

# 豆類時報

NO. 87  
2017. 6



公益財団法人 日本豆類協会 発行  
公益財団法人 日本特産農産物協会 編集

# 日本の「ふるさと」を撮る —豆からはじまるコミュニケーション—

本文2ページ参照



カメラマンの公文健太郎さん



公文さんの最新写真集『耕す人』



思い出深い小豆畑（撮影：公文健太郎）



撮影で親しくなったレンコン農家の庭先で（撮影：公文健太郎）

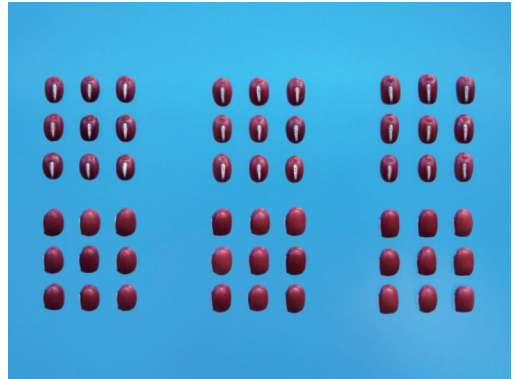
# 新たに開発された北海道の小豆品種

## 「ちはやひめ」と「十育167号」

本文20ページ参照



「サホロショウズ」(左)、「ちはやひめ」(中央)、「きたろまん」(右)の草本



「サホロショウズ」(左)、「ちはやひめ」(中央)、「きたろまん」(右)の子実

## 連載:地方品種をめぐる14

### 鹿児島県「喜界島在来そら豆の将来性と展望」

本文33ページ参照

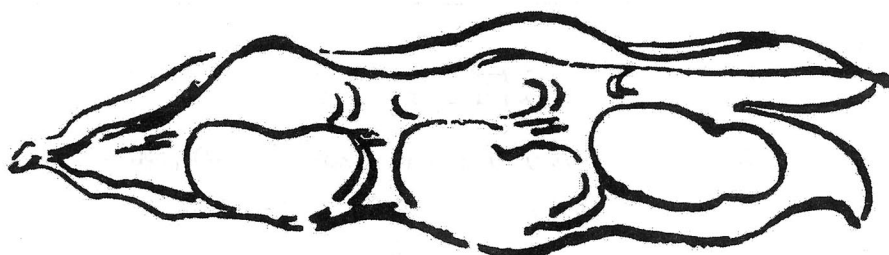


喜界島在来そら豆と「島そら豆しょうゆ」



「島そら豆しょうゆ」のパンフレット





# 豆類時報 No.87

2017.6

## 目次

話 題	日本の「ふるさと」を撮る一豆からはじまるコミュニケーションー ..... 公文健太郎	2
行政情報	大豆の播種前入札取引の概要について..... 齋藤章	8
調査・研究	公募事業で実施した豆類試験研究の成果 (平成22~26年度)について(その4)..... (公財)日本豆類協会 新たに開発された北海道の小豆品種「ちはやひめ」と「十育167号」 ..... 佐藤仁ほか	13 20
生産・流通 情報	「野菜ジャーナリスト」篠原久仁子が行く!にっぽん豆紀行③ 青森県・南部地方..... 篠原久仁子 連載:地方品種をめぐる14 鹿児島県「喜界島在来そら豆の将来性と展望」..... 輝政和	27 33
豆と生活	新連載:料理教室「寿家」のマメな話(1) ひよこ豆... 大黒谷寿恵 白小豆の歴史と生産、そして和菓子..... 島原作夫	39 43
業界団体	「国際マメ年」を振り返って..... 高橋則康	57
豆類協会 コーナー	帯広市で豆王国・十勝「第36回豆まつり」が開催されました.....	64
本 棚	「鳥獣害」祖田修著..... 後沢昭範 資料箱「鳥獣被害の現状と対策」農林水産省..... 「平成27年の荒廃農地面積」農林水産省.....	65 68 70
統計・資料	雑豆等の輸入通関実績.....	71
編集後記	.....	72



# 日本の「ふるさと」を撮る

－豆からはじまるコミュニケーション－

公文 健太郎

学生時代に友人の母国、ネパールを旅したことがきっかけで、初めてカメラを手にしたという公文健太郎さん。その後、ネパール、ブラジルをはじめ世界スケールで作品を撮り続け、自分にとって心地よい“人とのつながり”をつくっていくことが、作品づくりの中心にあるのだといいます。

そんな公文さんが近年テーマにしているのが、日本の農風景を撮ること。このライフワークを「自分のふるさと探しのようなもの」と笑う公文さん。最新作の写真集『耕す人』（平凡社）の撮影裏話を中心に、お話をうかがいました。

## 農家の大福という、贅沢

2016年に出した写真集『耕す人』では、僕が各地で撮りためるなかで感動した、日本の農風景を130点近くおさめています。撮影させてもらう農家の方には、食べさせてもらったりとか、教えてもらったりとか、人をつなげてもらったりとか。いろいろな意味で「いただく」機会が多い撮影なので

すが、そのなかでも一番の贅沢といえるのは「小豆」、しかも大福をいただくことなんですよ。

農家にいくとよく、庭先でちょっと小豆をつくっていますよね。家にあがって小豆畑のようすがちょっと見ると「お母さん、小豆もつくってんの？」ときいてみる。「そうよ、自家用だけどね」とか返事が戻ってきたら、すかさず「お母さんがつくるあんこは、うまいんだろうな～」とかいうと、「なら食べてく？」「いくいく！」って（笑）。冷凍してあったものを解凍して、ストーブの上で焼いてもらって。焼いて食べる大福って、うまいですよ！ すごく思い出深い食べものです。

あとの話にも登場しますが、撮影するなかで仲良くなった佐賀のレンコン農家から、いまも1ヵ月に1回、いや2週間に1回のときもあるかな？ 自宅に野菜を送ってもらっているんです。荷物には、自分のところでとれた野菜だけでなく、地元で買った野菜とか醤油まで入っていて。僕には息子がいるんですが、宅急便の人が「ピンポン」って届けに来ると、「あ、ヒロコさんの野菜だ！」と走っていき、自分で荷をほ

どいて大喜び。なくなると僕からも「醤油がないんで」「梅干しがそろそろ……」とか、お母さんに電話しちゃうんですけどね(笑)。

そのレンコン農家で聞いた、忘れられない言葉があります。あるとき「この朝ごはんって、贅沢ですね」といったら、そこのお父さんが「いやあ、こんな贅沢じゃなか、あるもんしかなか。こういうのを、“質素な贅沢”っていうんだ」って。

大福だって、向こうからしたら「こんなしかなくてごめんね、冷凍なんだ」っていうかもしれないけれど、これこそ贅沢。いただきます、ごちそうさまです、おいしいです……そういう、食べることにまつわるコミュニケーションが、作品を撮る中心にあります。

### 振り返るといつも、農があった

僕がカメラを手にするようになったのは、学生時代に友人の国、ネパールを旅したことがきっかけです。僕は自由学園出身で〔編注：羽仁吉一・もと子夫妻が創設した学校法人。自労自治の精神をもとに、毎



公文さんにとって、思い出深い食べもののひとつ「小豆」(撮影：公文健太郎)

日の生活を生徒自身が責任を持って行うことで知られる]、高校1年生には豚の世話をして、高校3年生では“キノコ部”に所属してました(笑)。シイタケを育てて販売をしたり、大きくなりすぎたら加工して佃煮にしたり、自分たちで売り方を考えて販売して次の資金にしたり。いまから振り返ると、農にまつわるいろいろなことを、ふだんの生活からしていましたね。

自由学園では基本的に寮生活なのですが、中学から一緒のクラスの同級生に、ネパール人の留学生がいたんです。高校3年生のとき初めての海外旅行として、その友人の家に遊びに行きました。その子のお父さんが営林関係の責任者の方で、滞在の最終日に「田舎にある植林地を見に行こう」と誘ってもらって。あとできいたら自由学園の林だったのですが、初めての旅でたった一日訪ねただけ。なのに「またここに来たい!」という気持ちが強く残りました。それが、以後ずっと僕がつきあうことになる、カブレ郡のチャウコット村や、パネパという街との出会いです。

翌年から現地の植林活動に参加して、父から譲り受けたカメラを手し、写真も撮り始めました。絵や文はかけなくても、写真だったらこの村の美しさを伝えられるだろうと。

チャウコット村は田んぼが一面に広がり、丘の向こうにはヒマラヤ山脈が見えるような、いわゆる農村地帯。そう聞くと山に囲まれた高地のイメージがするかもしれませんが、実は雰囲気が日本に近い。畑で

とれるものも、トマト、ナス、キュウリ、そして日本が栽培方法を教えたというアスパラガスなど。人の感じ、食材、宗教観も近く、僕はすごい虜になって。大学の4年間のうち約1年はネパールに滞在した計算になるくらい、行ったり来たりを繰り返していました。

### 僕の「ふるさと」を撮る

チャウコット村で出逢った女の子、ゴマが結婚してバネパで暮らし、そこで生まれた子が大きくなって……という、ある家族の時間を撮りためた写真が『BANEPA—ネパール 邂逅の街』（青弓社）『ゴマの洋品店』『世界のともだち 07ネパール—祈りの街のアヌスカ』（偕成社）などの本として世に出ることになりました。できるだけたくさんの人に観てもらいたいと、ある編集者の方に送ったところ「一度、作品を見せて遊びにおいで」と声をかけてもらって。そこでなぜか、僕にとってのふるさとである高知の話を、熱く語ったんですよね(笑)。

父の実家がもともと高知で、子どもの頃はすでに古い家屋しか残っていなかったの

ですが、夏休みになると虫取りをしたり、魚釣りをしたり。裏山は五台山という四国八十八ヶ所の山で、時期になるとそこから沢ガニがおりてきて、外にある台所の壁全面が沢ガニでびっしりになる。五右衛門風呂も当然だったし、お手洗いや古い汲み取り式だったし、雷が鳴るともう家全体が揺れるみたいなすごいところでしたけど。でも僕にとっては、そこで過ごす時間の流れがすごく好きだった。

そんな話を延々としていたら、「そこまで愛情があるのなら、高知のユズを撮る仕事があるけどやってみる？」といってもらって。その場で決まったのが、以後2年半続く「ふるさとの台所」という、雑誌『家の光』の連載でした。地元の農家に、食材や料理を紹介してもらう内容です。当時僕は30歳になる手前で、連載に登場する農家のお母さんたちには、本当の息子のようによくしてもらいました。

### ふるさとは、日本の農風景と気づく

そのうちまた別の仕事で「自分にとってのふるさとを撮る」という依頼がきたんで



公文健太郎さん



公文さんの作品集とエッセイの一部。「書くのは好きではない、胃が悪くなるから」といつつも、闊達な文章



す。若い写真家が自分の故郷を一眼レフで撮るといふ企画でした。シリーズものの初回なので何をしてもいい、といわれてあらためて「自分のふるさとってどこだろう？」と考えました。

僕は中学から実家をでて自由学園に入りましたし、理想の故郷だった高知は家が古くなりすぎて取り壊していましたから、その時点ではもう撮るものがない。そこでふと思い出したのが、取材で出会った佐賀のレンコン農家でした。

その頃はまだ、うちの息子は連れていったことはなかったかな？ でも連載が終わってからもつきあいは続いていて、まさに田舎のおばあちゃんみたいに、会ったこともない息子のことも、まるで孫のようにかわいがってくれている。そこを取材しようって決めたんですよ。

こうやって人とつながりから「この人を撮ろう」と思ったときに初めて、農業そのものを見ることになったと思うんです。当たり前に見ていた光景だったから、わざわざ写真の作品にしなくても思っていたのですが。撮ってみたらちゃんと、自分にしか撮れない絵を撮ることができる！ と気づきました。

あちこち旅していて「いいなあ」と思うのって、実は全部、農風景なんですよ。人の生活があるなかできれいだと思ふ風景って、里山だったり、人の手がかかっているもの。とすれば農業が変われば、日本の風景が変わってしまう。だからこそ「いま撮っておかなければ」というのが、大きなきつ



仲良しの佐賀のレンコン農家にて。水浴びしているのは、公文さんの息子さん（撮影：公文健太郎）

かけになったんです。

#### 余計なものが写っているようにしたい

自分の作品として『耕す人』を撮ることにして決めたのは、これまで足を運んだ農家も含めて、すべてデジタルではなくフィルムで撮りなおすこと。この作品ではほぼ、35mmのレンズ1本で撮っているんです。人間の眼に近い画角の、自然に近い形で写真を撮ると親しみやすいし、あとで見たときに写真の読みがいがある。意図しているときもあるんですけど、ついでに写っちゃったものが、あとから見ると「おおお」と気づくことがあります。

たとえば串柿を干しているおじさんを撮るのに、“おじさんそのもの”を撮ってしまうと、それ以上の解釈が出てこないかと思っていて。このときはある程度ねらって撮りましたが……霧が立ちこめるなか、串柿を干す光景を撮った写真があります（和歌山県かつらぎ町で撮影）。

この産地はずっと、正月用の串柿で生計を立ててきたところなんです。でも最近、

気候が変わって霧がよく発生するそうです。霧って実は、串柿をつくる環境にとっては最悪。湿度が高くて、串柿が黴（か）びてしまうんですよ。だから外で干すだけでは、なかなかいい干し柿ができない。

もうこれで生計を立てるのは無理、家の中で乾燥機をかけるか、アルコールを塗るかしかない、というくらいになっているそうなんです。そうなるといま、見ている農風景って変わりますよね。立ちこめる霧は幻想的なようでいて、地球温暖化とか、この土地の歴史とか、これからのことも全部、暗示しているんです。

この間なんて、写真展のためにフィルムをプリントして選んで、会場に飾って会期が1週間過ぎたところで初めて「これ最高！」って知った事実があったんですよ。青森のゴボウ農家のおばちゃんがビニールのヤッケをかぶっている写真で、ヤッケに当て布があるんですよ。モノクロだから色はよくわからないんですけど、「こういうのを撮りたかったんだ！」って思うものがズバリ、写ってました。

同じ青森の酪農家では「お父さんお母さん、記念に撮っておこうよ」って二人のポートレートを撮ってみたら、お母さんのヤッケが♡、お父さんのズボンが迷彩でした。おしゃれだなあと、あとから気づいて写真集に選びました。撮っているときに気づいてはいても、あとになって初めてわかることもある。もちろん、基本的にはねらって撮ることが多いですが。僕には「余計なものができるだけ、写っているようにしたい」

という思いがあります。

## 記憶から呼び戻す、日本の色

技術的なことになりますが、この写真集では僕なりの色遣いをだせるように、ネガフィルムで撮影してプリントしています。僕はそもそも、日本の色とか、自然の作る色に興味があります。これは“湿気がある国”だからこそ、でる色だと思っているんです。

デジタルカメラで撮るとどうしても、撮ってすぐその場で画面を確認して、目の前の現実と見比べて色を調整してしまうんです。もちろんパソコン上でも“現像”といって、あとから色を決められるんですけど。でもネガフィルムで撮ると、撮ったときには何が撮れたかよくわからないし、色の情報もプリントするときに初めて決まる。

だからたとえば、夕日を浴びる収穫直前の田んぼの風景を撮ったら、現像室でプリントするときに、まず撮影時のことを思い出さんです。そのときはある人とちょっとケンカをしていて、すごい焦っていたんですけど（笑）。でも同時にこの風景が撮れて「ああ、よかった」とも思った。

その夕日の感じって、小学生の時に「家に6時には帰ってこい」っていわれたのにちょっと遅れちゃって、なんかおしっこしたくなるような感じで焦って帰る……あのときの感じの色だなとか、子どもの頃のこと頭にも浮かべながら、現像するとき色をつくっていきます。

こんなふうに自分の“記憶色”をもう一回

呼び戻す作業は、自分のなかで欠けていたものに気づいてもう一回、構築していくような作業なんです。

それがこの作品を全て、ネガフィルムで撮っている理由でもあります。

### 面白がるのが大切

日本に限らず、今後も海外での撮影も続けていきます。結局、自分との接点があるものでないと、面白くないと思うんです。僕の写真の師匠の一人である本橋成一さんに「面白がりなさい」、とよくいわれたんですが、本当の意味で面白いと感じられるようになったのは、『耕す人』からかもしれません。力が抜けたんですかね。

ネパールは取材していてずっと楽しかったし、自分との接点もあるけれど、結局、

本当のところはわからないな……と気づいたところもあるんです。ネパール語がちょっとできるようになっても、日本語のように、自分の素直な気持ちは伝えられないですから。

もちろん『耕す人』の撮影だって、わからない土地ばかりだけれども、人の営みがつくる風景にやっぱり興味があります。「日本の農業を撮ること」はすごく大きなテーマなので、最初から大上段にふりかぶってやろうとしたら、とても無理。

けれど丹念に一つひとつ、点を打つようにして撮っていけば、いつか線になって面になっていく。それを続けるうちに、人間てなんだろうとか、自然てなんだろうとか、大きくいえばそういうことにつながっていくと、信じてやっています。

### インタビューに登場した、公文さんの著作

#### 『耕す人』

平凡社 刊 ¥5,200+ (税)、2016年7月発売

「日本の風景」は「農業の風景」だ——。北は北海道紋別郡から、南は沖縄県西表島まで、気鋭の写真家が撮り歩いた「美しき農村」。





# 大豆の播種前入札取引の概要について

－ 検討の経緯、制度及び試験導入の結果－

齋藤 章

## 1.はじめに

(公財)日本特産農産物協会(以下「協会」という)では、平成12年産大豆から、売り手・買い手から独立した公正な第三者機関として国産大豆の入札取引を実施してきましたが、収穫後に行う従来の入札取引に加え、新たに播種前入札取引を実施することとし、平成29年4月にその試験導入を行いましたので、その概要をご紹介します。

## 2.検討の経緯

### (1) 国産大豆の安定取引に関する懇談会

近年、国産大豆の作付面積は拡大基調にあります。近年、年産ごとの作柄変動が大きく、生産は必ずしも安定していません。一方、消費者の国産志向の高まりを受け、国産大豆の加工品向け需要は年々増加しています。

このような状況のもと、平成25年及び26年産大豆に大幅な価格変動が発生し、実需者から安定的な数量、価格による供給が強く要請されるようになってきました。一方、産地においても、集落営農組織、認

定農業者等の担い手への農地利用集積が進み、大豆が経営の中核的作物として重要性を増す中、増産に見合う安定的な販売先を確保することが重要となっています。

これらの課題に対応するため、平成27年11月から農林水産省の主催により「国産大豆の安定取引に関する懇談会」が開催されました。28年2月に公表された同懇談会のとりまとめにおいては、予め原材料コストを的確に見込んだ商品生産計画や農業経営の安定化に資する経営計画の樹立に役立つよう、新たに播種前入札取引を導入すべきであり、28年産による売買を伴わない仮想取引(シミュレーション)、29年産による試験導入を経て、30年産から本格実施を目指すことが提言されました。また、具体的実施方法については、協会の大豆入札取引委員会において検討すべきとされました。

なお、懇談会の提言については、豆類時報第83号に農林水産省担当官による報告が掲載されているので、ご参照ください。

### (2) 大豆入札取引委員会における検討

協会では、懇談会の提言を受け、播種前入札取引の制度設計に必要な事項を専門技術的観点から検討するため、大豆入札取引

委員会の下に実務精通者等からなる作業部会を設置し、平成28産大豆により播種前入札の仮想取引を実施した後、その検証結果を踏まえて播種前入札取引の基本的運用ルール案を作成し、委員会に報告しました。

委員会では、作業部会の報告を基に、関係業界との意見調整も図ったうえ、平成28年12月に播種前入札取引の実施に必要な事項を定めた「大豆の播種前入札取引に係る業務規程」を制定しました。

### 3.播種前入札取引のルール

業務規程で定めた播種前入札取引のルールの概要について、検討過程における主要な論点を含め、現行入札取引との対比を交えて解説することとします。

#### (1) 入札参加者

売り手は、大豆の集荷販売を行う生産者団体等で協会に登録した者です。また、買い手は、国産大豆の販売を業とする者（問屋等）又は国産大豆を原材料とする大豆加工製品の製造を業とする者（加工業者）で協会に登録した者です。

