

編集後記

8月上旬までの猛暑が、15号と16号のダブル台風とともに去り、いつしか秋が深まってきました。今年の秋は例年になく慌ただしく過ぎたように思いますが、関東から東北にかけては9月の台風18号による冠水被害があり、北海道では10月前半の低気圧による暴風雨などで収穫作業に遅れが見られます。豆類をはじめ、農作物の作柄への影響が気になるところです。

10月13日は豆の日で様々なイベントが行われました。我が国では旧暦の9月13日の「十三夜」は豆名月と呼ばれ、その頃収穫される豆をお供えして月を愛でる月見の風習があったことにちなんでこの日を「豆の日」、10月を豆月間としています。豆類は、良質のたんぱく質や炭水化物に加えてビタミン類やミネラル、さらにはポリフェノールや食物繊維も豊富ですから、赤飯や煮豆、和菓子などの伝統的な料理・菓子にとどまらず、新しいレシピや食べ方を広めるための料理教室なども実施されています。

雑豆の代表といえば小豆ですが、先日、久しぶりに小豆を煮て赤飯を炊きました。小豆の赤色と香りが食欲を増進してくれますが、さらに赤色を引き立てるために、冷蔵庫で保存していた「塩えんどう」を混ぜて食卓に載せました。しばらく前に近くのスーパーで購入したのですが、ラベルを見ると原産地イギリスとなっています。通関実績ではイギリスはカナダに次いで第2位の実績があり、「マローファット」という品種ではないかと推測されます。文字どおり、鮮やかな緑の色彩が、赤飯の赤色と対照的で、いわば即席の創作料理といった風情でした。はるばる海を越えて我が家の食卓まで届いたかと思うと愛しく感じました。

栽培しやすい豆といえば落花生もあります。我が家の菜園の一画には「おおまさり」などの品種を植え、半月程前に収穫して「茹でらっか」で食してみました。シンプルな料理法ですが、収穫したばかりの落花生は非常に美味です。ただ、株の根元から離れた位置の莢は未熟なままで、ゼラチン状の「媒体」の中に細い子実が収まっていました。書籍で調べてみると落花生は「開花時期が長く、登熟期間が子実や品種によって異なるので収穫時期の判定は難しい」とあります。意外と収穫は難しいものだと思感した次第です。

これから間もなく冬が訪れますが、時にはお汁粉、いとこ汁、小豆粥などを摂り、豆の力を活用して寒さを乗り越えたいものです。
(矢野 哲男)

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. 81

2015年12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
