

「野菜ジャーナリスト」篠原久仁子が行く！にっぽん豆紀行

②埼玉県

篠原 久仁子

今回の舞台は、県の研究所で収集・保存されてきた在来大豆が29種にもものぼる「在来大豆王国」埼玉県です。大豆の大産地でもないのに、なぜ、そんなにも多くの在来大豆が守られ、各地で活かそうとする取り組みが盛んなのでしょうか。背景には、埼玉の在来大豆に魅せられた、とことん熱い！「豆な人々」の存在がありました。

今回は、長年にわたり埼玉在来大豆の保存、普及活動に携わっていらっしゃる元県職員の増山富美子さん、大豆でありながらエダマメと同じくらい手軽に食べられる「発芽大豆『彩7（いろどりせぶん）』」を誕生させた「もやし屋」飯塚商店の飯塚雅俊さん、そして、在来大豆に「スペシャルティ大豆」という新たな価値を見出し、コーヒーの焙煎機で在来大豆の個性を活かした炒り豆を作っている「珈琲工房まつざわ」の松本竹次さんに逢いに行ってきました。

29種の埼玉在来大豆

まずは埼玉県の在来大豆普及の立役者である増山富美子さんを訪ね、熊谷市へ向かいました。お会いした瞬間から、いきなり熱意に圧倒されます。現れた増山さんは、

両手に大きな紙袋を抱え、リュックサックは荷物でパンパン。「どこから話したらいいかわからないから、ひとまず資料の一部を持ってきました。まだ、たくさん車に積んでありますから、必要に応じて取りに行きますね」と、出で立ちから既に豆への思いが溢れだしていたのです。そこから大河ドラマのような、増山さんと埼玉在来大豆の物語を伺うこととなりました。

増山さんは埼玉県職員として勤めた約40年間、大豆、小麦など様々な県産品の普及に尽力。退職後は、農業大学校で農産物の加工実習を行うなど次世代を指導しながら、在来大豆の普及活動を個人で続けていらっしゃいます。

最終的に29種にもなった埼玉県の在来大豆は、増山さんの元上司である、農業技術研究センター水田研究所（旧埼玉県農業試験場）の研究員・渡辺耕造さん（故人）らが30年以上かけて県内を歩き、特徴のある大豆を見つけては収集したもの。由来や名前が明確なものが少なく、地名や、豆の色、目の色などの特徴から命名をしていったのだそうです。例えば形から「平豆」、地名から「長瀨在来」、「行田在来」。とり

わけ個性派な「花園在来」は、深谷市花園の在来大豆で「白目」、「黒目」、「莢褐豆黄白」、「莢褐豆緑」、「莢茶黄白」、「莢茶豆茶」と6種類に分類されています。

研究所では、それぞれを種子として保存するために、3年ごとに栽培・収穫作業を繰り返し、冷蔵庫で保管してきました。渡辺さんの遺志を引き継いだ増山さんが普及



埼玉在来大豆のサンプル



埼玉県の在来大豆普及の立役者・増山富美子さん

活動を続けてきたことで、今では10種以上が商品化できる量にまで各地で復活し、秩父市や行田市、深谷市、熊谷市、春日部市などでの農商工連携の動きに発展しています。

加工品としての普及へ

埼玉県で本格的に普及への取り組みが始まったのは2005年。豆腐への利用検討からでした。増山さんは、お客として豆腐屋へ足を運び、買い物した後に「この大豆はどこの大豆ですか？」と店主に話しかけては協力店を探し続ける日々だったそう。最終的には大豆生産者や大豆加工業者、JA、市町村などから約60人が集まり、成分や食味から検討を重ねた結果、「行田在来」や「箕田（みだ）在来」などの品種名を冠した豆腐が商品化されていきました。

追い風が吹き始めたのはその頃からでした。2008年5月、豆腐および大豆加工業者の有志10社が熊谷市の八木橋百貨店で「豆腐・加工フェア」を開催。6日間で70万円以上を売り上げる大成功をおさめます。取材に来た新聞記者が、育てれば借金をなす（返す）ことができるくらいたくさん収穫できることが由来の「借金なし」を記事にしたことで注目が集まり、在来大豆を活用する動きが加速していきます。