ただし、いわゆる思惑買いを排除し、落札大豆が実需者に加工品原材料として確実に利用されることを担保するため、問屋等には販売予定先加工業者に係るリストと買付委託書類の提出を、また加工業者には大豆利用実績・計画の提出を義務付けました。

#### (2) 上場対象大豆

現行入札取引では、売り手が10月中旬頃に作成する集荷・販売計画における販売予定数量が500トン以上の産地品種銘柄等

を上場することとなっています。一方、播種前入札では、3月下旬時点の生産見込み数量が1,700トン以上の産地品種銘柄を上場することとしました。

#### (3) 上場数量

現行入札取引の集荷・販売計画における入札販売予定数量は、上場対象産地品種銘柄等ごとに販売予定数量の3分の1以上、かつ、全産地品種銘柄等の販売予定数量合計の3分の1以上となるように設定することとなっています。

一方、播種前入札では、上場産地品種銘柄ごとに生産見込み数量の10分の1以上を上場し、集荷・販売計画における入札販売予定数量には播種前入札の上場実績を内数として含めることとしました。

このため、平成29年産以降の現行入札取引の上場数量は、上場産地品種銘柄等ごとに全入札販売予定数量から播種前入札取引上場実績を除いた数量となります。

#### (4) 上場方法

現行入札取引では、産地品種銘柄等を9.6トン以上の数量に分割したロット単位で上場し、各ロットには番号、産地、品種銘柄、粒の大きさ、等級、倉所、集荷業者及び荷姿に関する情報が付加されています。

一方、播種前入札取引では、産地品種銘柄ごとに、現行入札取引における上場ロットの平均的数量である9.9トンを一口とする口数をもって一括して上場することとしましたが、この際に付加する情報について、上場大豆が実在しない段階でどのように表示し得るかが検討課題となりました。

まず、粒の大きさについては、過去の農産物検査実績の粒別構成割合をみると、大粒・中粒品種では大粒が、小粒・極小粒品種では小粒が大部分を占め、受渡し不可となる可能性は低いことに加え、需要上も通常は粒が大きい方が好まれることから、前者は「大粒」、後者は「小粒」に限って上場することとなりました。

一方、等級については、当初、基準となる等級で上場し、受渡し可能な等級が確定した段階で、予め設定した等級間格差で精算する方法や、上場時には等級を示さず、出来成りの等級構成割合で受け渡すことを前提に価格形成を図る方法が提案されました。しかし、検討の結果、実務的に実施困難と判断され、結局、産地品種銘柄ごとに過去の農産物検査の実績を踏まえて「普通大豆1等」等と特定の等級を示すか、又は「普通大豆3等以上」、「特定加工用大豆以上」等と等級の範囲を示して上場することとなりました。また、上場時に参考情報として産地品種銘柄ごとに等級指定の可否と指定の対価額を明示し、後述する播種前売買契約の締結に際し、買い手が希望すれば指定の対価額を落札価格に上乘せすることにより等級を指定できることとしました。

なお、倉所、集荷業者、荷姿等に関しては、上場時に具体的情報を表示することは困難なため、後述する確定売買契約で定めることとしました。

#### (5) 入札方法

現行入札取引では、買い手は購入を希望する上場ロット番号ごとに60kg当たり価

格を設定して入札申込みを行います。

これに対し、播種前入札では、購入を希望する上場産地品種銘柄ごとに口数単位の数量及び60kg当たり価格を設定して入札申込みを行うこととしました。この際、入札数量は産地品種銘柄ごとに上場数量を限度として任意の整数による口数で設定し、これに対応する入札価格は10円刻みで自由に設定できることとしました。ただし、1つの産地品種銘柄に対して複数の数量・価格の組合せで入札することは原則として禁止することとしました。

上記の複数入札禁止ルールの検討に当たっては、問屋等が複数の加工業者からの買付委託により同一産地品種銘柄に複数入札する場合の取り扱いが大きな問題となりました。特に、複数入札による入札数量の合計が上場数量を超える場合、問屋等は超過部分の落札可能性はないことを認識しつつ加工業者からの買付委託を受けることとなり、信義にもとる行為とみなされかねないとの意見がある一方、問屋等からは入札数量を上場数量に収めるため、加工業者からの買付委託を断り、又は複数加工業者間の数量調整を行うことは事実上困難との意見が強く示されました。検討の結果、問屋等が複数の加工業者からの買付委託により入札する場合は、複数入札禁止ルールは買付委託をした加工業者単位で適用し、問屋等単位の入札数量が上場数量を超えても差し支えないこととしました。

#### (6) 落札処理方法

現行入札取引では、全ての入札の中から



ルール違反の無効札及び上場者が設定した落札下限価格未満の未達札を除外した有効札のうち原則としてロットごとに最高価格の入札者が当該ロットの落札者となります。

一方、播種前入札取引では、上場産地品種銘柄ごとに有効札を入札価格が高いものから順に並べ、上場口数の範囲で落札者及び落札数量を決定していきます。この際、最高価格の落札者から最低価格の落札者までの入札数量累計が上場数量を超える場合は、最低価格の落札者には直近上位落札者までの落札数量累計と上場数量の差分を配分します。また、最低価格の落札候補者が複数存在する場合は、一口ごとに無作為抽出を繰り返して上記差分を配分します。

なお、検討の過程で、1産地品種銘柄の全上場数量を1入札者が独占的に落札する「1者総取り」に関しては、公正な価格形成と公平な原材料確保機会の提供という観点から、上場数量に対する入札数量の割合が高い入札申込みについては入札状況に応じて落札数量を減じる措置が提案されましたが、恣意的な事後調整とみなされかねないとの意見が強く、採用されませんでした。

#### (7) 売買契約、代金決済及び受渡し

現行入札取引では、落札者は落札通知を受けた後、速やかに売り手と売買契約を締結し、60日以内に代金決済を行って落札大豆を引き取らなければなりません。

一方、播種前入札取引は4月に1回だけ行われ、受渡し大豆の生産・集荷場所、等級別構成等は収穫後に決定されるため、現行とは異なる仕組みが必要となりました。

具体的には、落札大豆の売り手・買い手は、入札実施年の6月末までに、売買数量・価格、等級指定の有無、受渡し時期等の基本的売買条件を定めた播種前売買契約を締結します。この際、落札者が問屋等である場合は、買付委託をした加工業者を含む3者契約とすることを義務付けました。

上記契約においては、売買数量は落札数量とし、作柄変動に伴う受渡し数量の調整幅（アローワンス）は設定しません。このため、受渡し数量は大幅な減産がない限り他の取引方法よりも優先的に確保されます。また、受渡し時期については、入札実施年の翌年の7月末を最終期限とし、買い手の希望により任意に設定できることしました。

上記契約を締結した売り手及び買い手は、受渡しに供する大豆が収穫され、検査及び入庫が完了した段階で協議を行い、受渡しを行う大豆の粒の大きさ、等級、受渡し場所、受渡し期限、荷姿、その他付帯条件等の詳細かつ具体的な売買条件を定めた確定売買契約を締結します。なお、受渡しは確定売買契約を締結した後2か月以内に行わなければなりません。したがって、確定売買契約は、受渡しの最終期限から逆算して遅くとも入札実施年の翌年の5月末までに締結する必要があります。

#### 4. 制度の周知徹底と参加者の登録・公表

協会では、懇談会提言に即して平成29年産大豆により播種前入札取引の試験導入を行うに当たり、制度の周知徹底を図るため、農林水産省との共催により、平成29

年2月に札幌、東京及び大阪において問屋、加工業者等約170名の参加を得て説明会を開催し、また、同年3月には登録申請を受け付け、売り手2者、買い手36者の登録を行い、その名称を公表しました。

## 5. 播種前入札取引試験導入の実施結果

### (1) 入札実施日程

平成29年4月5日に買い手登録者に上場内容を通知し、4月24日に入札申込みを受け付けました。その後、取引監視委員会を開催して不正な入札がないことを確認したうえで、落札者及び落札数量を確定し、当該結果を上場者及び入札者に通知しました。形成価格等は4月28日に公表しました。

### (2) 入札参加者

上場は売り手登録者2者から、入札申込みは買い手登録者36者のうち29者（加工業者6者、問屋等23者）から行われました。なお、問屋等への買付委託により実質的に入札に参加した加工業者は60者でした。

### (3) 上場数量、落札数量及び落札率

上場された産地品種銘柄の数は15銘柄（品種群銘柄は1銘柄とカウント）で、これらを通じた上場数量は12,157トン、落札数量は4,485トン、落札率は37%でした（参考：平成28年産大豆に係る現行入札取引の29年4月までの各入札回の落札率は40～51%）。

産地品種銘柄別の落札率をみると、顕著な差があり、落札率の水準によりグループ分けすれば、次のとおりです。

○9～10割：愛知、滋賀、福岡及び佐賀のフクユタカ（100%）、富山エンレイ（89%）

○6割：宮城タンレイ（62%）

○4割（平均程度）：宮城ミヤギシロメ（40%）

○2割：秋田リュウホウ（20%）、新潟エンレイ（17%）

○1割：青森おおすず（11%）、栃木里のほほえみ（10%）

○5%以下：北海道とよまさり（5%）、宮城タチナガハ（3%）、北海道ユキシヅカ（0%）、山形里のほほえみ（0%）

### (4) 落札価格

全産地品種銘柄を通じた平均落札価格は9,319円でした。また、産地品種銘柄別の落札価格は、最低8,000円、最高10,415円で、1万円台となった福岡及び佐賀のフクユタカを除くとすべてが8千円台でした。

現行入札取引の落札価格と比較するため、産地品種銘柄ごとに平成28年産大豆の29年4月までの入札結果から播種前入札の上場条件と合致するデータを抽出し、年産平均落札価格を計算してみると、全産地品種銘柄とも現行入札取引より播種前入札の方が安いという結果となりました。ただし、両者の価格差は銘柄によってかなり異なり、播種前入札の方が2割程度安い銘柄（滋賀、福岡及び佐賀のフクユタカ）、1割程度安い銘柄（富山エンレイ、愛知フクユタカ）がある一方、その他の銘柄では数%と大きな価格差はありませんでした。

### (4) 今後の対応

協会では、平成30年産での本格実施に向け、試験導入結果の評価・検証を行い、関係者の意見も踏まえ、制度や運用に関し所要の改善に努めていくこととしています。

## 公募事業で実施した豆類試験研究の成果 (平成22～26年度) について (その4)

(公財) 日本豆類協会

当協会では、小豆、いんげん等の豆類の生産性向上と高品質化を図っていくため、その基盤となる品種改良や技術開発等の試験研究を推進してきております。平成22年度からは公募形式で事業を実施し、応募研究課題を審査、採択の上、北海道、石川県、京都府、兵庫県などにおける試験研究機関で試験研究を進めております。

各研究課題については概ね数年間の期間で取り組まれていますが、公募事業が始まってから5年以上が経過したことから、成果を冊子にまとめることとしました。その際、この5年間の試験研究成果を、期間内に終了した課題を中心に、成果をわかりやすくPR・説明する資料を作成しました。

これまで12テーマのPR・説明資料のうち10テーマについて、3回に分けてご紹介してきましたが、今回は、最後2つのテーマについての掲載です。

今回掲載するテーマは以下とおりです。

- ⑪「美方大納言」小豆の収穫期判定による軽労化と品質的特徴を生かした加工品開発  
(兵庫県立農林水産技術総合センター)
- ⑫能登大納言小豆の生産安定技術の開発  
(石川県農林総合研究センター)



# 「美方大納言」小豆の収穫期判定による軽労化と品質的特徴を生かした加工品開発

兵庫県立農林水産技術総合センター

## 1. 研究の背景と目的

兵庫県北部の但馬地域では美方大納言小豆（図 1）を用いた産地づくりが進められている。ブランド化に向けて解決すべき技術的課題として、品質の安定と向上、魅力・アピールポイントの構築、作業の省力化があげられる。

そこで、美方大納言小豆のブランド化支援研究に取り組み、品質的特長の解明と、品質向上や軽労化を可能とする収穫期判定技術の開発を行った。



図 1 美方大納言小豆(草姿と子実)

## 2. 研究成果

### (1)品質向上や軽労化を可能とする収穫期判定技術の開発

- ①莢成熟度（＝莢色）により乾燥子実の品質が評価できる。
- ②①の成果に基づき、生産現場で活用しやすい収穫適期判定スケールを開発した（図 2）。
- ③莢成熟度から判定できる収穫回数の低減技術（収穫方法）を確立した（表）。

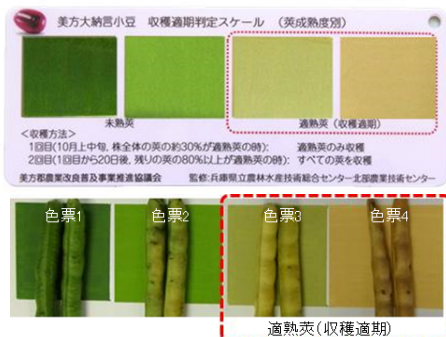


図 2 収穫適期判定スケール(上)と適用性(下)

スケールは莢色カラーチャート(色票1～4)で構成した。収穫適期は色票3～4(淡黄～白色)の段階である。

### 表 収穫回数低減技術(収穫方法)

<b>収穫1回目</b> (10月上中旬)  株の約30%の莢が色票3と4(淡黄～白色)となった適熟莢を収穫
<b>収穫2回目</b> (収穫1回目の20日後) (残り莢80%以上が色票3と4の時)  残り全ての莢を収穫

\*小豆は熟期のばらつきが大きいため、従来、収穫回数が多かった(3回以上)。

収穫回数を2回に低減できた。

### <開発技術のポイント1>

スケールは、生産現場で活用しやすく、適期収穫による品質向上だけでなく、収穫回数低減による軽労化につながる（生産者の約 8 割が 3 回以上→開発技術により 2 回に低減）。

### <普及状況1>

- ①収穫適期判定スケールの技術移転を行った（生産組合）。普及センターと連携して、生産者大会や研修会を通じたスケールの技術普及を進めている。

②収穫回数低減技術は美方大納言小豆栽培ごよみに採用された。高品質小豆の生産・出荷にも重点をおいて指導を進めている。

(2)「美方大納言」小豆の品質的特長の解明

①小豆の種皮色はL値（明度）と彩度（鮮やかさ）により評価できる（図3）。美方大納言小豆の種皮色は鮮やかな赤色（ルビー色）を特長とした。

②美方大納言小豆の食味成分（全糖、遊離アミノ酸（図4））やポリフェノール含量が高含量だった。

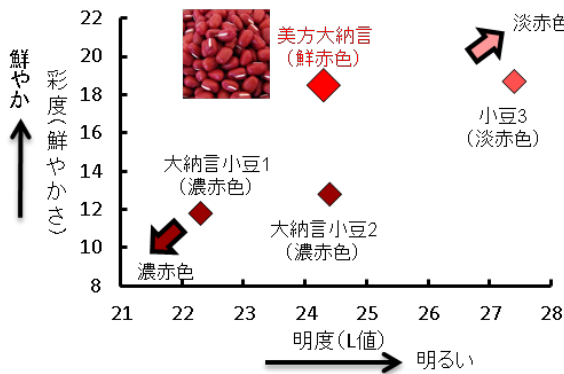


図3 小豆品種の種皮色の特徴

新評価法を用いて、美方大納言の種皮色の特長（鮮赤色）を明らかにした。  
→「美方ルビー」としてブランド化が進行中。

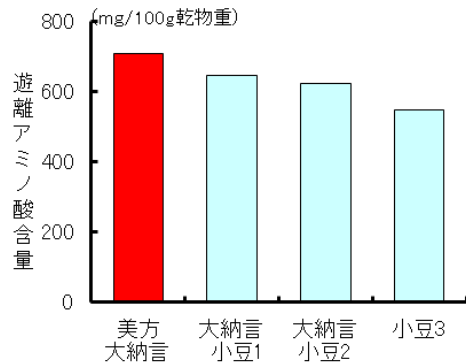


図4 小豆品種の遊離アミノ酸含量

旨味成分の遊離アミノ酸量が他の小豆品種より多かった。  
→食味の良さを生かした加工品の開発。

<開発技術のポイント2>

美方大納言小豆の優れた品質特性を明らかにすることで、消費者や実需者に対するPR・情報発信や品質的特長を生かす加工品開発につながる。

<普及状況2>

①品質的特長を紹介したパンフレットを作成し、PR・情報発信を行った（ブランド推進協議会）。

②種皮色の特長から、「美方ルビー」をブランド名称とし、商標登録（第5766819号）を行った（チーム美方ルビー）。

③美方大納言小豆を利用した加工品（図5）の認定制度ができた（12事業者30商品、2015年実績）。



図5 美方大納言小豆を利用した加工品

# 能登大納言小豆の生産安定技術の開発

石川県農林総合研究センター

## 1 目的

石川県奥能登地域の特産豆類である「能登大納言小豆」は気象条件による収量の年次差が著しく、特に夏期の高温は開花数や莢数の減少をもたらし、減収の大きな要因となっている。このため、高温障害のメカニズムを解析し、早播きや晩播き等各作型に対応した生産安定技術の実用化を図る。

## 2 研究手法および成果の概要

### 1) ほ場におけるポリトンネル被覆処理による高温障害の解析 (平成 23 年度)

石川県農林総合研究センター農業試験場能登駐在ほ場 (以下、「駐在ほ場」) において、7月25日播種の能登大納言小豆「能系1」(当センターで選抜した優良系統) を供試し、生育初期、開花前、開花期、生育初期～開花前の時期別にポリフィルム (厚さ 0.05 mm) でトンネル被覆処理し、人為的に気温の上昇を図り、高温が生育、開花および着莢に及ぼす影響を検討した。

試験区	トンネル被覆処理期間	
生育初期処理区	8月8日～23日	16日間
開花前処理区	8月23日～9月6日	15日間
開花期処理区	9月6日～9月21日	16日間
生育初期～開花前処理区	8月8日～9月6日	16日間
無処理区	—	—



ポリトンネル被覆処理の様子

トンネル被覆による高温処理の影響は、生育初期処理区ではほとんど見られず、開花前および開花期処理区では開花期が4～5日程度遅れ、開花数も無処理区と比較して72～85%に減少した。さらに、開花期処理区では $m^2$ 当たりの莢数や百粒重の減少により減収となることが明らかになった。

### トンネル被覆処理が開花、収量に及ぼす影響

試験区	開花期 (月/日)	開花数 /株	収量、収量構成要素		
			子実重 (kg/10a)	莢数 (莢/ $m^2$ )	百粒重 (g)
生育初期処理区	9/5	133.3	258	296	27.1
開花前処理区	9/11	78.1	262	273	27.6
開花期処理区	9/9	92.8	163	204	25.5
生育初期～開花前処理区	9/11	82.2	257	267	26.4
無処理区	9/5	108.8	303	306	26.8

これらのことから、8月下旬～9月上旬に当たる開花前～開花期にかけての高温は、開花が遅れたり、開花数が減少し開花期の高温は開花に加え、収量に大きく影響すると考えられた。

### 2) 標準播種における追肥時期の検討 (平成 25 年度)

能登大納言小豆「能系1」を供試し、駐在ほ場は7月19日、珠州市の現地ほ場では7月23日に播種し、開花期 (9月上旬) および莢伸長期 (9月下旬) にそれぞれ窒素成分で3kg/10aを追肥し、収量性を検討した。

開花期追肥区の収量は、現地、駐在圃場ともに無追肥区に比べて低かった。莢伸長期追肥区の収量は、現地ほ場では $m^2$ 当たり莢数が多く、無追肥区に比べて低く一定の傾向はみられなかった。

標準播種における追肥時期が収量に及ぼす影響

試験地	試験区	収量構成要素					大粒率 (%)
		子実重 (kg/10a)	莢数 (莢/m <sup>2</sup> )	1株莢数 (莢/株)	1莢粒数 (粒/莢)	百粒重 (g/100粒)	
現地 (珠洲市)	開花期追肥区	56.9	124.6	18.6	3.2	23.9	80.6
	莢伸長期追肥区	88.6	136.9	16.9	4.0	24.1	73.3
	無追肥区	77.6	122.1	14.2	3.8	24.2	70.2
能登駐在 (能登町)	開花期追肥区	133.8	210.0	33.6	4.0	26.3	89.2
	莢伸長期追肥区	118.6	193.8	31.0	4.0	26.7	94.1
	無追肥区	140.6	209.1	33.5	4.0	26.4	89.6

