.64-3, 403-409 (1989)
- 2) 真庭市久世の平年値 (1981~2010年)
- 3) 笠岡市の平年値 (1981~2010年)