今回、お話を伺っていて驚いたのは、増山さんが在職中に本業として在来大豆の研究・普及に取り組んだのはわずか4年だけだったということ。ほとんどが、休日や夜間などプライベートの時間で行ってきたこ



「妻沼茶豆」を活用した「茶の西田園」の「妻沼茶豆珈琲」、「妻沼茶豆ほうじ茶」。和菓子店「花扇」の「聖天様の甘っ恋茶豆」

となのだそう。振り返りながら増山さんは言います。「私はたった一粒の大豆だと思うんです。一粒なら捨てられて忘れられてしまうけれど、同僚がいたから莢になり、研究所の取り組みで飲になり、加工・販売業者の方など多くの方に支えられて面積が広がっていったんです」。

「もやし屋」×埼玉在来大豆

そんな増山さんの熱意は、思わぬ豆関係者へも伝播しました。昔ながらの細長くて味の濃い「ありのままのもやし」の魅力を店頭販売やイベントの場で、食べる人に直接伝え、多くの共感を生んでいる深谷市の「伝えるもやし屋」飯塚雅俊さん。

実は、この方、私に豆の生命力を教えてくださいました。2009年、初めて栽培過程を見せてもらった時の、もやしが生える時に発するほのかな温かさ、一度芽生えたら伸び続ける力強さを目の当たりにした感動は忘れられません。そして後日、飯塚さんが商品化した「発芽大豆『彩7』」



飯塚商店の作業場にて飯塚雅俊さんと筆者

をきっかけに、埼玉在来大豆の存在を知り、取材を始めたのでした。

奇しくも、増山さんと飯塚さんが出逢ったのも同年のこと。食の安心・安全への関心の高まりを背景に、飯塚さんは、国産の豆を発芽させたもやしを作りたいと考えていました。そんな時に偶然、知った埼玉在来大豆に心を奪われます。「在来大豆が素晴らしいのは、在り方の『正しさ』と物語。だって農家さんがずっと食べてきた糧だから。根付いてきたということは評価されてきた証、食べる人を納得させる理由があります。その『正しさ』をウリにする、それがもやし屋として目指す道だと思ったんです」。

飯塚さんの話を聞きつけた増山さんが、在来大豆のサンプルを持って飯塚商店を訪れると、すぐに二人は意気投合。試作が始まりました。

「発芽大豆『彩7』」の誕生

試行錯誤の末、豆自体の味を楽しむよう、もやしではなく発芽大豆の状態にすること、そして使用する埼玉在来大豆は、緑



飯塚商店の作業場にて飯塚雅俊さんと筆者

や白、茶豆、黒豆など、その時に手に入る在来大豆、約7品種を混ぜて販売することに決定。そこに込めた想いを飯塚さんは語ります。「ナッツのような香ばしさのある豆、芋のようなホクホク感があるもの、色が美しく味がさっぱりしているものなど、味わいはそれぞれ違って、優劣はありません。1品種だけでなく埼玉在来大豆すべてを正しいものとして広げたいんです」。

このアイデアが素晴らしいのは、大豆でありながら発芽させているので、一晩水に浸ける必要はなく、エダマメのように5分から10分茹でるだけで手軽に食べられること。そして、何より、とんでもなく美味しい！ ごはんと一緒に炊いて豆ごはんにすると、味わいの濃い在来大豆の風味が幾重にも重なり、口に入る豆の組み合わせによって、一口ごとに発見があるんです。「特に新米の季節の豆ごはんは、素晴らしい食べ物です！ 茹でた発芽大豆に、上質なオリーブオイルをかけると最高で、止まらなくなりますよ」。飯塚さんは、楽しそうで、どこか誇らしげです。

今や、「発芽大豆『彩7』」の人気は飲食店を中心に高まり、飯塚商店の売り上げシェア3割近くを占めるヒット商品となっているのだそうです。

大豆とコーヒー豆の共通項

増山さんが蒔きつづけた種は、予想だにできなかったところでも芽生えていました。全く違うジャンルに見える珈琲豆専門店「珈琲工房まつざわ」店主・松本竹次さんの心にも火をつけたのです。「珈琲工房まつざわ」は、焙煎豆の販売を主軸に、挽きたてのコーヒーを飲める喫茶スペースも併設している珈琲豆専門店。そこで、なぜかコーヒーと肩を並べて売られているのが埼玉在来大豆の炒り豆「七福豆」です。