これらのことから、開花期または莢伸長期の追肥により高温障害を軽減することは難しいと考えられた。

### 3) 晩播での無培土狭畦密植栽培とその播種時期の検討 (平成23~24年度)

高温対策として、開花期の高温を回避する晩播栽培が考えられるが、標準播種よりも生育量が確保できず、低収となりやすい。そこで、条間を狭めた無培土狭畦密植栽培における収量性や除草剤散布による雑草抑制効果について、駐在ほ場で「能系1」を供試し、8月3日播種で検討した。

また、狭畦により培土は省略できるが、倒伏が懸念されるため、平成24年度では播種前境界について検討した。駐在ほ場にて「能系1」を供試し、7月25日、7月30日、8月3日、8月8日に播種した。

試験区	栽植本数	条間	株間	仕立て本数	播種深度	培土
無培土狭畦密植区	25000本/10a	40cm	10cm	1本立て (2粒播き)	10cm	無
培土慣行区	12500本/10a	80cm	20cm	2本立て (3粒播き)	8cm	1回



晩播での栽植密度の違いによる生育の様子

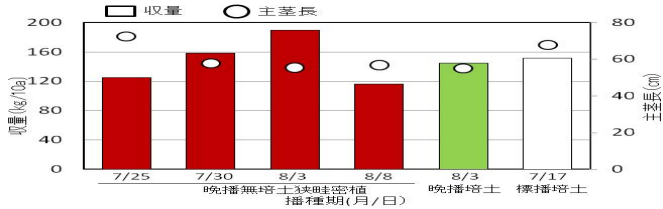
無培土狭畦密植区では播種深度を10cm(慣行8cm)、除草剤を播種時に1回散布することで倒伏防止および雑草抑制の効果が得られ、栽植密度を2倍としたためm<sup>2</sup>当たり莢数が増加し、培土慣行区よりも増収となることが明らかになった。

晩播栽培における無培土狭畦密植が生育、収量に及ぼす影響 (H23)

試験区	生育 (成熟期)			収量、収量構成要素		
	草丈 (cm)	主茎長 (cm)	主茎節数 (節/株)	子実重 (kg/10a)	莢数 (莢/m <sup>2</sup> )	百粒重 (g)
無培土狭畦密植区	70.1	53.5	10.0	207	231	26.8
培土慣行区	56.6	41.3	9.2	136	133	26.4

播種時期については、無培土狭畦密植区では隣接株との競合から主茎長が大きくなる傾向にあり、7月25日播種では72cmとなり倒伏したが、7月30日以降では57cm前後となり倒伏は見られなかった。収量は7月30日播種で158kg/10a、8/3播種で190kg/10aと、他の播種時期や培土慣行区より増収となった。





無培土狭畦密植の播種期の違いが生育、収量に及ぼす影響 (H24)

これらのことから、無培土狭畦密植栽培では7月30日～8月3日頃の播種が適していることが明らかになった。

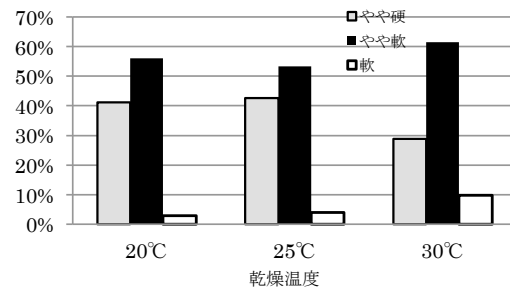
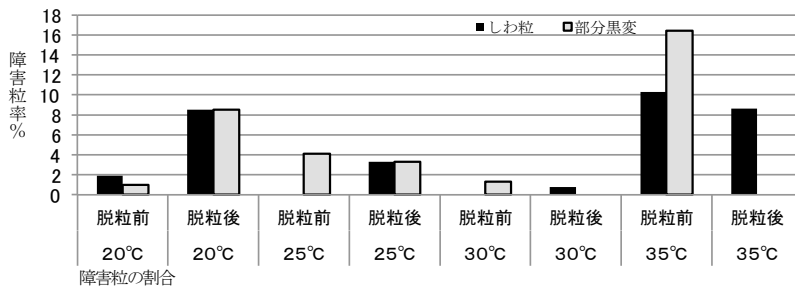
#### 4) 晩播無培土狭畦密植栽培での機械化収穫の検討 (平成26年度)

「能系1」を供試し、能登町の現地ほ場にて7月22日に播種し、無培土狭畦密植栽培(条間30cm、株間13cm、1本立て)で汎用型コンバインによる機械化収穫の作業性や、乾燥が子実品質に及ぼす影響について検討した。

加工適性は、試料から穀粒丸目フルイにかけ、粒径6.7～7.3mmの範囲に揃え、水に24時間浸漬後オートクレープで115℃、15分間蒸煮し、その後直ちに水で冷却したものを検定した。

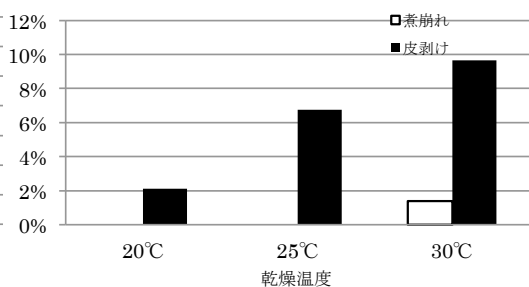
収穫は11月28日に熟莢率95%で行った。供試機械の刈り高さは14.7cm、10a当たり作業時間は27分で、やや倒伏がみられたものの作業性には支障がなかった。

機械で一斉収穫した子実品質は、20℃～30℃の乾燥温度で乾燥時の障害粒発生率が低くなる傾向が認められた。また、加熱後の小豆の硬さや煮崩れのし難さ等の加工適性は、20℃～25℃の乾燥温度で高く良好であった。



乾燥温度別の加工適性 (煮崩れ、皮剥け)

注) やや硬 (強く押すと少しへこむ)、やや軟 (弱い力軟 (すぐへこみ崩れる)



乾燥温度別の加工適性 (硬さ)

注) 煮崩れ (豆の内容が崩れているもの) でへこむ)、皮剥け (表皮が裂けているもの)

#### 5) 早播きにおける摘心栽培の摘心時期及び節位の検討 (平成25年)

平成24年度、早播き栽培で、倒伏防止および受光態勢を向上させるため、開花期の8月末に摘心処理を行ったところ、成熟期が遅くなり収量性が課題となった。

そこで、駐在ほ場にて6月27日に播種した能登大納言小豆「能系1」を、8月上旬、中旬、

下旬の各処理時期に主茎の上位2節を摘心し、生育、開花特性および収量性を検討した。

試験区	摘心処理	摘心処理時期
摘心8月上旬区	各処理時期に主茎の上位2節を摘心	(7節以上を摘心) 8月5日
摘心8月中旬区		(10節以上を摘心) 8月12日
摘心8月下旬区		(13節以上を摘心) 8月26日
慣行区	無	

摘心処理区の開花期および成熟期は、いずれも慣行区より遅れることはなかった。また、9月4日の豪雨および10月9日の台風24号の影響により、全ての区で倒伏したが、摘心処理区では慣行区よりも倒伏程度は小さかった。

収量は、8月中旬処理区および下旬処理区で、慣行区に比べ1株莢数が増加したことにより、増収となった。

早播き栽培における主茎の摘心が生育、収量に及ぼす影響

試験区	生育 (開花期)				生育 (成熟期)				収量構成要素	
	開花期	主茎長	主茎節数	分枝数	成熟期	主茎長	主茎節数	倒伏程度	子実重	1株莢数
	(月/日)	(cm)	(節/株)	(本/株)	(月/日)	(cm)	(節/株)		(kg/10a)	(節/株)
8月上旬摘心区	8/26	24.4	6.7	3.9	10/12	25.2	6.4	中	138.6	27.8
8月中旬摘心区	8/26	37.0	9.5	4.5	10/18	37.9	9.4	中	174.6	33.8
8月下旬摘心区	8/25	51.6	13.0	3.5	10/14	49.2	12.2	少	166.4	36.1
慣行区	8/27	69.0	16.1	3.2	10/18	87.9	16.0	多	149.3	28.0

これらのことから、8月中旬または8月下旬に主茎節の上位2節を摘心することにより、着莢数が増加し増収が期待ができると考えられた。

### 6) 早播きにおける摘心栽培の作業性の検討 (平成26年度)

「能系1」を供試し、駐在ほ場にて6月26日に播種し、8月19日および29日に主茎の上位2節を機械刈り(電動バリカン)で摘心を行い、その作業性について検討した。

機械刈りの摘心にかかる10a当たり作業時間は50分弱で、手刈りの1/3程度であった。

摘心前後の主茎節数は、8月中旬機械刈り区は摘心前12.6節、摘心後9.8節で、8月下旬機械刈り区は摘心前14.4節、摘心後12.8節であった。

機械刈りにおける摘心前後の草姿

試験区	摘心前			摘心後		
	主茎長	主茎節数	分枝数	主茎長	主茎節数	分枝数
	(cm)	(節)	(本)	(cm)	(節)	(本)
8月中旬機械刈り区	46.3	12.6	1.9	34.0	9.8	1.9
8月下旬機械刈り区	51.4	14.4	4.5	34.9	12.8	3.3



機械での摘心の様子

機械刈りの作業性については、手刈りと同様に主茎上位2節で摘心することが可能であったが、作業姿勢が中腰であるため、大規模な面積では作業性が劣ると考えられた。

### 3 今後の課題

能登大納言小豆は、大規模経営体の栽培参入促進による高位安定生産が課題となっており、小豆の作期拡大に向けて、早播き摘心栽培は播種時期や摘心の長さ等、管理し易く収量が安定する摘心方法を明らかにする。

また、市販の大豆の乗用摘心機を用いて大規模栽培への適応を検討する。

## 新たに開発された北海道の小豆品種 「ちはやひめ」と「十育167号」

佐藤 仁、堀内 優貴

北海道立総合研究機構十勝農業試験場（以下十勝農試）では、平成28年、平成29年に各々小豆1品種をリリースし、北海道の優良品種に認定されている。今回は育成の経過と特性について紹介する。

### 早生で土壤病害に強い「ちはやひめ」

北海道の小豆生産量は全国の9割を占め、うち道東地方（十勝・オホーツク）は、全道の7割を占める主産地である。道東の平野部は中生品種を主力としているが、山麓・沿海部は冷涼で無霜期間が短いことから、早生品種の栽培が中心となっている。

北海道で栽培されている小豆品種のうち、早生品種はこれまで「サホロショウズ」と「きたろまん」の2品種であった。平成元年育成の「サホロショウズ」は、最も成熟期が早いですが、土壤病害（アズキ落葉病、アズキ茎疫病、アズキ萎凋病（以下、落葉病、茎疫病、萎凋病））抵抗性を持たない。そこで、病害抵抗性品種への要望から、平成17年に「きたろまん」が育成された。「きたろまん」は、土壤病害抵抗性と収量性等が評価されて栽培が広がり、平成26年には全道で8,140haまで栽培面積を増やした

が、早生としては成熟期がやや遅い。気象条件によっては中生品種並に成熟期が遅くなることもあり、特に冷涼な道東の山麓・沿海部において霜害を受ける危険性がある。

このため、十勝農試では、土壤病害抵抗性を有する早生普通小豆品種の育成を目標に、「きたろまん」を母、落葉病・茎疫病（レース1、3、4）・萎凋病抵抗性で中生の「十系971号」を父とする交雑後代から選抜・固定を進め、平成28年に「ちはやひめ」を育成した。なお、育成後期には、北見農業試験場及びオホーツク管内の現地選抜ほ場において、冷涼地帯向けの特性について選抜及び適応性の確認を行い、上川農業試験場において茎疫病レース3、4抵抗性で選抜した。

「ちはやひめ」の成熟期は「サホロショウズ」と同じ“早”で、「きたろまん」（“早の晩”）と比べ平均で5日早い（表1）。平成27年は8月中旬以降冷涼に経過したことから、「きたろまん」の成熟が遅くなり、「ちはやひめ」とは10日以上差がつく事例が見られた。

「ちはやひめ」の主茎長は、高温条件で

上位節間の伸びやすい「サホロショウズ」より短く、「きたろまん」よりやや短い。倒伏程度は、両品種共に平均“中”程度のところ、「ちはやひめ」は“微”で、耐倒伏性に優れる（表1、写真1）。

「ちはやひめ」は、落葉病・莖疫病（レース1、3、4）・萎凋病抵抗性を持ち、現行品種の中で最も耐病性に優れる（表2）。低温抵抗性は「サホロショウズ」と同じ“中”である。

「ちはやひめ」の収量性は「サホロショウズ」以上で、「きたろまん」と比べると同程度からやや劣る。子実の形は両品種と同じ“円筒”で、百粒重は「きたろまん」よりやや軽い。子実の形・色は「きたろまん」と同等である（写真2）。

「ちはやひめ」の加工適性は、菓子製造・製餡業者8社による製品試作試験において、「サホロショウズ」及び「きたろまん」と概ね同等であると評価された（表3）。

「ちはやひめ」は、全道の早生品種栽培地帯（十勝・オホーツクの山麓・沿海部、上川北・東・南部、空知北部、羊蹄山麓）、早・中生品種栽培地帯（十勝・オホーツクの中央部、道央・道北の一部）及びこれに準ずる地帯において、「サホロショウズ」の全てと、霜害の危険性が高い地域の「きたろまん」に置き換えての普及を見込んでおり、普及見込み面積は1,500haである。

「ちはやひめ」は、成熟期が「きたろまん」より早く、冷涼年でも安定して早生であり、土壌病害抵抗性、耐倒伏性に優れることから、冷涼な地帯における霜害、病害による

減収、倒伏による品質・作業性の低下を改善することができる。本品種の普及により、早生地帯での安定栽培が可能となり、北海道における小豆の生産振興と安定供給に寄与できるものと期待している。

栽培上の注意として、「ちはやひめ」は土壌病害抵抗性に優れるが、適正な輪作体系を守った栽培が必要である。

「エリモショウズ」に「しゅまり」のアズキ落葉病抵抗性を導入した「十育167号」

「エリモショウズ」は昭和56年に育成された中生普通小豆で、それ以前に栽培され



写真1 「サホロショウズ」(左)、「ちはやひめ」(中央)、「きたろまん」(右)の草本

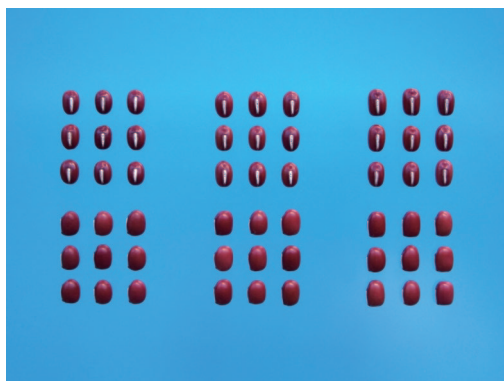


写真2 「サホロショウズ」(左)、「ちはやひめ」(中央)、「きたろまん」(右)の子実



表1 普及見込み地帯の成績（平成25-27年、のべ21か所の平均）

品種名	成熟期 (月日)	倒伏 程度	主茎長 (cm)	主茎 節数	着莢数 (莢/株)	子実重 (kg/10a)	子実重 対比 (%)	百粒重 (g)	品質 (等級)
ちはやひめ	9.11	0.7	69	12.6	52	378	106	15.1	2中
サホロショウズ	9.13	1.9	81	13.1	52	357	100	14.5	2中
きたろまん	9.16	1.5	74	12.8	49	381	107	15.4	2中

- 注) 1. 倒伏程度は観察により、0:無、0.5:微、1:少、2:中、3:多、4:甚で評価。  
 2. 子実重対比は「サホロショウズ」との比較。  
 3. 品質は農産物規格規定あるいはそれに準ずる検査等級。  
 4. 茎疫病多発ほ場における成績は平均から除いた。

表2 障害抵抗性

品種名	低温	落葉病			茎疫病			萎凋病	
		レース		区分	レース				区分
		1	2		1	3	4		
ちはやひめ	中	R	S	強	R	R	R	かなり強	強
サホロショウズ	中	S	S	弱	S	S	S	弱	弱
きたろまん	やや強	R	S	強	R	S	S	強	強

- 注) 1. 低温抵抗性は、開花期頃の低温による着莢障害に対する抵抗性である。  
 2. 落葉病・茎疫病抵抗性は、各レースに対してR:抵抗性、S:罹病性を示す。

表3 「ちはやひめ」の製品試作試験における評価

対照品種	製品名	生産年・ 生産地	実施年	業者名	評価	コメント	
サホロショウズ	つぶアン	H27清里町	27	A社	○	餡の香り、味良好	
		H25十勝農試	26	E社	□	白双糖との相性は同等	
		H26十勝農試	27	E社	□	製品の品質は同等	
	蜜豆	H26十勝農試	27	E社	□	製品の品質は同等	
	こしアン	H25十勝農試	26	F社	△	煮えムラが多かった	
きたろまん	つぶアン	H26芽室町	27	B社	○	風味が濃い目で美味	
		H26芽室町	27	C社	○	加工適性は良好	
		H26芽室町	27	D社	□	目立った優劣はない	
		H25十勝農試	26	E社	□	同じ煮え易さ	
		H26十勝農試	27	E社	□	製品の品質は同等	
	蜜豆	H26十勝農試	27	E社	□	製品の品質は同等	
		こしアン	H26芽室町	27	G社	△	あんことして不可はない
			H26芽室町	27	H社	□	それほど変わらない

- 注) 対照品種に比べ○ (やや優る)、□ (同等)、△ (やや劣る)。

ていた品種に比べ、耐冷性と収量性に優れることから広く作付けされ、栽培面積は最大で約30,000ha（平成2年）に達し、北海道産小豆の75%以上を占めるに至った。

また、あんの食味が良好であり、あん色が明るく上品であることから、和菓子原料として実需者から高い評価を得ており、かなりの固定需要が存在する。そのため「エリモショウズ」は生産者、実需者の両方からの支持を受け、北海道産小豆の代名詞と言える存在となった。

しかしながら、「エリモショウズ」は主に畑作地域に発生する土壤病害である落葉病に抵抗性を持たないため、生産の拡大とともに落葉病の被害も増加した。落葉病はカビの一種で、生育期間中に小豆の根から感染し、小豆の生長とともに植物体に感染が広がり、小豆の生育を抑制し、生育後期には維管束を詰まらせることで早期に落葉させ、子実重の低下とともに子実の肥大を抑制し、健全な生産物が得られない。

加えて、土壤病害であることから薬剤による防除も効果が小さく、生産現場からは落葉病抵抗性品種の開発が求められていた。

北海道立総合研究機構（以下、道総研）では、落葉病抵抗性を有する中生品種「きたのおとめ」（平成6年）及び「しゅまり」（平成12年）、早生品種「きたろまん」（平成17年）が育成され、平成27年現在では北海道産小豆の約60%をこれらの落葉病抵抗性品種が占めている。

しかしながら、中生品種に対する実需者

の評価として、「きたのおとめ」は製あん適性が「エリモショウズ」にやや劣り、「しゅまり」は紫色のあん色が好評を得ているものの「エリモショウズ」とはあん色が異なる。そのため、「エリモショウズ」の食味と加工適性を有する落葉病抵抗性品種が生産現場及び実需者の両方から強く求められていた。

道総研ではこれまでの落葉病抵抗性の品種開発に加え、平成18年に落葉病のDNAマーカー（Pga1）を開発し、1粒単位で落葉病抵抗性の有無を確認できるようになった。そこで落葉病抵抗性のDNAマーカーを活用し、「しゅまり」を1回親にし、「エリモショウズ」を連続7回戻し交配を行なって、その後代でDNAマーカー選抜により落葉病抵抗性遺伝子を持ちながら、遺伝的背景は限りなく「エリモショウズ」に近い準同質遺伝子系統を育成した（図1）。

具体的には平成18年夏より1年に夏冬2回の交配を行い、平成21年夏までに合計7回「しゅまり」に「エリモショウズ」を交配した。2回目の交配以降は交配前にDNAマーカーにより落葉病抵抗性遺伝子を確実に持つ個体に「エリモショウズ」を交配した。

