

## 編集後記

気象庁の発表によれば、2014年夏に発生したエルニーニョ現象は2015年11月から12月にかけて最盛期となり、今後は弱まって、夏までに平常の状態になる可能性が高いとされています。また、「向こう3ヶ月の天候の見通し」でも、日本付近は北からの寒気の影響が小さく、気温は高めで降水量も多いとされています。

このように、長期予報では暖冬気味のように感じますが、今月（1月）の17日～18日にかけては冬型の気圧配置となって全国的に激しい降雪に見舞われ、東京の都心でもかなりの積雪がありました。これから春先にかけて農家では豆類の栽培の準備を進めることとなりますが、気象の推移が気になるところです。

さて、昨年末に愛媛県に帰省した際に、今治市にある直売所「さいさいきて屋」に寄ってみました。ここは、「JAおちいまばり」の農産物直販所で、日本最大級の売り場面積（562坪）と売上高（22億5千万円：平成23年度）があり、平日は600人前後、土・日曜日には1,800人前後が県内外から訪れるそうです。産地直売所の年間販売金額は、農林水産省の調査（平成21年度）によれば、8767億円に達しています。

この直売所では、地元の野菜や米、果実、精肉、魚介類に加えてジュースやジャム等の加工品など様々な地元産品が販売されていて、当日も多くの買い物客で賑わっていました。売れ筋はどのようなものかと店内を見学していたところ、穀物のコーナーには北海道産の小豆、うずら豆、白花豆、黒大豆、つるのこ大豆などが、うず高く積み上げられて販売されていました。やはり豆類は消費者にとって定番の貴重なアイテムであり、全国を幅広く流通しています。その一方で、惣菜のコーナーには「愛媛県産大豆100%」と表示された豆腐や厚あげなどが何種類も置いてありました。消費者の国産志向はこの地域でも鮮明であり、地産地消が定着していることも改めて実感した次第です。

消費者の嗜好への対応といえば、昨年12月には日本食品標準成分表が改訂されています。伝統的な食文化を代表する食品や健康志向を反映した食品などが300程度、拡充されており、新たに炭水化物及び有機酸の組成に関する成分表も作成されています。豆類については、えんどうを青、赤に細分化したほか、「乾」しかなかった、つるあずき、らいまめ、レンズまめに「ゆで」を追加、「しょうゆまめ（そらまめ）」を新設、各種の大豆製品の追加、等が行われています。

2月に入り、春が少し近づいて来ました。これからは豆食が多用される行事が目白押しです。節分の福豆、桃の節句の桜餅、春の彼岸のぼた餅、端午の節句の柏餅など、季節の節目の様々な行事に豆は伝統的に密接に結びついています。この資料が調理関係者に活用され、豆類の消費拡大につながることを期待したいものです。（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. 82

2016年3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

---

---