丁寧に一杯ずつコーヒーをドリップする「まつざわ珈琲」松本竹次さん

松本さんは、コーヒーを一杯入れてくださると、間髪入れずにコーヒーの品種の話を始めました。「主に『ティピカ』種や『ブルボン』種といった原生種から派生種が生まれ、別の土地で突然変異種ができて…」。私は心の中で「今日は在来大豆の話聞きにきたのになぁ」と思っていたのですが、途中でその意図に気づきました。コーヒー豆も、品種と地域で味わいが変わること、生産性を重視して人工交配された品種が奨励種とされているが、風味は在来種の方が豊かだということなど、大豆と重なる部分が非常に多いのです。

「スペシャルティ大豆」という可能性

松本さんは考えます。「コーヒーの世界では、『土地独自の風味をもったコーヒー』が『スペシャルティコーヒー』として評価され、付加価値がつく時代です。日本には意外に身近なところに美味しい在来大豆があるのに知られていないのは、もったいない。『地域の風土に根ざした在来大豆』を『スペシャルティ大豆』として広げていきたいと思いました」。

そもそも日頃、産地や製法などによるコーヒー「豆」の豊かさを楽しむアンテナと味覚を持つコーヒー愛好者なら、在来大豆がもつ個性の違いを楽しむ、という視点に共感してもらえる可能性は高そうです。この視点は今後、在来大豆の在り方に大きな光を当ててくれるかもしれません。



品種ごとに絶妙な炒り加減で仕上げた「七福豆」

コーヒー豆専門店主の「炒り豆の流儀」

そして松本さんが、コーヒー焙煎の技術を活用して作り始めたのが、コーヒーの焙煎機で作る「炒り豆」です。火を入れる上で意識していることがあると言います。「炒り豆の『カリッと香ばしい』という絶対的なイメージは変えないようにしつつも、大豆のしたいように合わせて活かしてあげるようにしています」。

在来大豆は、品種によって内部温度の上がり方などクセが全く違うため、データを蓄積しながら、その在来大豆の個性が生きるベストな炒り加減を探っていったのだそう。なので、在来大豆7種の炒り豆が入った「七福豆」は、煮物でいう「炊き合わせ」のように、品種ごとに丁寧に焙煎して、最後に合わせた、いわば「炒り合わせ」なのです。見た目の違いもとてもわかりやすいので、一粒ずつ味わうもよし、まとめて食べて味の奥行を楽しむもよし。炒り豆のイメージが変わりました。

在来大豆フェスティバル

さらに、若い世代にも在来大豆の魅力を知らせてもらおうと2017年1月末、2日間にわたる「埼玉在来大豆フェスティバル」を初開催。増山さんは、イベントのオープニングを飾る基調講演を行い、飯塚さんも、「発芽大豆『彩7』」の販売で参加しました。「スペシャルティ大豆」を根付かせる第一歩として、食べ比べをして気に入った在来大豆に投票してもらい「在来大豆グランプリ」を企画した他、在来大豆をわかりやすく伝える絵本も制作。遠方から足を運んだ人も多く、約500人が会場を訪れました。人から人へ、埼玉在来大豆は確実に伝わっています。

まとめ

「在来大豆に係るようになって視野が広がったし、すてきな方と出逢えるのが何よりの励みです。気づいたのは、いい人に巡り合っている在来大豆は栄えているということです」。最後に取材した松本さんのお話を伺っていて、すっと腑に落ちました。「人に恵まれた在来大豆は残る」。まさに埼玉在来大豆の今を象徴する言葉ではないでしょうか。

今回はお三方を中心とした紹介となりましたが、どなたからも「あの人にも是非、会って!」と、次から次へと「豆な人」の紹介が続いたことも印象的でした。埼玉の在来大豆をめぐる私の旅は、まだまだ続きそうです。