平成23年には戻し交配後の雑種第3世代において落葉病抵抗性に固定した個体を選抜した。平成25年には雑種第5世代で「十系1151号」の系統番号を付して試験を行い、平成26年からは「十育167号」の系統名を用い各種特性検定試験や道内各地での奨励品種決定現地調査、全国の実需者によ

る製品試作試験等を実施した。

加えて、平成26年以降農林水産省の農林水産業・食品産業科学技術研究推進事業の中で、普及見込みとなる主要産地の複数生産者による10a規模の実証栽培試験を行い、落葉病抵抗性を持つ優位性ととも、他の特性は「エリモショウズ」と極めて類似していることを確認した。また、選抜の過程で実需者による製あん、食味試験やラインテストを行い、「エリモショウズ」と同等の加工適性を有することを確認しながら開発を進めた。その結果、平成29年1月に北海道の優良品種に認定され、現在品種登録の手続きに進んでいる。

### 特性

以下に特性を示す。形態的特性、生育特性は「エリモショウズ」に極めて類似し、育成地における特性（平成26～28年）では、成熟期、主茎長、主茎節数、分枝数、着莢数、一莢内粒数、百粒重は「エリモショウズ」に類似し、子実重は「エリモショウズ」対比99%で、外観品質は同等であった（表4）。子実の形状では「エリモショウズ」と極めて類似し、「きたのおとめ」に比べ長/幅、長/厚が大きく、やや長粒である。

普及見込地帯における奨励品種決定現地調査等の落葉病発生畑における生育では、「エリモショウズ」に落葉病の発生が認められたが、「十育167号」では発生がみられず、3カ所の試験の平均では「エリモショウズ」対比で、「十育167号」は116%と同じく落葉病抵抗性の「きたのおとめ」の

108%よりも多収であった（図2）。

各種障害抵抗性では、落葉病抵抗性は「しゅまり」の抵抗性由来なので北海道内に一般的に分布する落葉病レース1抵抗性である（表5）。これは「きたろまん」や「きたのおとめ」とも同様の抵抗性である。しかし、近年これら落葉病抵抗性品種を侵す新たな落葉病レース2も報告されており、本品種の落葉病抵抗性では対応できない。また、アズキ茎疫病抵抗性については抵抗性を有する「しゅまり」を1回親としているが、残念ながら「十育167号」は罹病性である。一方、道央で発生がみられるアズキ萎凋病に対しては「きたのおとめ」、「しゅまり」、「きたろまん」と同様に抵抗性を有する。

加工適性試験では、種皮歩合は「エリモショウズ」と同等で「きたのおとめ」よりも低い。煮熟増加比やあん粒子径も「エリモショウズ」と同等で、生あん色も類似する（表6）。実需者による製品試作試験は2カ年延べ14カ所を実施し、概ね「エリモショウズ」と同等であるという評価が多く、総合評価で「やや劣る」とした2社でも原料の調整方法で、翌年産を用いた再試験では同等との評価であった（表7）。

これらの特性を有することから「十育167号」は全道の「エリモショウズ」および「きたのおとめ」に置換えて普及を見込んでいる。落葉病抵抗性を有していることから「エリモショウズ」のように7～8年の輪作をせずとも栽培が可能となる。加えて、これまで栽培できなかった落葉病の発

生が懸念される畑においても栽培が可能となり、「十育167号」が広く栽培され、安定した生産が可能となる。

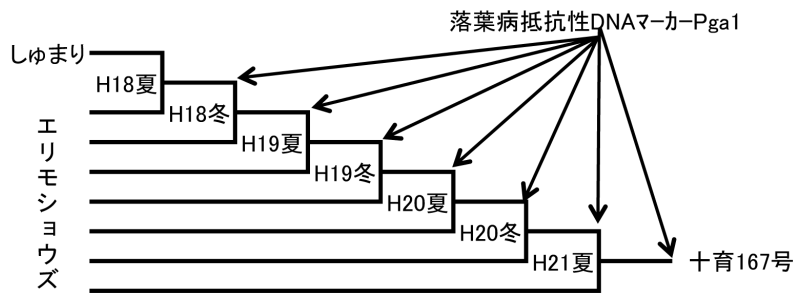


図1 「十育167号」の系譜とDNAマーカー選抜

実需者にとって

は近年生産量が減っている「エリモシヨウズ」と同様の加工適性を有する「十育167号」が広く栽培されることで、これまで以上に北海道産小豆のブランドである「エリモシヨウズ」の振興が期待される。

栽培上の注意として、「十育167号」は落葉病、萎凋病抵抗性を有するが、これら抵抗性を侵すレースも報告されていることから適正な輪作体系を守った栽培が必要である。

今後は、DNAマーカーの更なる開発とともに、戻し交配のような技術を使い、更なる耐病性を向上させた「エリモシヨウズ」ブランドを引き継げる品種開発をおこない、北海道の「エリモシヨウズ」ブランドの発展に寄与できればと考えている。現時点では落葉病レース1、レース2に対する抵抗性、茎疫病のレース変遷に左右されない圃場抵抗性、さらにはダイズシストセンチュウ抵抗性などが考えられる。

### 謝辞

「ちはやひめ」や「十育167号」の育成にあたっては、多くの関係機関、生産者や流通業者、日頃より道産小豆を使用いただ

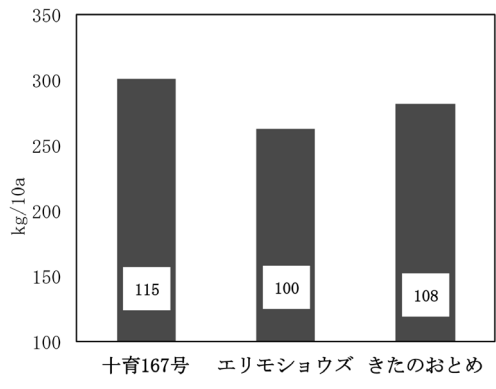


図2 落葉病発生圃場における子実重

- ・落葉病発生指数：外部病徴により0(無)～4(甚)の5段階評価。
- ・棒の中の数値は子実重の「エリモシヨウズ」を100とした比。
- ・平成27～28年の現地試験のべ3か所平均。

いている実需者の皆様のご協力があり、ようやく開発することが出来ました。私ども北海道の農業試験場より心から感謝しますとともに、今後とも皆様に愛される品種開発を謹んで努めて行きたいと考えています。

なお、本品種は新たな農林水産政策を推進する実用技術開発事業「食料自給率向上を目指した豆類優良品種の育成」（平成23～25年）および農林水産業・食品産業科学技術研究推進事業「実需者と生産者の期待に応える高品質で安定多収な小豆品種の開発」（平成26～28年）の研究成果である。



表4 十勝農試における「十育167号」の試験成績（平成26～28年平均）

品種名	成熟期 (月日)	倒伏 程度	主茎長 (cm)	主茎 節数	分枝数 (/株)	着莢数 (/株)	一莢内 粒数	総重 (kg/10a)	子実重 (kg/10a)	対照比 (%)	百粒重 (g)	屑粒率 (%)	外観品質 (等級)	子実の形状 長/幅 長/厚	
十育 167号	9.18	2.9	82	14.6	3.7	59	6.22	615	358	99	13.3	5.0	2下	1.39	1.51
エリモ ショウズ	9.18	2.8	79	14.4	3.5	58	6.40	612	360	100	13.0	6.4	2下	1.37	1.51
きたの おとめ	9.18	2.9	84	14.7	3.5	56	6.65	604	360	100	12.9	5.9	2中	1.33	1.45

注1) 十勝農試における平成26～28年の成績平均)

- 2) 播種期は5月25日（3カ年平均）、栽植密度（畦間×株間）は60×20cm、2本立ち。
- 3) 倒伏程度：0（無）、0.5（微）、1（少）、2（中）、3（多）、4（甚）の5段階評価。
- 4) 対照比：対照品種「エリモショウズ」に対する子実重対比（%）。
- 5) 屑粒を除いた整粒の外観品質：1～3等、規格外（2～3等は上中下の3段階）。
- 6) 子実の形状：整粒50粒の平均。長/幅：粒幅に対する粒長の割合、長/厚：粒厚に対する粒長の割合。

表5 「十育167号」の障害抵抗性

品種名	落葉病			茎疫病			萎凋病	開花 着莢期 耐冷性
	遺伝子		レース	レース				
		1	2	1	3	4		
十育167号	Pgal	R	S	S	S	S	R	中
エリモショウズ	—	S	S	S	S	S	S	中
きたのおとめ	Pgal	R	S	S	S	S	R	中
きたろまん	Pgal	R	S	R	S	S	R	やや強

注) 落葉病レース1は全道に広く分布する菌種。

各病害に対し、R（抵抗性）、S（罹病性）を示す。

表6 「十育167号」の加工適性（平成27～28年平均）

品種名	種皮歩合	煮熟増加比 (倍)	あん収率 (%)	生あん色			あん粒子径 (μm)
				L*値	a*値	b*値	
十育167号	8.97	2.92	66.1	40.66	7.95	6.18	108.4
エリモショウズ	9.03	2.94	64.9	40.37	7.76	6.25	107.7
きたのおとめ	9.65	2.88	61.9	40.93	7.68	6.25	107.7

注1) 種皮歩合：整粒100粒の平均値、25℃で吸水した後剥皮し、100℃ 24時間乾燥後の重量。

2) 97℃ 70分煮熟後、0.5mm篩上で呉を除き、約10倍量の水で自然沈殿法による晒しを3回行い、晒しで絞って調整した。

3) あん粒子径は、島津製作所製粒度分布測定装置SALD-200EVRで測定した平均あん粒子径。

表7 「十育167号」の製品試作試験における評価（平成27～28年）

製品	優れる	やや優れる	同等	やや劣る	劣る
つぶあん	0	0	2	2 <sup>注)</sup>	0
こしあん	0	1	5	0	0
蜜豆・羊羹	0	1	3	0	0

注1) 同一圃場産の「エリモショウズ」との比較。

2) 十勝農試産の少量サンプルのため磨きを行なっておらず、煮えムラの発生等により評価が劣った。

「野菜ジャーナリスト」篠原久仁子が行く！にっぽん豆紀行

## ③青森県・南部地方

篠原 久仁子

今回は一気に北上。本州最北端・青森県の中でも特に豆食文化の地として知られる南部地方に注目しました。

始まりは東京・西新橋。青森の文化や人に魅せられ、「現代青森料理」を提案している「ボワ・ヴェール」の川口かずのりシェフ（以下、カズシェフ）の一皿をきっかけに、豆の伝承料理「豆しとぎ」を体感しに青森まで行って参りました。現地では、豆の伝承調味料「すまし」の復活にかける方々との出会いも。豆の伝承料理をそれぞれに咀嚼して、今に伝える方々を巡る旅となりました。

### 南部地方の気候風土が育んだ豆食文化

南部地方は、オホーツク海気団から吹くヤマセの影響で冷夏が多く、稲作が難しかった地域。厳しい気候風土と共存するための知恵として、豆や蕎麦、えごまなどの雑穀を中心とした食文化が育まれてきました。

豆にまつわる伝承料理の中で、とりわけ気になったのが「豆しとぎ」です。米粉で作った餅の一種「しとぎ」を神前に供える食文化は他の地域にもみられますが、南部地方では、米が貴重だったために大豆でか

さ増した「豆しとぎ」を大黒様の年取りに供えてきたのだそうです。伝統的なおやつとしても親しまれています。

茹でた青大豆をすりつぶし、米粉、砂糖を混ぜ、楕円形に整えるのが基本形。家庭ごとに豆の種類や米粉の分量が異なるそうで、お話を伺った方それぞれに「マイベスト豆しとぎ」がありました。

### 「豆しとぎ」と「クレームダマンド」の共通点

私が青森まで行って本場の「豆しとぎ」を食べてみたい！と思うきっかけになった「ボワ・ヴェール」は、ヨーロッパの古典



十和田市在住・中村陵子さんの「豆しとぎ」は黒豆版。同量の米粉（うるち米粉3：もち米粉2）、6割程度の砂糖が黄金律



「ボワ・ヴェール」オーナーシェフ川口かずのり氏

料理をベースに「現代青森料理」を創作している「青森の大使館レストラン」です。カズシェフは、多い時には月4回も青森に足を運んで、かっちゃん（お母さん）から伝承料理を学び、生産者を訪ねては見聞を広め続けています。

そんなシェフが初めて青森県で「豆しとぎ」を食べた時に、思い起こしたのは「クレームダイヤモンド」なのだそう。アーモンドパウダー、卵、バター、砂糖を混ぜて作る基本的なアーモンドクリームで、その配合によって無数にレシピが派生するところが「豆しとぎ」の在り方と似ていると言います。

そして生まれたのが、洋菓子としてアレンジした「豆しとぎタルト」です。「クレームダイヤモンドと、青大豆、小豆の『豆しとぎ』



2種の「豆しとぎ」を応用した「豆しとぎタルト」

を層にして焼き上げました。合わせたのは、大豆と抹茶のソース、黒豆と木苺のソース。黒ニンニクのアイスを添えて、一皿で南部地方を表現しています。「豆しとぎ」はヨーロッパでもうけると思いますよ」とカズシェフ。

美しい「豆しとぎ」の2層は、一見ほっくりして見えますが、食べてみると、もっちり食感！一口ごとに驚きがあって、食べていて楽しい！洋菓子では食べたことがない食感だったので、きっと食べた人は「何これ!?!」と思わず、質問してみたくなることでしょう。

にんまりとしてカズシェフは言います。「僕の料理の特徴は、映画で言えば予告編です。本編は青森で楽しんでもらえるよう、あえて現地と同じ食べ方では出さずにヨーロッパ風にアレンジしています。『本物の豆しとぎを食べに青森へ行ってみたいな』と感じてもらえたら、そこに店の価値があると思います」。

かくしてシェフの思惑通り、「豆しとぎ」の源流をたどり、青森へ行くことになったわけです。

## 本場「豆しとぎ」づくりを体験！

「豆しとぎ」は本来、冬場に作るものですが、年間を通して販売している場所があると聞き、向かったのは八戸市南郷区の「山の楽校（がっこう）」です。廃校となった増田小中学校の木造校舎を活用した体験型文化交流施設で、蕎麦打ちや煎餅づくりなどを地元の高齢者から教わったり、農家レストランでは蕎麦をいただくこともできます。

今回、「豆しとぎ」作りを教えてくださいましたのは、「山の楽校」運営協議会の狛館博史会長と中山幸江さん（レシピは32ページ。青大豆、茶豆、黒豆の3種のうち、最もオススメという茶豆バージョンを習いました。豆自体に甘みがあるので、砂糖少な目で味が決まるのだそう。「前の晩にうるかす（水に浸す）のを忘れなければ、あとは簡単。うちはね、豆が主体なので味が濃くて美味しいですよ。」と地区に嫁に来て30年以上になるという幸江さん。確かに他のレシピは大概、豆と粉の分量が同量くらいなのに対し、「山の楽校」版は、豆の量が倍量です！

レシピは家庭でも再現できるようにフードプロセッサーになっていますが、「山の楽校」では、昔ながらの杵と臼でつきます。これが最高！ 豆がつぶれる感触が手に伝わってきて気持ちいいし、何より、つくたびに豆の薫りが弾けて、至福の時でした。

「米粉を加熱していないのに、なぜそのまま食べられるのか」。ずっと気になっていたことの答えも体験してわかりました。



左から中山幸江さん、狛館博史さん。狛館さんは増田小中学校の卒業生。木造校舎の取り壊しに待ったをかけ、母校を地域文化継承の拠点としている



豆をつく筆者。つまみ食いしたい衝動をおさえるのが大変



「すまし」を活用した「手打ちすましそば定食」。





「すまし」はムリに絞ると雑味が出るので、静かに落ちるのを待つのが味の決め手

茹でた大豆がまだ温かいうちに混ぜ合わせるので、豆の余熱でほんのり火が入った状態になり、完全な生ではなくなるんです。

レシピの行間にあるポイントとしては、①作っている時点では、やや甘めくらいで仕上げる（冷めた時にちょうどよい味になる）、②形を整える時は、ハンバーグみたいに空気を抜くこと。さらに豆の水分量に合わせて煮汁を足して硬さを調整しているようですが、それを会得するには修行が必要そうです。

出来上がった「豆しとぎ」は、栗を食べているのかと思うくらい豆の甘さが引き立って、ほっくほく！私の「マイベスト豆しとぎ」に決定です。

### 味噌から作る醤油風調味料「すまし」

「山の楽校」では、もうひとつ忘れられない味と出逢いました。狛館さんらが復活させた南郷地区の伝承調味料「すまし」です。江戸時代以前の調味料のひとつで、味噌に水を加えて煮詰めて漉す「垂れ味噌」のこと。南郷地区では、戦前頃まで豆味噌で作る「すまし」が醤油代わりに使われ続けていたのだそうです。

濃い味噌汁を漉したものが醤油のような味がする、と言われてもイメージが湧かなかったので、いざ実食！煮干しと香味野菜の出汁を合わせた特製つゆの「すましそば」をいただきました。確かに、醤油ベースのまろやかな味わいで、ほとんど味噌は感じられません。醤油さしに入っていた「すまし」そのものをいただくと、角がなく優しい塩味、まるで減塩の出汁醤油のようでした。塩分濃度は6%程度しかないのだそうです。

「すまし」づくりも見学させていただいたのですが、味噌を溶いた時点では完全に味噌ペーストなのに、さらし布で作った「すまし袋」で吊るして漉すと、見た目も味も醤油風に変化するから不思議！「すまし袋」が魔法の布に見えました。

日持ちしないため、使う分だけその都度作る必要があるし、結構な量の味噌を使用するので、醤油が普及した今となっては、むしろ贅沢すぎる調味料！現在は、しばった後の味噌も含め、料理研究家の方と新たな食べ方も開発中とのことでした。

実は、私がいただいた「すまし」も「山

の楽校」のアレンジ版。地域のおばあちゃんから作り方を教わりながら、味の良さも追求して行きついたのが、玄米麴味噌と黒豆味噌をブレンドして作る現代版「すまし」なのだそう。だから、麴が醸す旨みを感じられたのかもしれない。

ちなみに昔の「すまし」は、大豆だけで作る「玉味噌」(豆味噌)だけで作ったもの。狹舘さんたちは、「荒壘(あらぎ)起し」という南部地域独特の焼畑農業から復活させ、真の元祖「すまし」の再現も目指しているというから、これからますます楽しみです。

#### 古くて新しい「グルテンフリー」フード

「豆しとぎ」と「すまし」づくりを通して感じたのは、これから価値が再評価されるであろうという強みでした。それは共に、豆がベースで小麦を使用していない「グルテンフリー」食である点。小麦も活かした粉もの文化の地でもあるからこそ、そうでない切り口での食文化も伝えることで、魅力を感じる層が増える気がします。

特に「豆しとぎ」は、かさ増しをした結果として栄養価も高くなっているわけで、運動後のリカバリーフードや、食欲がないときのエネルギー補給にもよさそうですね。

#### 豆の伝承料理には旬がある

「この時期の豆しとぎは、本来の美味しさではない、ということも知ってほしいです」。そんな言葉で私の頭を冷やしてくださったのは、南部の伝承料理にも詳しい野



中村陵子さんと筆者

菜ソムリエプロの中村陵子さんでした。

取材のために、4月にも関わらず体験させていただいたことで、すっかり「豆しとぎ」を知った気になっていましたが、もともとは寒さの厳しい季節に、新豆を使って作っていたもの。伝承料理にも旬があるのです。「新しい豆だともっと豆の薫りがするんです。『豆しとぎ』は簡単に作れるのが魅力だけれど、時期を知らないで作ると本物にはならないです」。中村さん自身も農家さんから言われたことなのだと教えてくださいました。今度は「豆しとぎの旬」に訪れてみたいと思います。

#### 伝統を磨き、伝える

今回の旅で、強く印象に残ったのは、「伝統のアレンジ力」でした。カズシェフの「現代青森料理」はもちろん、一見、伝統を忠実に受け継いでいるように見える「山の楽校」でも、現代の暮らしにもマッチする「美味しさ」も加えてアレンジしていました。大切なのは、先人の知恵に敬意を表しながら、自分なりに解釈して今に伝えることな

