

編集後記

春の菜園は長い冬を乗り切った作物が一気に萌えだして、とてもにぎやかです。のらぼう菜もそのひとつ。東京都の西多摩から埼玉県飯能市周辺で多く栽培されるアブラナ科の伝統野菜です。江戸時代初期には各地で栽培され、天明や天保の大飢饉の際には人々を餓えから救ったという記録が残っているそうです。花蕾や茎葉を食するのですが、伸びた花芽の茎葉はとても太くて柔らかく、穂先に近い部分を手で折って収穫し、軽く茹でるとアスパラガスのような食感とほのかな甘味があって、とても美味です。生命力が強く、摘んでも次々と脇芽が伸びてきます。鮮度を保つのが難しいことから、生産地付近での消費にとどまっていたのですが、近年は苦みやくせのない「のらぼう菜」の味わいが再度、注目されるようになりました。

同じく春になると一気に成長するのが「えんどう」と「そら豆」です。今回、「喜界島在来そら豆」が紹介されていますが、「そら豆」は、莢が空に向かって伸びることから、この名前がついたとされています。漢字では蚕豆と書くこともあります。出身地の愛媛では、この「そら豆」を「こや豆」と呼び、かまどの焙烙（素焼きの浅い大きな鍋）で煎って食べていたのを覚えています。なぜ「こや豆」なのかネットで調べてみたところ、古い農書に「高野マメ」と書かれていることから、高野豆が「こうやまめ」そして「こやまめ」と呼び名が変化したのではないかとの説明がありました。なるほどと納得した次第です。

今年の桜前線は東京が3月21日と最も早く、例年よりも足早に日本列島を駆け上がっていきました。4月末には北海道に到達、連休明けには稚内や釧路、根室へと開花が続きます。この桜前線を1~2カ月遅れで追いかけるように北上するのが春作のジャガイモ収穫です。早春の沖縄、九州に始まって初秋には北海道まで到達するのですが、28年産は主産地の北海道が8月~9月の長雨や台風の影響で出荷量が前年比で約1割減となりました。4月末には原料不足のために大手のポテトチップスメーカーが相次いで製品の製造を中止したことが新聞等で大きく報道されています。同じように北海道の28年産の豆類は、単収が平年比で小豆が69%、いんげんが37%（金時は31%）と近年まれに見る不作となりました。農作物の生産は、自然が相手なので、どうしても気象要因に大きく左右されてしまいます。

気象庁が5月24日に発表した3か月予報では、気温は全国的に高く、降水量は西日本の太平洋側では平年並みか多いと見込まれています。北海道では今年は雪解けも速く、春先の気温も高く推移したことから、農作業及び農作物の生育は、順調に進んでいます。豆類を始めとする作物が、安定した気象条件のもとで健やかに生育し、豊穰の秋を迎え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. 87

2017年6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