のかもしれませんが。その立役者がいる食文化は輝きを失うことはないでしょう。

しかしながら、こんな声が多く聞かれたのも現実です。「こういった取材を機に、地元の人が『豆しとぎ』や『すまし』に興味をもつきっかけになったら嬉しい」。

その地域で重ねられてきた食の歴史は、何より説得力のある財産。「その時期しか作られていない」、「日持ちしない」と聞くと、欠点に感じられるかもしれませんが、私には利点に思えて仕方ありません。その土地に行く動機になるからです。これからも「運べない味」を生かし続けてほしいと願います。

### ●「山の楽校」流「豆しとぎ」

材料（作りやすい分量）

- ・ 青豆 1kg
- ・ うるち米粉 500g
- ・ 砂糖 300g
- ・ 塩 15g

作り方

1. 青豆は一晩たっぷりの水につけておく。
2. 鍋に水と豆を入れて煮る。柔らかくなる手前で火を止める。

3. 2の汁気を切って、フードプロセッサーにかけ、粗く粒子が残る程度の細かさにする。
4. ボールに3とうち米粉、砂糖、塩を加え、よくかき混ぜる。
5. 耳たぶくらいの硬さに練ったら、かまぼこ型または筒状の形に整える。
6. 1cmほどの厚さに切り、そのまま食べたり、好みで焼いたり、蒸したり、油で揚げたりしても美味しい。

### ●現代青森料理とワインの店

ボワ・ヴェール

HP <https://www.bois-vert.jp/>

\* 青森からかっちゃん（お母さん）を招き、伝承料理を振舞ってもらう地域活性化イベント「伝承しナイト！」も開催。

### ●八戸市青葉湖展望交流施設「山の楽校」

青森県八戸市南郷区大字島守北ノ畑6-2

TEL&FAX：0178-82-2222

開校時間：8:00～17:00

休校日：毎週月曜日、年末年始

\* 「手打ちすましそば定食」は要事前予約

\* 「豆しとぎ」づくりが体験できる「豆の楽校」は2018年1月28日に決定

## 鹿児島県「喜界島在来そら豆の 将来性と展望」

輝 政和

### 喜界島の紹介

喜界島は、鹿児島と沖縄本島の間位置し、奄美大島の東側にあります。南南西から北東に長く14km、南北の最長が7.75km、周囲50kmで、最高地点は211.96mと起伏が少ない隆起珊瑚礁の島です。

喜界島は現在でも年間約2mmのペースで隆起しており、隆起スピードは世界第2位となっています。学術的にも注目されており、近年では喜界島サンゴ礁科学研究所が設立されました。

喜界島は、1次産業農業が主な産業で、サトウキビ生産が全体の約60%近くを占める基幹作物となります。近年では、白ゴマ生産量が日本一と知られるようになりました。

喜界島の土壌は隆起珊瑚礁が風化した土壌の為、弱アルカリ性土壌で、サトウキビ・豆類・ゴマの栽培に適しています。

### 喜界島在来そら豆の利点

喜界島在来そら豆（島そら豆）は、昔から重要な食料として島内で活用されてきました。島内に導入された時代は不明ですが、江戸時代あたりから栽培されていたのではないかとされています。現在では、主に緑肥として使われ、少量ですが食用や加工用としても使われています。しかし、島内の若い世代にはあまり知られる存在ではありません。

喜界島在来そら豆は在来品種のため、一般的なそら豆と比べると、小粒で収量は少なく薄皮が厚い特徴があります。しかし、味は濃厚で風味が強く美味しい豆です。また、喜界島の気候風土に順応しているため、栽培過程では、農薬の散布を行わなくてもある程度の収量を確保できる利点があります。

また、10月播種～4月収穫という栽培期間のため、台風の被害を受けることもありません。喜界島の名産品であるゴマとの輪作も可能で、ゴマと輪作した場合、農薬を使用しないため有機栽培に近い状態の栽培になります。そのため、付加価値の高いそら豆・ゴマになります。農機具に関しても、

---

てる まさかず 鹿児島市出身（両親が、喜界島出身）、鹿児島県立農業大学校果樹学部卒業。  
平成20年度、喜界町役場に入庁。喜界町農産物加工センター配属。  
現職は加工センターの維持管理・商品開発。



喜界島在来そら豆

ゴマ栽培で使用する農機具がそら豆栽培で活用でき、設備投資も少額に抑えることが可能です

一般的なそら豆に比べ、栄養が突出している成分があり、特に食物繊維が多いことが判明しています。

現在、国内で加工品に使われるそら豆は外国産がほとんどで、国産そら豆を使っている加工品をあまり見かけることはありません。そら豆の加工品自体が少ないのはそら豆を青果として栽培しているためです。国産そら豆の加工品は少なく競合する地域や企業が少いため、喜界島在来そら豆は加工原料・商品として有望であると言えます。

### 喜界島在来そら豆の問題点

- ・販路の確保
- ・そら豆の活用方法があまり見出されていない（商品開発プロジェクトを現在進行中）。
- ・在来品種が数種類混雑している。品種選抜の必要性がある。
- ・そら豆の買い取り価格が未設定。
- ・集荷・選別・乾燥などの生産集荷の体制が整っていない。
- ・生産者の確保。
- ・品種物より小粒・反収が低い・薄皮が厚い。
- ・収穫方法の簡素化（現状では手作業での収穫）。

以上のように、解決しなければならない問題点もありますが、在来の特性を活かし農薬不使用栽培により、安心安全を主とした加工品作りを行えることが最大の利点（他の地域のそら豆にはない特徴）なのではないかと感じています。

### 「喜界島の島そら豆しょうゆ」の開発

平成25年頃から、あまり活用されていない喜界島在来そら豆を島の特産品として新たな農産物にできないかと考えました。

活用するそら豆は、穀物としてのそら豆で、国内では他に穀物としてそら豆を生産していないことや、青果の様に輸送・出荷に気を遣わなくても良い点に着目しました。穀物としてのそら豆を商品化するために、何をつくるか？ と考え、調味料の醤油に行き着きました。



喜界島島内でも、昔はそら豆で醤油や味噌を造っていたそうです。自給自足の時代、大豆は台風の影響を受けることから収穫量が不安定で高価な穀物でした。一方、そら豆は台風の影響を受けない時期に生育収穫を迎えるので安定して収穫できたので大豆の代わりとして使われていたのではと言われています。

また、そら豆を粉にして黒糖の粉を混ぜ、型菓子としても食されています。近年では、そら豆茶やフライビーンズなども商品化されています。

そら豆で醤油を造るにあたり、島内には醸造所がありませんので鹿児島県内の醸造所を当たりましたが設備等の問題で製造出来る場所はありませんでした。色々探したところ、香川県の小豆島にある(株)高橋商店



喜界島の島そら豆しょうゆ

さんが日本で唯一そら豆醤油を製造販売されていることを知り、喜界島在来そら豆を送り醤油の製造を依頼しました。

そら豆醤油は、小麦・大豆を使用しない製造方法によって、小麦・大豆アレルギーでお困りの方や小麦グルテンフリーの醤油としてお薦めできる商品です。

醸造に1年以上費やし、平成28年2月に、そら豆醤油が小豆島から喜界島に届き、試食をした際には「美味しい醤油」ができたことに感動しました。醬の郷小豆島の職人の技能の高さゆえの味と感じました。

この醤油は、アレルギーを持たれている消費者、小麦を摂取しないグルテンフリー生活の消費者へのニーズがあるのではと考えました。また、販路に関しては、国内はもとより海外にまで広がる可能性を秘めていると感じています。

喜界町の地域おこし協力隊の隊員とともに、醤油のラベルデザインや価格の設定などを行い、平成28年10月には、「2016かごしまの新特産品コンクール」に出品し奨励賞を受賞することができました（食品部門117品出品中）。平成29年3月からは、穀物のそら豆以外に、青果としての活用も検討しています。

### 喜界島在来そら豆栽培方法の確立へ

喜界島の在来そら豆は、経営作物として栽培されていないため、栽培方法・反収が不明な点があります。現在は、播種から収穫までの栽培方法の検討・収穫の簡素化・収量調査も同時に行っています。

喜界島には先祖が残してきた在来の農作物そら豆以外にも島大豆、白ゴマ、島ミカンがあります。これらは、美味しさはもちろんのこと機能性成分や島独自のストーリー性があります。そら豆と併せて島の特産品として活用し地域振興につなげたいと考えています。

### 喜界島の島そら豆プロジェクト

喜界島在来そら豆を特産品に活用するプロジェクトです。島そら豆を使った特産品や喜界島の情報を発信しています。

メンバーは、喜界町農産物加工センター・喜界町アンテナショップ事業推進協議会・喜界町地域おこし協力隊・生産者・加工業者の有志で結成しました。

設立：平成29年1月

目的：「喜界島の島そら豆」（喜界島在来そら豆）を特産品に活用。島そら豆を使った特産品や喜界島の情報を発信。

活動内容：

- ・そら豆加工品の試作・商品化
- ・栽培指針作成（播種時期・収穫時期・栽培方法の明確化）
- ・栽培・収穫・選別の作業の簡素化（規模拡大対応）
- ・在来そら豆生産者の確保（品質の安定・生産性向上・安心安全）
- ・島内でのそら豆活用の推進（家庭での消費）
- ・生産集荷体制の整理・確立
- ・品種選抜



「喜界島の島そら豆しょうゆ」パンフレット

- ・在来そら豆の種の保存（後世へ残す）

### まとめ

喜界島在来そら豆は、喜界島の先祖が残してくれた希少な伝統野菜でもあります。在来種ゆえ農薬を使用しなくても収穫できる作物です。

これらの作物の付加価値・商品特性（アレルギー対応の醤油・味噌作りも含め）を高めることにより、他の産地との差別化を図ることができ、喜界島にしかできない商品開発が可能になります。

農薬不使用で栽培（有機栽培）したそら豆に付加価値を見出し、生産者に還元できる仕組みを作り、安心安全の食品作りをモットーとし、「喜界島だから出来る。喜界島でしか出来ない商品」を作ることが重要で、消費者のニーズが多様化している現代社会で打ち勝って行くには独自性が必須になります。

安心安全に対する人々の考えに垣根はなく、販路は国内外を問わずビジネスチャンスは多いと思います。

また、上記には農薬不使用を謳っていますが、製造する商品のコンセプトや購買層のニーズなどを考えると、慣行栽培や農薬不使用栽培で生産される農産物を活用した商品であることは、消費者にとって商品選択の際の大きなキーポイントになります。商品のコンセプトを考えながら、慣行栽培（生産量多い・安価商品）や農薬不使用栽培（生産量少ない・希少性・付加価値・高価商品）の原料を使用する二極化も重要であると考えます（販売チャネルの多様化）。

二極化に対応した商品を製造しながら販売の展開を図っていくことが在来そら豆の

生産増加・活用の増加に繋がりますので、農家・島内加工業者・商業者を含む農工商連携によって、今後の加工品製造・原料となるそら豆の確保や島内での活用消費拡大に向け、計画を立てることが重要と思います。

最後に、喜界町農産物加工センターが開発した「喜界島の島そら豆しょうゆ」が、2016かごしま新特産品コンクールにおいて奨励賞を受賞した際の商品紹介資料を掲載いたします。

喜界島産在来そら豆を活かし加工品製造及び栽培普及を行うことにより、喜界島の魅力ある特産品として地域振興の起爆剤にしたいと考えています。

〈 報道用資料 〉

## 「喜界島の島そら豆しょうゆ」が 2016 かごしまの新特産品コンクール奨励賞を受賞しました

平成 29 年 2 月 25 日

喜界町農産物加工センターが開発した「喜界島の島そら豆しょうゆ」が平成 28 年 10 月 7 日に開催された「2016 かごしまの新特産品コンクール」で、食品部門 117 点のうち奨励賞を受賞しました。同コンクールは多様化する消費者ニーズに対応した売れる商品づくりを促進するため、鹿児島県内で新たに開発・製造・改良された商品を広く公募し生産者の技術の向上、商品開発意欲の高揚を図るものです。【主催：かごしまの新特産品コンクール実行委員会（鹿児島県・鹿児島市・(公社)鹿児島県特産品協会）】今後の展開は、日本でも需要が高まっているグルテンフリーに対し「グルテンフリー調味料」として、また小麦・大豆アレルギーをお持ちの方に向けて販売を行います。

■商品名 「喜界島の島そら豆しょうゆ」

### ■開発の背景

喜界島の島そら豆は一説によると江戸時代あたりから喜界島にあるとされている在来種で、古くから島民の食卓には欠かせない存在でした。しかし、現在は家庭内消費などが多くあまり活用されていません。その島そら豆で小麦・大豆を使わない、小麦・大豆アレルギーでお困りの方も食べられる醤油を作れないかと考え、開発しました。欧米に続き日本国内でも小麦グルテンフリーの認識が高まりつつあり、今後本商品を「グルテンフリー調味料」として打ち出していきます。

### ■特長

#### (1) グルテンフリー

喜界島の在来種そら豆 100%と塩のみで造ったグルテンフリー醤油です。小麦・大豆を含むアレルギー表示対象 27 品目の食品を一切使用していません。

#### (2) 栄養成分

喜界島の島そら豆しょうゆは通常のこいくち醤油と比べ葉酸が 2.6 倍多い / 炭水化物が 36%少ないという成分結果が出ています。(※1)

※1：成分比較（島そら豆しょうゆ 100g 当たり）こいくち醤油は文部科学省食品成分データベース参照 / 島そら豆しょうゆは喜界町農産物加工センター成分調査参照（一般財団法人日本食品分析センター2016年調べ）

### ■概要

名称 : 喜界島の島そら豆しょうゆ  
発売開始日 : 2016 年 8 月 1 日  
販売料金 : 喜界島の島そら豆しょうゆ (500ml) 3,000 円 (税別) / 税込 3,240 円  
喜界島の島そら豆しょうゆ (70ml) 1,100 円 (税別) / 税込 1,188 円



### ■栄養成分表示 (100g 当たり)

熱量 67kcal / たんぱく質 9.5g / 脂質 0.1g / 炭水化物 6.4g / ナトリウム 5.86g (食塩相当量) 14.9g

### ■本件に関するお問い合わせ先

喜界町農産物加工センター 〒891-6202 鹿児島県大島郡喜界町大字湾 1298  
担当者名：主査 輝政和  
TEL&FAX：0997-65-3666 / Email：antkikajima@gmail.com

喜界島の島そら豆しょうゆ〈ホームページ〉.....<http://site-1083810-4971-2051.strikingly.com/>  
喜界島の島そら豆プロジェクト〈Facebook〉.....<https://www.facebook.com/kikai.simasoramame.project/>

新連載：料理教室「寿家」のママな話（1）

## ひよこ豆

大黒谷 寿恵

今号から始まった新連載「料理教室『寿家』のママな話」。この連載では、海と山に囲まれ、旬の魚や野菜が豊富に揃う神奈川県鎌倉市で料理教室「寿家」を主宰する大黒谷寿恵さんに、ご自身と豆にまつわるお話から、料理教室を主宰する中で感じること、とっておきの豆レシピなどをご執筆頂きます。

### はじめに

金沢で生まれ育ち、大学で生活環境学科という衣、食、住に関する勉強をし、卒業論文を書くにあたり「朝食の栄養学」の研究をしていた私は、いつの間にか料理人という職業に就いていました。

元々、料理人になろうと思っていたわけではなく、調理学校にも通ったことはありませんでした。お菓子作りが好きで、それをたまたまとあるカフェに持ち込んだところ、お菓子を置いてもらえるようになりま

した。その後、ベトナム一人旅の途中で少しだけ学ばせてもらったベトナム料理でイベントを開催させてもらったりするうちに、そのカフェの料理長になっていました（苦笑）。その経験から、料理に本腰を入れてやるならば、日本料理がいいと考え、京懐石のお店で修行させていただき、料理人という仕事に就くことになりました。

現在は飲食店の現場から離れて、料理家という肩書きで料理教室を開催したり、レシピ提案やケータリングをしたりしています。

### 食べることは身体を作ること

料理の仕事に流れ着いたのは、料理上手であった母の影響が少なからずあるように思います。厳格に注意されていたわけではなかったのですが、子供の頃からファストフードやカップラーメンを食べたりすることにはどこか抵抗がありました。

大学進学を期に一人暮らしをする時には、母から「切り干し大根の煮物」と「ひじきの煮物」の作り方、この2種類だけを自ら頼んで教えてもらいました。食べるということは自らの身体を作ること

---

だいこくや ひさえ 神奈川県鎌倉市で料理教室「寿家」を主宰。ケータリングやイベントでの出張料理などの活動を通じて、お出汁文化を広めべく日々奮闘中



ていると、その頃から意識していたと思います。

母は定番の家庭料理が上手な人でしたので、目新しい素材を使うことはあまりなく、一人暮らしを始めてから出会った素材というものが色々ありました。

### ひよこ豆との出会い

ひよこ豆（カルバンソー）と出会ったのも大学生の頃です。確かカフェかレストランのサラダに入っていて、形も可愛らしく、食べると食感がホクホクとしていてほんのり甘く、とても美味しいと感じたのを覚えています。

名前の由来は諸説あるようですが、当時はツンと尖った部分がひよこのお尻に似ているところから名付けられたと聞き、その名前も強く印象に残りました。水煮になったものが売られていたこともあり、まだ料理が得意とは言えなかった私は、それを買っては一辺倒にサラダのようなマリネのようなものを作って食べていました。豆が健康的な食材という意識もどこかにきつとあったのだと思います。

それでいて、これまで食べたことのない可愛くてオシャレな食材で、実家では食べなかった料理を食べたいというミーハー心もあった気がします。

### ひよこ豆料理の広がり

料理人として現場で働くようになった頃、好きな料理家さんのレシピ本をたくさん買って読み込んだり、外食をあちこちす

るようになり、ひよこ豆にはいろいろな料理法があることも知りました。

自分で作り続けていたマリネも、乾燥したひよこ豆を自ら茹でてから作ると、ぐっと美味しくなることにも気づきました。茹でる際にハーブやにんにく、塩、オリーブ油、レモンの皮、粒胡椒など、その時にあるものを加えて、ただの水ではなく風味付けした水で茹でるのです。すると、そのまま食べても豆だけで美味しく、さらに茹で汁も豆の旨みが移って豆の出汁として使えます。

その他、エジプト近隣の国々で食べられる豆のコロッケのようなファラフェル、トルコ近隣の国々のペースト状にしてパンなどに付けて食べるフムス、インドで食べられる乾燥のまま粉状にして揚げ物の衣に使うパコラなど、現在に至るまで様々な料理の出会いがあります。

他の豆にも言えることなのでしょうが、日本で大豆が様々な素材に変化するようになり、ひよこ豆もいろいろな形状で料理に使われているところが魅力的だと感じます。

なかでも、なんの繋ぎもなし、衣もなしでコロッケ状に揚げることが出来るファラフェルは目から鱗の料理でした。

たんぱく質がもつ加熱された際の凝固作用を生かし、乾燥のひよこ豆を戻してからペースト状にしてそのままひよこ豆だけで丸めて揚げます。味付け、風味付けで中東ならではのスパイスなどを混ぜれば、異国感の漂う、一口サイズのひよこ豆のコロッケの完成です。衣要らずなので、揚げ物で

も油っこくなく、しかも腹持ちがよく食べ応えがあります。中東ではこれを、半分に切ってポケット状にしたピタパンに野菜やソースと共に挟んでサンドウィッチとしてよく食べられています。

### 料理をする工程の楽しみ

私の料理教室へ来てくださる生徒さんは、食への関心が高い方がほとんどです。で、手間を惜しまず料理そのものの調理工程を楽しんでくださる方が多いように感じます。

ですが、一般に目を向けると、最近はSNSの流行などにより、素材の旬や栄養、下拵えなどという料理の肝になる部分は二の次になっています。出来上がった料理の見た目が重要視されていたり、いかに簡単に早く出来るかということがテレビなどでも紹介され、日本料理の基本である出汁をひいたことがない、という方がたくさんおられます。

最近は簡単、時短料理が注目されていますが、時間に任せて仕上がりを楽しみに待つという料理も大切にしたいです。乾燥豆は戻して、茹でて…と敬遠されがちな素材ですが、日持ちもしますし、自分で戻して茹でたお豆はそれだけで滋味深い美味しさがあります。そして茹で汁も無駄なく使うことが出来ます。

そんな乾燥豆の中でも、ひよこ豆は最後に紹介するファラフェルのように茹でる下拵えなく料理に出来たり、乾燥の粉状のものも広く料理に使えるので、ぜひ手に取っ

ていろいろな料理に柔軟に使ってみてもらいたいと思います。すでに紹介している、風味付けしたお湯で茹でてからペースト状にし、にんにくやオリーブ油を混ぜたフムスも主材料はひよこ豆だけなのに、とても美味しい豆のパテでパンに塗って食べる大好きな前菜です。

乾燥ひよこ豆は日持ちもしますし、瓶に入っている姿も見ていて可愛らしいので、我が家の台所に常にスタンバイされているお豆のひとつなのです。

### ひよこ豆の可能性

ひよこ豆は日本では栽培が難しい豆なので、馴染みが薄くまだまだ一般的には料理されていないように思われます。世界的に見ると、広い範囲で食べられている豆なのでレシピも豊富です。これからもっと注目されてくる豆ではないかと考えています。

さらに健康志向の方に注目されているグルテンフリーや糖質制限にも向いています。小麦アレルギーの方にも、粉状になったペサン粉（ひよこ豆の粉）を代用として使えます。実際にフランスのニースや北インドではペサン粉を使ったクレープのようなものがよく食べられています。

もっと気軽に、ひよこ豆の粉を使った料理は展開出来るのではないのでしょうか。日本のお好み焼きや、韓国のチヂミ、揚げ物やムニエルの粉として、ホットケーキやパンケーキ、パウンドケーキやクッキーなどのお菓子にも用途が広がるように感じています。また、最近では大豆と同じように仕

込んで、ひよこ豆味噌も作られるようになってきました。

味噌はご存知の通り、旨みとコクの塊のような調味料です。大豆で出来た味噌は洋風の料理には個性が出過ぎてしまいますが、ひよこ豆で作られた味噌はあっさりとした風味なので、洋風の煮込みやスープに

うまく馴染んで、化学調味料に頼らず旨みを足すことが出来ます。まさに和洋折衷な調味料と言えるのではないのでしょうか。

毎年、私自身、大豆で手前味噌を仕込んでいますが、来年はひよこ豆味噌も仕込んで味噌汁以外の料理に活用してみるつもりです。

## ひよこ豆のレシピ

今回は、代表的なヨーグルトとタヒニという日本でいうと練り胡麻を使ったソースを添えたファラフェルのレシピをご紹介します。スパイスはお好みでご自宅にあるものを加えていただいて、乾燥

のひよこ豆を使ってぜひお試しください。水煮されたものではたんぱく質の結着が上手くいかずに油の中でバラバラになり、別途、粉などの繋ぎが必要になりますのでご注意ください。冷めても美味しいので、お弁当にも向いています。



### 〈ひよこ豆のファラフェル タヒニソースで〉

材料 2~3人分 (10~12個)	オリーブ油…………… 大さじ1
ひよこ豆 (乾燥) …………… 100g	ヨーグルト…………… 80g
紫玉ねぎ…………… 1/4個	タヒニ…………… 30g
にんにく…………… 1/2片	レモン果汁…………… 大さじ1
香菜的根 (あれば) …………… 2本分	塩…………… 適量
塩、胡椒…………… 適量	パプリカ…………… 適量
クミンシード…………… 小さじ1	香菜 (刻んで) …………… 適量
チリペッパー…………… 小さじ1/8	揚げ油…………… 適量
コリアンダー…………… 小さじ1/4	
パプリカ…………… 小さじ1/4	

#### 作り方

①ひよこ豆はさっと洗って、一晩水で戻すか、熱湯をかけて柔らかくなるまで1時間ほど置く。紫玉ねぎは出来るだけ細かいみじん切りにしてザルに広げて余分な水分を飛ばす。香菜的の根と皮と芽を取ったにんにくは粗く刻んでおく。ヨーグルトに塩をひとつまみ加えて30分ほど水切りしておく。

②ジューサーかフードプロセッサーに①の水気を切ったひよこ豆と、香菜的の根、にんにく、スパイス類、オリーブ油、ひよこ豆の戻し汁大さじ1~を入れてペースト状にする。目安はぐつと手で握って形になる固さ。

③②をボウルに移し、①の紫玉ねぎを加え塩2つまみと胡椒で調味する。10分ほど置いてから直径3cmほどに丸める。

④ひまわり油とオリーブ油をブレンドした油をフライパンに高さ2cmに入れて160度くらいに温め、3)を途中でひっくり返しながらかき混ぜて揚げて油を切る。器に盛り、刻んだ香菜をかける。

⑤タヒニソースを作る。①の水切りしていたヨーグルトをボウルに入れて、タヒニ、レモン果汁を混ぜ合わせ、濃度をヨーグルトから出た水分で調節して、塩で味を調える。器に入れてパプリカを振り、④に添える。

# 白小豆の歴史と生産、そして和菓子

島原 作夫

## はじめに

小豆といえば餡、餡といえば小豆を思い浮かべる人が多いだろう。それも当然で、小豆の用途のほとんどが餡であり、餡をつくるのに小豆がよく用いられる。

和菓子屋のショーケースには、赤い羊羹と白い羊羹、赤餡と白餡の最中やどら焼きが並んでいる。パン屋やスーパーには赤餡と白餡のあんパンが棚の一角を埋めている。

しかし、今、私たちが食べている白餡の和菓子やパンは小豆餡でない。小豆の白餡は白小豆からつくられるが、白小豆の生産量は極めて少なく高価である。

かつては、白小豆は上品の餡をつくるのによく用いられたが、今や白小豆の和菓子をつくる店はごくごく稀で、白小豆そのものがほとんど知られていない。

そこで、注目されたことない白小豆の歴史と生産、そして和菓子を知る旅に出かけることにしよう。

## 歴史

表1は、平安期から明治期までに刊行された本草書や料理書、作物栽培書などにみ

られる、白小豆に関する記述を示したものである。

白小豆の文献上の初出は、筆者の調べた範囲では、平安前期の延喜18(918)年ごろ成立の『本草和名』で、「赤小豆、葉の名を藿という(蘇敬の注による)。鹿小豆(色赤)、小珂豆(赤小豆に似て而して小)、青小豆(甘)、黒小豆、紫小豆、白小豆、黄小豆、緑豆(以上の八種は崔禹による)」(No.1)と書かれている。

時代は大分下るが、1596年刊の『本草綱目』に「白豆、釋名飯豆、集解読曰く、白豆の苗の嫩いうちに菜にして食べる。生で食ふも妙だ。穎曰く、浙東にある一種は味が甚だ勝れ、醬を作り、腐を作るに用ゐて極めて佳し。原曰く、白豆とは飯豆のことだ。粥、飯にいずれも混ぜて食へる。時珍曰く、飯豆は小豆の白いもので、また土黄色のものもある。主治【五臓を補し、中を調へ、十二經脈を助ける】、【腸、胃を煖める】【鬼気を殺す。腎の穀であって、腎病の者の食物に適する】。葉【煮て食へば、五臓を利し、気を下す】」(No.3)とあるように、白豆の食べ方と効能が書かれており、1603年刊の『日葡辞書』に「Xiroazzuqi.

シロアヅキ(白小豆)』(No.4)と載っている。

しかし、『本草和名』や『本草綱目』に書かれている白小豆・白豆は、日本のことではなく、崔禹錫食経にそのように書いてあるということであり、また時珍曰くのように古代中国の学者によるということなのである。『日葡辞書』は、ちょうど中世から近世への変動期にイエズス会宣教師によって編纂され、布教活動で様々な身分の者との円滑なコミュニケーションをとるための語彙編纂であったことから、当時の日常生活の用語が多数掲載されており、当時使用されていた用語を知ることができる。

江戸前期には、白小豆の粉をせいろで蒸し、よく乾し、搗り鉢にて搗るとある(No.7)。江戸中期になると、『農業全書』(No.9)に小豆には赤白緑の三色があるが、専ら赤小豆をつくるとあり、『大和本草』(No.10)では白アツキには蔓の長いものと短いものの二種あり、俗に「蟹ノ目ト云」と説明し、『和漢三才図絵』に「白小豆は米にまぜて煮ると早くやわらかくなる」(No.9)とあるように、白小豆の用途が紹介されている。

江戸後期のなると、「白小豆、疱瘡の薬なり」(No.12)、「シロアヅキ、白豆、甘酸平毒ナシ五臓ヲ補ヒ中ヲ調フ」(No.13)とにあるように、白小豆の効能が紹介されている。また、「白豆、志ろあづき、(中略)あらいこ又ハ饅頭の白あんに用ふ」(No.15)、「衣服の油を洗ふに無患子皮と白小豆を粉にして澡豆(アラヒコ)に用ふる故に白小豆をシャボン豆とも呼ぶ」(No.16)、「一種シロアヅキト呼モノアリ、形状常ノ

赤小豆ノ如ニシテ白色ナリ上品ノ餡ニ用ユ」(No.18)、「煉羊羹の方、白小豆 壹合こしあんに制し置」(No.19)、「煉羊羹、一白小豆 壹合」(No.20)とあるように、白小豆の用途が洗い粉や餡・羊羹に拡がっている。

明治期になると、「白小豆は主に白餡を製造するに用いひられる」(No.23)、「並割白餡 其原料調量率(1)白小豆澆粉壹百五拾匁」「白小豆澆粉 其原料調量率(1)白小豆五合」(No.24)とあるように、白小豆は餡として用いられている。一方、江戸末期から明治期、白餡や羊羹の材料に白小豆でなく白大角豆(白ササゲ)が用いられている文献もある(No.17、No.20、No.22)。

明治期の作物栽培書に「其白色大粒ノ者ハ最上ノ品ニシテ、其白色小粒ノ者及ビ紅色大粒ノ者ハ之ニ亞グノ佳品ナリトス」(No.21)、「白小豆 白餡としてよろしければ、その價稍貴けれども」(No.25)とあるように、小豆の中で大粒の白小豆が最高の品質でかつ高価であると書かれている。また「(白小豆)収穫量少く通常七八斗に止まり、栽培が困難だ。それ故、インゲンが餡の原料に供せられる、に至れる以来栽培するものが少い」(No.25)とあるように、白小豆の収量性の低さを説明し、白餡の原料にインゲンマメが用いられるようになって以来、白小豆を栽培する者は少ないとしている。大福豆、金時豆、うずら豆、手亡、とら豆などのインゲンマメの実用品種が、明治初年以降、政府によって欧米から輸入された。



表1 本草書や料理書、作物栽培書などにみる白小豆

No	時代	資料名(刊年)	白小豆に関する記述	用途等
1	平安	本草和名(918頃)	赤小豆、葉の名を藿という(蘇敬の注による)。鹿小豆(色赤)、小珂豆(赤小豆に似て而して小)、青小豆(甘)、黒小豆、紫小豆、白小豆、黄小豆、緑豆(以上の八種は崔暹による)。小豆は一名を荅頭豆、豌豆、江豆、野豆。和名、阿加阿都岐	
2		和名類聚抄(934頃)	小豆。本草に云ふ、赤小豆和名阿加安豆木。崔暹錫食經に云ふ、黒小豆、紫小豆、黄小豆、緑小豆、皆同類也	(白小豆ナシ)
3	安土桃山	本草綱目(1596)	白豆<釋名>飯豆<集解>洗曰く、白豆の苗の嫩いうちに菜にして食べる。生で食ふも妙だ。穎曰く、浙東にある一種は味が甚だ勝れ、醬を作り、腐を作るに用ゐて極めて佳し。原曰く、白豆とは飯豆のことだ。粥、飯にいつれも拌せて食べる。時珍曰く、飯豆は小豆の白いもので、また土黄色のものもある。<主治>【五臓を補し、中を調へ、十二經脈を助ける】、【腸、胃を煖める】【鬼氣を殺す。腎の穀であつて、腎病の者の食物に適する】。葉【煮て食へば、五臓を利し、氣を下す】	菜醬、腐粥、飯(効能)
4		日葡辞書(1603)	Xiroazuqi.シロアヅキ(白小豆)、白い豆	
5	江戸前期	多識編(1649)	白豆、今案志呂阿豆岐俗云由岐乃志多	
6		庖厨備用倭名本草(1684)	白豆(ハクツ、シロササゲ)、和名抄白豆ナシ	(ササゲ)
7		合類日用料理抄(1689)	白小豆の粉。小豆ばらばらに引割り、一夜水に漬け、赤き皮をはらい、その後、器にてよく皮を取り、せいろにて蒸し、よくよく乾し、掃り鉢にて掃り申し候	白小豆の粉のせいろ蒸し
8	江戸中期	和爾雅(1694)	白豆(シロアヅキ、ユキノシタ)飯豆同	
9		農業全書(1697)	赤小豆、是又色々あり。赤白緑の三色、中にも少し粒のほそき赤小豆を専ら種ゆる事なり。(中略)又白豆あり。(中略)四五月種ゆるのよし、本草にみたり(白豆をささげと云うはあやまりなり)。	
10		大和本草(1709)	赤小豆(中略)○白豆アリ白アツキナリ苗葉莢(サヤ)皆赤小豆に似たりサ、サケト訓スルハアヤマリ二種アリ一種ハ籬(マガキ)ニホル蔓長シ一種ハ蔓短シ赤小豆ノ如シ民俗蟹ノ目ト云	
11	江戸中期	和漢三才図会(1712)	飯豆(しろあずき)白豆(はくず)[俗に白小豆(しろあずき)という]『本草綱目』に次ぎのようという。飯豆(シロアヅキ)とは小豆の白いものである。また土黄色のものもある。(中略)△思うに、白小豆は米にまぜて煮ると早くやわらかくなる。赤小豆がやわらかくなりにくのとはちがっている。	白小豆飯
12		私家農業談(1789)	白小豆、疱瘡の薬なり	(効能)
13	江戸後期	飲嗜摘要(1804)	シロアヅキ、白豆、甘酸平毒ナシ五臓ヲ補ヒ中ヲ調フ	(効能)
14		成形図説(文化年間1804~17)	白小豆(中略)此もの亦二種あり、苗葉赤小豆に似て莢大也、農人蟹の目と呼べり、一種ハ蔓長くして色に纏ふ、能く油膩を除く、皆四五月に藝べし、凡白小豆ハ米に和煮ハ早熟也	白小豆飯
15		本草図譜(1828)	白豆、志ろあづき、常陸より多く出づ、苗葉赤小豆と同じくして實も又同じく小さくして色白く一點黒き處あり、あらひこ又ハ饅頭の白あんに用ふ	洗い粉、餡
16	江戸後期	嬉遊笑覧(1830)	衣服の油を洗ふに無患子皮と白小豆を粉にして澡豆(アラヒコ)に用ふる故に白小豆をシャボン豆とも呼ぶ	洗い粉
17		菓子話船橋(1841)	白餡、同紅餡○白大角豆四百目、○唐三盆糖六百目、煉り羊羹○白大角豆四百目、○唐三盆砂糖九百目、○白角天二本半、白羊羹○氷砂糖五百目、○白大角豆五百目、○白角	(ササゲ)
18		重修本草綱目啓蒙(1844)	赤小豆増、一種シロアヅキト呼モノアリ、形状常ノ赤小豆ノ如ニシテ白色ナリ上品ノ餡ニ用ユ、コレヲ漢名白赤豆ト云、	上品の餡
19		鼎左秘録(1852)	煉羊羹の方、白小豆沓合こしあんに制し置、雪白砂糖八拾匁、氷砂糖二拾匁白かんてん四寸五分、水沓合	漉し餡、羊羹
20	明治	古今新製名薬秘録(1862)	白本羊羹、一小角豆の漉粉にて、右本ようかんの製方おなじ	(ササゲ)
21		農学初歩前篇第2志賀雷山著(1882)	煉羊羹、一白小豆沓合、漉粉に制し置、一雪白砂糖八十目、一氷砂糖二十目一白かんてん八寸五分一水沓合(『鼎左秘録』「煉羊羹」の転載)	漉し餡、羊羹
22		和洋菓子製法独案内(1889)	小豆ノ種類多シト雖之ヲ大別スレバ白・赤・紅及ビ斑紋ノ諸種トシ、又之ヲ早晚ノ二種ニ別ツ而シテ其白色大粒ノ者ハ最上ノ品ニシテ、其白色小粒ノ者及ビ紅色大粒ノ者ハ之ニ亞グノ佳品ナリトス	
23	明治	白餡紅餡、白大角豆四百目、唐三盆六百目煉羊羹、白大角豆四百目、唐三盆九百目、白楽天二本半白羊羹、氷砂糖五百目、白大角豆五百目、白楽天二本	(ササゲ)	
24		穀類の話横井時敬著(1903)	白小豆は主に白餡を製造するに用ひられる	餡
25		吾妻菓子手製法(1908)	乾餡粉は白小豆赤小豆何れでも軟かく煮崩して揚げ並割白餡其原料調量率(1)白小豆漉粉壹百五拾匁(2)白粗目糖七拾五匁白小豆漉粉其原料調量率(1)白小豆五合(2)重炭酸粉未壹匁強	餡
26	実用麦菽栽培講話今村猛雄千葉敬著(1908)	白小豆白餡としてよろしければ、その價稍貴けれども、収穫量少く通常七八斗に止まり、栽培が困難だ。それ故、インゲンが餡の原料に供せられる、に至れる以来栽培するものが少い	餡	

## 生産

江戸幕府は享保20年～元文3年（1735～38）に諸国の産物を調べて『諸国産物帳』を編纂した。これは八代将軍徳川吉宗の国内で自給が可能な体制を整えようとする物産政策の一環として実施された。この『諸国産物帳』の原本は残っていないが、諸藩が提出した記録の控えや調査の前段での記録類を拾い出し、まとめたのが盛永俊太郎・安田健編の『享保・元文諸国産物帳集成』全21巻である。諸藩のすべての資料が残され、集められたわけではないが、『享保・元文諸国産物帳集成』から諸国の産物の大要に迫ることができる。

『享保・元文諸国産物帳集成』に所載の『諸国産物帳』から“白小豆”の栽培国を選び出したのが、図1である。

当時、北は陸奥から南は日向にいたるまで、全国65国中19国の一部の郡で“白小豆”が栽培され、産物や名物とされた。このことは、これらの国の一部の郡においては当時白小豆が庶民の食べ物になっていたといえよう。『諸国産物帳』より90年後の『本草図譜』（1828）に、「白豆、志ろあづき、常陸より多く出づ」（表1のNo.15）とある。

明治期から現在まで、統計的に白小豆の生産動向を示す資料はなく、その生産動向の把握は困難である。これは、この時代、白小豆の生産に対する関心のなさや生産量の少なさを示している。

このようななかで、山本氏の論文（1989）と農林水産省の「特産農産物の生産実績調査」（2002～07年）から作成したのが、表

2の白小豆の作付面積の推移である。

白小豆の作付面積は、1984年の350haから2002年224ha、03年206ha、04年149ha、05年174ha、06年82ha、07年107haと大幅に減少している。ただ、藤田ら（2005）は、ホクレンが調査した出回り量等から「備中白小豆」銘柄が約70ha、広島県、島根県隠岐、京都府で各数ha、茨城県、群馬県で100ha弱栽培され、府県の白小豆の栽培面積は200～300haと推察している。

現在（2014年産）、白小豆の産地が北海道、茨城県、群馬県、兵庫県、岡山県にある。北海道の十勝地方等で白小豆「きたほたる」が42ha、群馬県の利根沼田地区と茨城県の大宮地区で大手和菓子屋が農家と白小豆の契約栽培によって90ha（推定）、兵庫県姫路市安富地区で「白雪大納言」「備中系白小豆」が9ha、岡山県真庭市久世地区で白小豆が6.5ha、岡山県笠岡市笠岡湾干拓地で白小豆が38.6ha栽培されている。これら主要産地で約190ha栽培され、また、このほかの地域でも若干栽培されているといわれ、全国の白小豆の作付面積は約200haあるとみられる。単収を90～120kgと考えると180～240t生産されていることになる。

品種登録の白小豆の品種には、「きたほたる」（北海道、2004年育成、06年登録）と「白雪大納言」（兵庫県、1996年育成、2002年登録）がある。品種の特性を表3に掲げたが、「白雪大納言」は「きたほたる」に比べると大粒である。このほかに在来種の白小豆がある。

ここで、備中の白小豆にふれておきたい。  
『享保・元文諸国産物帳集成』Ⅶに所載の「備前国備中国之内領内産物帳」と「備前国備中国之内領内産物絵図帳」には、産物として白小豆が載っていないが、江戸中期の享保・元文期成立と考えられる『備前備中御領内産物帳 巻14』の米穀類の赤小豆の部に「大なごん、大黒目、猫小豆、垢あづき、ぶどう小豆、夏小豆、八月小豆、白小豆」(図2)とあるから、当時、白小豆が備前備中の産物であったことがわかる。  
1919年(大正8)刊の『岡山県産業概説』には、小豆の産量は10,132石、主要産地は

川上、小田とあり、「川上郡地方に産する白小豆は品質優良にして、京阪地方に於て菓子原料として最も賞用せらる」と書かれている。川上郡は現在の高梁市、小田郡は現在の井原市、笠岡市、矢掛町であり、両郡は備中国にあった。

『岡山県農業要覧』(1918、1921)に、岡山県における小豆の主な栽培品種は「夏小豆、盆小豆、大茨、長州、白小豆、秋小豆、葡萄小豆、黒小豆、大納言」とある。筆者の調べた範囲であるが、名高い備中の白小豆においてさえ、これぐらいの記録しか残っていない。

表2 白小豆の作付面積の推移(単位: ha)

	1984年		2002	2003	2004	2005	2006	2007	
北海道	30	帯広地方	24	24	46	45	10	15	
秋田県			1						
茨城県	30	北部地帯	105	101	14	18	4		
群馬県			3		5	32	5	3.8	みなかみ町
群馬県・栃木県	50	赤城山麓							
その他北関東	20								
兵庫県					2	12	2	7.7	姫路市
岡山県	120	備北地帯	61	44	53	38	53	70.6	笠岡市、真庭市、美作市
広島県	100	岡山との県境地帯							
高根県			2	16	8	8	8	9.8	松江市、海士町、隠岐の島町
大分県			28	21	21	21			
計	350		224	206	149	174	82	106.9	

出典 山本晃郎「岡山県における白大豆の生産・流通」農業および園芸 第64巻第3号、1989.

1 農林水産省「特産農産物の生産実績調査」2002～07.

2 北海道はホッカインシロショウズ、きたろまんの作付面積。  
(北海道農政部「麦類・豆類。雑穀便覧」平成27年9月による)



図1 享保20年～元文3年（1735～38）における白小豆の栽培国

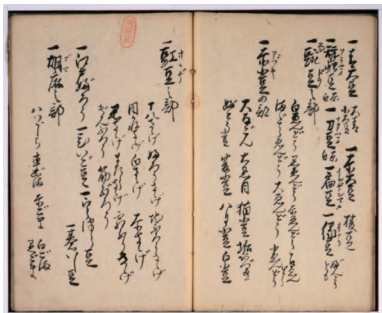


図2 『備前備中御領内産物帳 卷14』の赤小豆の部（デジタル岡山大学大百科より）

表3 品種の特性

	供試場所（期間）	成熟期（月日）	主茎長（cm）	子実重（kg/10a）	百粒重（g）
きたほたる	十勝農（2001～03）	9月26日	71	358	13.4
白雪大納言	兵庫北部農技セ（1995～97）	11月10日	43	269	21.7

出典) 1 藤田正平 他 “アズキ新品種「きたほたる」の育成”. 北海道立農業試験場集報.88,13-24(2005).  
 2 曳野亥三夫 他“白小豆新品種「小豆兵系3号」の育成” 兵庫農技研報.48,40-45 (2000) .

表4 餡等の原料豆の国内生産量と輸入量（加糖餡含む）（2015暦年）

（単位：t）

区分	国内生産量		輸入量					計
	小豆	インゲンマメ	小豆	白系 インゲンマメ 等	有色 インゲンマメ 等	冷凍のササゲ 属・インゲン マメ属の豆	加糖餡	
銘柄		金時、手亡、 うづら、花豆 等		バタービーン、 手亡、 ベビーライマ、 大白芸豆、 グレートノー ザン等	赤竹小豆、 ダークレッド キドニー、 ささげ等			
2015年	63,700	25,500	20,359	19,029	5,379	11,869	21,792	142,128
餡用の割合 (推定)	69%	66%	80%	90%	50%	30%	100%	
餡用の豆	43,953	16,830	16,287	17,126	2,690	3,561	21,792	122,239

注) 冷凍のササゲ属・インゲンマメ属の豆、加糖餡は、乾豆換算（1/2、1/3）の量。

出典) 1 雑穀輸入協議会「雑豆等の輸入統計」平成28年2月。

2 農林水産省「作物統計」、3 財務省「貿易統計」。

### 白小豆の白餡のシェア

表4は餡等の原料豆の国内生産量と輸入量（加糖餡を含む）を示したものであるが、その合計は142,128tであり、そのうち餡に使用される豆の量は122,239tと推定される。

餡に使用される豆の量が12万tに対し、白小豆の生産量は180～240tと、そのシェアは0.1～0.2%であるから、白小豆の白餡にお目にかからないのは当然である。

それでは、私たちが日頃、口にする白餡はどんな豆から作られるのか。白餡の原料豆は、インゲンマメ属インゲンマメ種の手亡・白金時・大福・グレートノーザンやインゲン属ライマ種のパタービーン・ベビーライマと多々ある。手亡は国内生産もあるがカナダ、グレートノーザンはアメリカとカナダ、バタービーンはミャンマー、ベビーライマはアメリカから輸入されている。この中で量が多いのが、バタービーン、手亡、ベビーライマであって、バタービーンとベビーライマは安価であるので上生菓

子以外のあらゆる餡に使われている。ササゲ属アズキ種の白小豆は、茶道の上生菓子など高級和菓子に用いられている。

白餡を白小豆で作った場合、他の豆に比べ風味が良く、白小豆は手亡や福白金時より小さな粒子の割合が高いので舌触りが良いといわれている。御粽司の川端道喜は、備中の白小豆を使った餡はよかったが、最近ではほとんどの白餡は手亡で作られる。でも備中の白小豆に比べたら雲泥の差があると述べている（『和菓子の京都』1990）。

### 和菓子の消費動向

和菓子という名称は、明治期に入ってからつけられ、一般的に定着するのは第二次大戦後のことで、江戸期は単に菓子と呼ばれていた。これは明治期の文明開化による西洋の文化の拡がりとの関係がある。和服－洋服、和食－洋食、和室－洋室のように和と洋をもって在来のものと区別した。その頃に和菓子という名称が、饅頭や羊羹など従来の菓子の総称としてつけられるように



なった。

ここで和菓子の実態をデータからみておこう。

2014年のデータでみると、和生菓子の出荷額5,435億円で、全菓子出荷額3兆3,671億円の16%を占めている。1990年以降の出荷額の推移を表5でみると、和生菓子や米菓、あめ菓子は減少の一方、洋生菓子やビスケット、干菓子、チョコレート、他に分類できない菓子は増加し、全体では増加している。

種類別の和生菓子の1世帯当たり年間支出額の推移を、家計調査からみると、表6に示すように、羊羹は1990年1,284円だったが、2015年795円と大幅減少、饅頭は3,561円から1,413円に大幅減少、おはぎやどら焼き、桜もちなどは8,241円から9,329

円に増加しているが、和生菓子全体では13,086円から11,537円に減少し、和菓子離れが進んでいる。

和菓子の品目別年齢階級別支出金額を表7でみると、年齢層が高い世帯ほど支出金額が多くなっている。

次に高級な和菓子が使われる茶道について、みてみよう。

茶と和菓子とは切り離せない密接な関係にある。菓子の中でも京菓子の名が高いのは、京都には茶道の三千家その他の家元があり、茶会のたびに深い味わいのある茶道菓子が作られたからである。和菓子の発展はその歴史にもみられるように、茶道の発達に依るところが大きく、現在でも和菓子は茶の湯の脇役としてなくてはならないものである。

表5 菓子の出荷額の推移（従業者4人以上の事業所）（単位:百万円）

	1990年	2000年	2010年	2014年	2014/1990
洋生菓子	604,488	686,929	738,090	753,112	124.60%
和生菓子	666,015	614,644	555,766	543,520	81.60%
ビスケット類、干菓子	374,666	381,692	416,272	435,435	116.20%
米菓	389,166	299,937	326,819	340,369	87.50%
あめ菓子	178,874	164,034	172,684	167,765	93.80%
チョコレート類	345,499	343,809	410,320	436,508	126.30%
他に分類されない菓子	552,474	529,073	621,122	690,388	125.00%
計	3,111,182	3,020,118	3,241,073	3,367,097	108.20%

注) 他に分類されない菓子は、かりん糖、ポテトチップ、チューインガム、甘納豆、味付豆、乾燥ゼリー菓子、ウエハース、砂糖菓子、ザボン漬、アイスキャンデー、ポップコーン、ピーナッツ菓子、スナック菓子、コーンフレーク等。

出典) 経済産業省「工業統計調査」。

それでは、現在、どれだけの人が茶道を習っているのでしょうか。表8は、「社会生活基本調査」から、「趣味・娯楽」としての茶道の活動者、いわゆる茶道人口を示めたものである。茶道人口は1986年の2,845千人から2011年には1,700千人まで大幅に減少している。

茶道の菓子は主菓子と干菓子の2つに大

きく分けられる。主菓子は饅頭や餅菓子、羊羹、練切、金団などの和菓子が使われるが代表的なものは練切と金団の上生菓子である。干菓子には、落雁や有平糖、金平糖、煎餅などの菓子が使われる。茶道人口の減少は、それだけ高級な和菓子の需要が減ることになる。

表6 種類別の和生菓子の年間支出金額の推移（1世帯当たり、2人以上の世帯）（単位:円）

	1990年	2000年	2010年	2015年	2015/1990
羊羹	1,284	1,133	758	795	62%
饅頭	3,561	2,032	1,699	1,413	40%
他の和生菓子	8,241	9,575	9,326	9,329	113%
計	13,086	12,740	11,783	11,537	88%

注) 他の和生菓子はおはぎ、どら焼き、桜もちなど。  
出典) 総務省「家計調査」。

表7 和菓子の品目別年齢階級別支出金額（2015年、1世帯当たり、2人以上の世帯）（単位:円/年間）

	平均	～29歳	30～39歳	40～49歳	50～59歳	60～69歳	70歳～
羊羹	795	151	261	386	642	1,050	1,167
饅頭	1,413	476	627	965	1,212	1,832	1,810
他の和生菓子	9,329	3,922	4,768	6,261	9,123	11,434	11,616

出典) 総務省「家計調査」。

表8 茶道人口の推移（単位:千人）

年	茶道人口
1986	2,845
1996	2,673
2001	2,729
2006	2,108
2011	1,700

出典) 総務省「社会生活基本調査」。

## 食べよう

旅先でおいしそうなお菓子を買い求めたり、ちょっと出掛けた先の商店街でお菓子屋を見つけて創作菓子に出会ったりするのは、楽しいものである。城下町や門前町、宿場町などには、謂れのある銘菓が生きている。

『全国和菓子風土記』（淡交社）に所載の和菓子屋から、白小豆や手亡の白餡を用いた銘菓を拾ってみよう。

「小型羊羹 空の旅」「最中 御代の春紅」（東京都港区、虎屋）、「奥三峰（白餡）」（石川県金沢市、和菓子村上）、「埋も木」（滋賀県彦根市、いと重菓舗）、「あも（白小豆）」（滋賀県大津市、叶 匠壽庵）、「紅羊羹」（岡山県岡山市、芭蕉庵）、「白羊羹」（鳥取県米子市）、「とんど饅頭」（広島県福山市、虎屋本舗）、「羊羹 神在月」（島根県出雲市、坂根屋）、「名菓舌鼓」（山口県山口市、山陰堂）、「薄墨羊羹」（愛媛県松山市、中野本舗）、「荒城の月」（大分県竹田市、但馬屋老舗）

この中から3点を少しばかり採り上げてみよう。

### ○「あも（白小豆）」

滋賀県大津市、昭和33年（1958）創業の叶 匠壽庵が製造・販売する銘菓。

大津は、琵琶湖と比叡山の豊かな自然に抱かれ、667年の近江大津宮に始まる歴史の集積地である。古代から今日まで人々の生活を支え、歴史、文化、産業を育んできた琵琶湖は、母なる湖（Mother Lake）と呼ばれている。

その琵琶湖に面し、歴史ある大津から生まれた菓子が「あも（白小豆）」である。「あも」は「あんも」ともいい、餡餅（あんもち）の略である。

大粒で風味の良い白小豆「白雪大納言」の粒餡とやわらかな求肥を合わせ、白小豆とお餅のシンプルな組み合わせが特徴の羊羹である。赤小豆の丹波大納言の「あも」と白小豆の「あも」、この紅白あもは迎春の逸品である。なお、「あも（白小豆）」は年末の期間限定商品である。

### ○「白羊羹」

鳥取県米子市の名物菓子。地域の菓子で手亡を使用した白い羊羹。

米子は、大山の麓に位置する。秀峰・大山は、伯耆富士とも呼ばれ、古くから「神在す山」として崇められてきた。山岳信仰の中心であった大山は、明治22年（1889）まで一般の人々は頂上に登ることが寺法で固く禁じられていた。

江戸の寛政年間（1789～1801）に、蒸羊羹に代わって、寒天と小豆餡、砂糖の練合せた練羊羹が生まれた。練羊羹はそれまでの蒸羊羹に比べて、日持ちや食感、味わいの点で優れていた。練羊羹になって、風味と口あたりのいい小豆が盛んに使用されるようになった。

白羊羹は、その昔、大山山麓の白小豆を用いていたが、現在では上質の手亡が使われている。白羊羹の色合いは冠雪の大山を思い起こし、風味もまろやかである。

### ○「羊羹 神在月」

島根県出雲市、明治5年（1872）創業の

坂根屋が製造・販売する銘菓。

旧暦10月に全国の八百万の神が出雲の国に集まる。それ故、出雲では旧暦10月を神在月とよぶ。その頃にはあられが降り、そのあられが水面に浮かんだ風情を隠元豆と白小豆を用いて表現した羊羹であるという。もともとは「あられようかん」といわれていた。2010年11月に皇太子さまが出雲市をご訪問の折、この「羊羹 神在月」や「千代の珠」、特製ケーキ、出雲ぜんざいをお買い上げ頂いた。「千代の珠」は備中白小豆のこし餡を中餡に使った腰高饅頭で茶道菓子として重宝されている（店頭販売されていない）。

出雲は、古事記や日本書紀、出雲国風土記に記載された神話の國である。小豆は古事記や日本書紀の農業神話に登場する。神話があって、「羊羹 神在月」ありである。

### おわりに——和菓子と白小豆の今後

これまで述べた内容を要約しておこう。

①平安期に著された『本草和名』に白小豆が記載されており、1596年刊の『本草綱目』に白豆の食べ方と効能が書かれており、1603年刊の『日葡辞書』に「Xiroazzuqi. シロアヅキ（白小豆）」と載っている。

江戸前期の料理書に、白小豆の粉をせいろで蒸し、よく乾し、搗り鉢にて搗るとある。江戸中期の本草書に、小豆には赤白緑の三色があるが、専ら赤小豆をつくるとあり、白アツキには蔓の長いものと短いものの二種ありとある。また『和漢三才図絵』

に「白小豆は米にまぜて煮る」とあるように、白小豆の用途が紹介されている。

江戸後期になると、白小豆の用途が洗い粉や餡・羊羹に拡がっている。

明治期も、白小豆は餡として用いられている。一方、江戸末期から明治期、白餡や羊羹の材料に白小豆でなく白大角豆（白ササゲ）が用いられている文献もある。明治期の作物栽培書に小豆の中で大粒の白小豆が最高の品質でかつ高価であると書かれている。また、同書に白小豆は収量性が低く、白餡の原料にインゲンマメが用いられるようになって以来、白小豆を栽培する者は少ないと書かれている。

②『享保・元文諸国産物帳集成』に所載の『諸国産物帳』から“白小豆”を選び出し、白小豆の栽培国を調べた。当時、北は陸奥から南は日向にいたるまで、全国65国中19国の一部の郡で“白小豆”が栽培され、産物や名物とされていたことがわかった。これらの国の一部の郡においては当時白小豆が庶民の食べ物になっていたといえる。

③明治期から現在まで、統計的に白小豆の生産動向を示す資料はなく、その生産動向の把握は困難である。これは、この時代、白小豆の生産に対する関心のなさとし生産量の少なさを示している。

白小豆の作付面積は、1984年の350haから2002～07年には82～224ha と大幅に減少している。ただ、2005年頃における府県の白小豆の作付面積は200～300haとの推察もある。現在（2014年産）、全国の白

小豆の作付面積は約200haで180～240 t 生産されている。

- ④ 餡等の原料豆の国内生産量と輸入量（加糖餡を含む）の合計は14万 t、そのうち餡に使用される豆の量は12万tと推定される。白小豆の白餡のシェアは0.1～0.2%である。
- ⑤ 和生菓子の出荷額は、全菓子出荷額の16%を占めている。1990年以降の和生菓子の出荷額や1世帯当たり年間支出額は、減少の一途をたどり和菓子離れが進んでいる。茶道人口も1986年の2,845千人から2011年には1,700千人まで大幅に減少している。
- ⑥ 『全国和菓子風土記』（淡交社）に所載の和菓子屋から、白小豆や手亡の白餡を用いた銘菓を拾い上げると十数点ある。

以上、白小豆の歴史と生産、そして和菓子の実態をみてきたが、最後に和菓子と白小豆の今後について、ふれておきたい。

既に述べたように、洋菓子の消費は増加の一方、和菓子は減少している。そんな中でも、京都をはじめ日本各地で、その土地ならではの和菓子が作り出されている。昔からある街の和菓子屋は、自家用だけでなく、贈答や土産物として購入されることが多く、市場が安定しているのか、健在なところが多々ある。和菓子は日持ちがしないというネックがあって、遠距離の輸送が困難な面もあるが、独自の技術や製品で地域の一定の消費者の支持を得ている。百貨店の物産展においても、目玉としてどこにも

出店していない地方の和菓子が限定販売されている。大量生産のものが一方にあるために、他方にある稀少価値が評価されているのかもしれない。

といっても、今や、老舗の和菓子屋に長年勤めて、餡づくりの経験を積んで、初めて一人前の菓子職人になれるが、そんな人は少なく、和菓子屋に2～3年勤め、機械を購入しての餡づくりであるし、街の和菓子屋は合理化や技術の革新も難しく、価格の競争力も弱く、若者は洋菓子やチョコレート好きで、和菓子離れが進んでいるのが現状である。

しかし、伝統的な手法で作られる和菓子や凝った菓子、名物の菓子も少しは存在してもらわないと、本物の手法やその土地の食文化が永久になくなってしまう。そんな地方の菓子を次世代に残していきたいと思うが、これから和菓子はどのような道を歩むのか。

熊倉功夫氏が全国銘産菓子工業協同組合の広報誌「あじわい」(No.188)のなかで和菓子の未来をきわめてわかりやすく解説されているので、それを抜粋する。

- ① 和菓子の定義をするために、和菓子の要素を列挙してみましよう。和菓子の材料は、もち米や小豆などの穀類や豆類など従来の農産物や、寒天などの海産物、砂糖や果物など、だいたい江戸時代に使われていたものが基本です。次に発想の違いです。和菓子は四季の変化を基本として日本の花鳥風月をモチーフにします。



あるいは祝儀、不祝儀の喜びと悼む心の表現が、デザインと銘に表現されます。もう一つ和菓子の発想で大切なのは、招福攘災——幸福を招き寄せ、災いを攘う——の祈りです。

②このように、和菓子の要素を因数分解してみますと、基本的な要素は、すべて江戸時代に備わっていたことがわかります。では、今もそのままでもよしいのかといえば明らかに違和感があります。洋菓子の主要な要素であるはずのチョコレートでもカステラやういろうに入っていますし、バターやクリーム入りの和菓子も少なくありません。いちご大福があらわれた時はビックリしましたが今は定着したように、洋風の農産物も和の材料になっています。ベーキングパウダーはもちろん、最近誕生したトレハロースなども和菓子の製造に欠かせなくなっています。和菓子を因数分解してみて、明らかな和の要素をすべて備えている和菓子が今も中核となっていて、その伝統が続いているのは確かです。しかし、その周辺に、グレーズンというような新しい要素を加味した和菓子の世界が広がってきているのです。

③しかし、これは和菓子の歴史を振りかえれば、けっして異常なことではなくて、かつて中国から饅頭や羊羹が入ってきて日本化しています。つまり、外来的要素を柔軟に取り入れることで現在の和菓子が生まれたのですから、グレーズンこそ、これからの和菓子の生き残りのため

に、必要不可欠の部分なのかもしれません。

④明治時代に和洋折衷料理が始まり、カレーライスやトンカツ、オムライスなどの料理が定着したのです。定着した折衷料理がいずれもご飯を基本としていることを忘れてはなりません。つまり、折衷するときの基本は何か、です。

⑤先の因数分解に立ち戻ってみますと、食材・デザイン・それを支える技術はもちろんですが、和菓子に最も基本的な要素は発想ではないかと、私には思えてきました。

これらからみれば、和菓子はいまだ発展途上にあるといえるかもしれない。和菓子が外来的要素を柔軟に取り入れることで現在の和菓子が生まれ、いまグレーズンというような新しい要素を加味した和菓子の世界が広がってきているからである。

ところで和菓子を作るには、良質な材料が必要である。和菓子は食べ物であるので、あくまで味が一番である。味のよい和菓子を作るには、近在でいい材料に恵まれていることが第一の条件である。例えば、房州びわのびわ羊羹、美濃柿の柿羊羹、丹波の黒大豆の丹波黒納豆、赤穂の塩の塩味饅頭、大山山麓産白小豆の米子の白羊羹などは、その土地の産物から生まれたのである。

白餡や白羊羹をつくるのに白小豆を用いたいのが、その生産量が少ないため仕方なく手亡を用いたのである。いい材料が手に入らなければ、味のよい菓子は存続できない。

北海道十勝地方の小豆や兵庫と京都の丹波地方の大納言小豆といっても、その質には上中下があって、厳選された上の品質のものを仕入れなければならない。材料の量の確保はもとより、質の確保にも、地域の農業と結びついている。いい材料があっても、技術がなければ、宝の持ち腐れである。やはり、商圈に商売敵があって競争して磨きがかかった味の和菓子でなければならない。

そうしたことを思うにつけ私は、地方の和菓子を次世代に残したいためにも、大量生産方式の農業の一方に、地域の農業は、兼業で小さくてもよい、うるち米やもち米、小豆、大豆など多品目を作る、そんな農業者が各地に根を張っていることが、何より

大切であること、また大手の流通菓子製造の一方に、街の和菓子屋は、小さいままでよく、土地の産物を使う、その土地ならではの和菓子を作っていくことが、大切であることを思わずにはいられない。

いずれにしろ、いかに洋菓子にない和菓子の魅力を発揮し、その土地ならではの和菓子を作り出していくか。和菓子の前途には、そんな課題が待ち受けている。

そんな前途だからこそ、そして大量生産される菓子が増える今だからこそ、稀少な白小豆を用いた和菓子が注目され、白小豆はさらに日本各地で和菓子の材料として利用されるに違いないと、私には思えてきた。

以上

# 「国際マメ年」を振り返って

雑穀輸入協議会 専務理事 高橋則康

国連が制定した「国際マメ年」を踏まえ、我が国においても2016年を中心に「国際マメ年」に関連した種々の情報提供やイベントに取り組んできましたが、「国際マメ年」の終了にあたり、これまでの活動について振り返ってみました。

## 1. 制定の経緯

国際マメ年は国際的な豆類の団体であるCICILS（国際豆類貿易産業連合：Confederation Internationale du Commerce et de Industries des Legumes Secs、本部：ドバイ（アラブ首長国連邦））（現国際豆類連合GPC：Global Pulse Confederation）が、豆の優れた特性として、①健康に必要な栄養素の保持と食品分野における技術革新の可能性、②環境と調和した持続可能な農業の実現、③生産性の面から食糧安全保障の確立等について世界的に普及啓発するため、国際連合食糧機関（FAO）に働きかけてきた運動が認められたものです。

### (1) 経緯

2012年：CICILSが2016年を「国際マメ年」とする決議案を準備。

2013年6月：トルコ、パキスタンが共同で

FAOに決議案を提案。

2013年11月：アルゼンチン、アゼルバイジャン、ドミニカ共和国、エチオピア、ニジェール、スリランカ、トルコ、ウクライナの8カ国が提案国に参加し、国連総会第2委員会（経済金融）に新たな決議案を提案。

2013年12月12日：国連総会第2委員会において同決議案を採択。

2013年12月20日：国連総会第2委員会から同決議案が上程され、第68回国連総会において採択。

### (2) 決議の骨子

①2016年を「国際マメ年（International Year of Pulses）」とする。

②FAOに各国政府、関係機関、NGO、その他の関係者とともに「国際マメ年」の実施を促進するよう勧奨。

③この決議の実施より生ずる全ての活動は、任意の自発的財源（voluntary resources）による購われるべきことを強調。

④全ての関係者に対し、「国際マメ年」への寄附（voluntary contributions）及びその他の携帯による支援を勧奨。

### (3) 「国際マメ年」の具体的な目標

(2) の骨子を踏まえ、FAOが次の3つの具体的な目標を掲げて取り組むこととなりました。

①持続可能な食糧生産と健康的な食生活におけるマメの重要な役割、またマメの食料安全保障や栄養への貢献について意識を高める。

②フードシステム全般にわたるマメの価値や利用を増進するとともに、土壌の肥沃化や地球温暖化対策、栄養不良対策におけるマメの利点の活用を促進する。

③フードチェーン全般にわたり、マメの世界的な生産の促進、学術研究の強化育成、輪作のより良い活用、マメ貿易における課題に取り組むための関係情勢を奨励する。(FAO駐日連絡事務所Webサイトより掲載)

制定当初は、我が国の業界内においてもほとんど認知されていない状態でありましたので、FAOが制定した「国際マメ年」のロゴマークを様々な出版物等に使用するなど、まず「国際マメ年」の認知度向上に努めることとし、(公財)日本豆類協会では、名刺や封筒に添付するシートの作成、イベント等において活用するためのポスター、タペストリーを作成し利用を呼びかけました。

## 2. 主要な取り組み

「国際マメ年」関連の活動等については、この記事の最後の表にまとめました。主な取り組みについては以下のとおりです。

### 【平成27(2015)年】

(1) 「FOODEX JAPAN 2015(第40回国際食品・飲料展)」への出展参加

「国際マメ年」をより多くの人々に認知してもらう手段として、前年に当たる平成27年(2015年)の「FOODEX JAPAN 2015」に初めて出展することが雑穀輸入協議会で決定されました。

雑穀輸入協議会では、「FOODEX JAPAN 2015」参加を「国際マメ年」のプレ・イベントと位置づけ、協議会内に「国際豆年推進委員会」を設置し、出展に向けて計画、準備、会期中の運営に携わりました。

(a) 「FOODEX JAPAN 2015」の概要

- ・開催期間:2015年3月3日(火)～6日(金)
- ・開催場所:幕張メッセ
- ・来場者数:77,361名
- ・出展者数:2,977団体
- ・出展参加国:79ヵ国・地域

(b) 出展の概要

雑穀輸入協議会では、「世界の豆」をテーマに、キャッチフレーズを「豆はあなたの元気と健康の源!(Pulses make you stronger and healthier)」とし、①「国際マメ年」の知名度アップ、②世界の多様な豆類の紹介、③豆の栄養と機能性のアピール、④世界の主要な豆類の紹介を訴求ポイントとして出展しました。

開催期間中、出展ブースでは、豆に関する各種の展示、資料・豆製品の配布、試食等を行いました。食品加工業・流通業を始めとした多数の来場者があり、用意した資料、試食、豆製品も全てなくなるなど、

優れた食材としての豆類の消費拡大と「国際マメ年」の認知度向上に貢献しました。

## (2) 中央イベント「[豆の日] シンポジウム2015」の開催

全国豆類振興会広報委員長藪光生氏による基調講演において「国際マメ年」について紹介されたほか、会場には「国際マメ年」のポスターやロゴマーク入りの資料が用意され、「国際マメ年」に対する理解と認識を高めることに貢献しました。

### (a) シンポジウムの概要

- ・開催日時：2015年10月13日（火）
- ・開催場所：新宿明治安田生命ホール
- ・参加者：募集で選ばれた150組（300名）
- ・主催：全国豆類振興会、(公財) 日本豆類協会
- ・後援：農林水産省

### (b) プログラム

#### A 基調講演

・演題 「世界は豆で生かされている」～2016年「国際マメ年」に向けて

・講師 藪光生氏 全国豆類振興会広報委員長

#### イ パネルディスカッション

- ・テーマ 「美味しく食べて健康に！」
- ・パネリスト

加藤淳氏：北海道立総合研究機構農業研究本部企画調整部長

高増雅子氏：日本女子大学家政学部家政経済学科教授

ほりえさわこ氏：料理研究家、栄養士

- ・コーディネーター

藪光生氏：全国豆類振興会広報委員長

## (3) 日本の豆料理の紹介

国際豆類連合（GPC：Global Pulse Confederation、以下GPCという。）では、「国際マメ年」の普及浸透を踏むため、各国の豆料理の紹介とそれを競うコンテストを企画しましたが、コンテストについては日本では準備不足のために参加は断念しました。

豆料理の紹介については、代表的なものとして、餡（小豆）、赤飯、きんとん、煮豆（虎豆）、いとこ煮、ぜんざい、小倉トースト、濡れ甘納豆、餡パンケーキ、小豆アイスクリームの10種を選択し、写真付きの英文のレシピを作成して送付し、GPCのWebサイトに掲載されました。

併せて、各国の豆の生産状況の映像提供依頼もあったため、虎豆の生産で農林水産大臣賞を受賞した北海道訓子府町の石川農園の協力で動画を作成して送付、同様にWebサイトに掲載されました。

この他、「FOODEX JAPAN」への出展状況など、我が国の「国際マメ年」に関して取り組んだ状況を随時GPCに送付したものがGPCの情報誌に掲載されて世界に発信されました。

## 【平成28（2016）年】

### (1) 「国際マメ年」キックオフミーティングの開催

「国際マメ年」の開始に当たり、GPCから各国において、「キックオフ」宣言をするイベントを実施しようとの呼びかけに応え、我が国では1月6日に雑穀輸入協議会、関西輸入雑豆協会主催で神戸市において盛



大に開催されました。

その模様はGPCに送られ、GPCでは各国から寄せられた状況をリレー形式で紹介しました。

## (2) 「国際マメ年」PR用DVDの作成

世界的な和食ブームの中、和菓子にも関心が集まっていることから、「国際マメ年」を機にその製法を世界にも知ってもらうため、写真ではなく動画として紹介したいとの提案があり、(公財)日本豆類協会が、全国和菓子協会と雑穀輸入協議会の協力のもと、映像時間40分、日本語と英語字幕入りのDVD2種類を作成しました。

全国和菓子協会が所有する多数の画像の中から餡と和菓子の製法を選択、完成したDVDには、餡が小豆餡と白餡(いんげん豆)、和菓子が蜜漬かのかこ豆、蒸し大納言、練り切り餡(薯蕷つなぎ練り切り餡)、練り切り(乱菊、八重桜、花菖蒲、水仙)が収録されています。

## (3) 「FOODEX JAPAN 2016(第41回国際食品・飲料展)」への出展参加

「国際マメ年」当年であることから、雑穀輸入協議会では前年に引き続き出展することを決定しました。

### (a) 「FOODEX JAPAN 2016」の概要

- ・開催期間:2016年3月8日(火)~11日(金)
- ・開催場所:幕張メッセ
- ・来場者数:76,532名
- ・出展者数:3,197団体
- ・出展参加国:78ヵ国・地域

### (b) 出展の概要

テーマ、キャッチフレーズ及び訴求ポイ

ントは前回と同様にし、「国際マメ年」の更なる認知度浸透を目指しました。

開催期間中、出展ブースでは、前回出展の反省を踏まえ、より効果的な豆に関する各種の展示、資料・豆製品の配布、試食等を行いました。

前回同様、食品加工業・流通業を始めとした多数の来場者があり、試食試飲コーナーでは行列が出来る人気ぶりで豆のおいしさ等について再認識される結果となりました。用意した資料、試食、豆製品も全てなくなり、豆類の消費拡大と「国際マメ年」の認知度向上に貢献しました。

## (4) 新しい豆の消費啓発活動への試み

これまで、消費拡大を図るうえでの普及啓発方法としては、新聞、雑誌等紙媒体が一般的でありましたが、パソコンや特に若い世代に浸透しているスマートフォンといった電子媒体を利用した方法について可能性を探るべく、(公財)日本豆類協会が試行的に検討会を立ち上げました。

豆、豆料理に関心の薄い20~30代をターゲットにした情報提供に的を絞ったものとするため、雑穀輸入協議会会員の中から女性を中心に構成され、4月12日に第1回が開催されました。

この検討会では、これまでの紙媒体に替わり、インターネット内での情報誌に掲載する方法が提案されましたが、豆料理に興味のある人は閲覧するが全く興味の無い層への効果は薄いのではとの意見があり、LINE、Twitter、Facebook、インスタグラム等のSNSの活用が提案されました。

また、その際、LINEのスタンプにあたるようなキャラクターがあるといいとの意見から、(公財)日本豆類協会が作成に関与した豆エイト(小豆、金時豆、虎豆、えんどう、そらまめ、紫花豆、レンズ豆、ひよこ豆)というキャラクターの使用を検討することとなりました。

この結果、Facebookで7月～12月に試験的に実施され、豆料理、「国際マメ年」及びキャラクター「豆エイト」の紹介等の情報を発信しました。

今後については、今回の試行を踏まえ、さらに検討を続けていくこととなり、キャラクターの使用に関しては、好評であったことから利用場面の拡大についても検討していくこととされました。

#### (5) 農林水産省のイベントへの協力

農林水産省で開催された「子供霞が関見学デー」及び「消費者の部屋」において「国際マメ年」に関するポスター、パネル等を展示し、ロゴマーク入りの資料を提供しました。

##### (a) 子供霞が関見学デー

- ・開催場所：農林水産本省
- ・開催日：平成28年7月27日(水)～28日(木)

##### (b) 消費者の部屋

- ・開催場所：農林水産本省
- ・開催日：平成28年10月3日(月)～7日(金)

#### (6) 「国際マメ年」、「豆の日特別記念シンポジウム2016」の開催

「国際マメ年」の認知度及び「豆の日」に対する知名度を高めるとともに豆類・豆製品、豆料理とその他の栄養・健康に関する

知識の普及、理解の促進を図るため開催されました。

シンポジウムは2部構成で、1部では「美味しく食べて健康に！」をテーマとしたパネルディスカッション、2部では京王プラザホテル総料理長の監修、料理による和洋食中華14種類の豆料理の試食を行いました。

また、試食会場には豆類・豆製品、豆の優れた栄養、機能性についてのパネルの展示等をするとともに、豆類関係資料や豆類製品の配付も行い、参加者の豆への理解度アップに努めました。

##### (a) シンポジウムの概要

- ・開催日時：2016年10月11日(火) 11:00～14:00

・開催場所：京王プラザホテル

・参加者：募集で選ばれた300名

・主催：(一社)全国豆類振興会、(公財)日本豆類協会

・後援：農林水産省

##### (b) プログラム

ア パネルディスカッション

・テーマ 「美味しく食べて健康に！」

・パネリスト

加藤淳氏：北海道立総合研究機構農業研究本部企画調整部長

杉森一広氏：(株)オレンジページ取締役編集主幹

君島佐和子氏：(株)料理通信社「料理通信」編集長

・コーディネーター

藪光生氏：(一社)全国豆類振興会広報委員長

## イ 世界の豆料理の試食

和洋食中華の14種類（レンズ豆のサラダ／カスレ／塩ダラと金時豆のフリカッセ／チリコンカン／鶏ムネ肉のパネフリットにプティポアフランセーズ／大豆と落花生、鶏肉サイの目切り山椒辛子炒め／ポークビーンズ／小豆と緑豆入り餅米ご飯／ミネストローネスープ／眉豆と黒豆のスペアリブの煮込み／レンズ豆のポタージュスープ／北陸のいとこ煮／大豆と桜海老のつまみ揚げ／呉汁）  
(7)「国際マメ年」クロージングレセプションの開催

「国際マメ年」が終了するにあたり、2016「国際マメ年」のこれまでの取り組みの総括とともに、豆の持つ多様性、優れた栄養、機能性等を再確認し、更なる消費拡大につながるよう関係者一同が再認識する場として「国際マメ年」クロージングレセプションを開催しました。

当日は農林水産省、各国大使館を始めとして約150名が出席、豆料理を味わいながら豆類の一層の消費拡大に向けて決意を新たにす機会となりました。

### (a) レセプションの概要

- ・開催日時：2016年12月8日（木）18:30～20:30
- ・開催場所：国連大学 Annex Space
- ・出席者：約150名（農林水産省、各国大使館、関係団体、マスコミ関係者、実需者、FAO関係者、雑穀輸入協議会会員等）
- ・主催：FAO駐日連絡事務所、雑穀輸入協議会
- ・後援：（公財）日本豆類協会、（一社）全

## 国豆類振興会

### (b) 提供された豆料理

- ・前菜（自家製豆ペーストをのせた各種ブリュスケッタ／ピンチョス5種）
- ・豆入りパン5種
- ・サラダ（いろいろ豆とカラフル野菜のサラダ）
- ・シチュー（虎豆煮込み（和風）／トラ豆のクラムチャウダー）
- ・ホットドッグ2種、サンドイッチ3種
- ・メイン（チキンエンチラーダほか4種）
- ・デザート（豆のカップケーキ／キャラメルナッツ／小豆のブラウニー）

## 3. おわりに

この一年、「国際マメ年」の制定という100年に一度といわれる絶好の機会をとらえ、様々な場面で豆の栄養や機能性、多くの料理レシピ等の紹介に努め、消費拡大を図ってきました。

これまでも消費拡大については、業界として様々な形で取り組んできましたが、2016年「国際マメ年」は豆類業界が一丸となって取り組んだという感が強く、一般へのアピールという点で極めて有効であったと感じています。

「国際マメ年」は終了しましたが、今後は、「国際マメ年」制定の意義やその目標を再認識し、制定された重要性をバックボーンとして活動を展開すれば、現在の消費量の倍増も夢ではないと考えます。

今後の豆類業界の益々の発展を期待したいと思います。

表「国際マメ年」関連活動、イベント等について

【平成27年】

開催日	内容
4月～	○ポスター等の作成 FAOの制定した「国際マメ年」ロゴマークを利用したポスター、しおり、シール、タペストリー、小冊子「伝えたい 和の豆料理」（表紙に「国際マメ年」のロゴ付きも制作）を作成（公財）日本豆類協会）し、関係者に配布又は貸与
3月3日～6日	○FOODEX JAPAN 2015（第40回国際食品・飲料展）（幕張メッセ） 雑穀輸入協議会が参加し、「国際マメ年」をアピールするブースにおいて、国内外の豆の展示、「国際マメ年」をアピールするロゴ入り小袋での豆の配布、餡・かのか入りヨーグルト、虎豆の煮込み、十六穀ご飯、豆のカレースープ、小豆茶等の試食、試飲等を行うとともに、世界の豆料理、豆の機能性に関する資料を展示
10月13日	○中央イベント「豆の日」シンポジウム2015 開催（新宿明治安田生命ホール） 認知度向上のため、基調講演の中で「国際マメ年」について紹介したほか、会場に「国際マメ年」のポスター、パネルを展示
12月～	○豆料理の英文レシピ掲載 GPCのWebサイトに日本の代表的豆料理として、餡（小豆）、赤飯、きんとん、煮豆（虎豆）、いとこ煮、ぜんざい、小倉トースト、濡れ甘納豆、餡パンケーキ、小豆アイスクリームの英文レシピを掲載

【平成28年】

開催日	内容
1月1日	○十勝毎日新聞に「国際マメ年」関連記事特集
1月3日、11日、12日	○日本農業新聞に「国際マメ年」関連記事特集
1月6日	○「国際マメ年」キックオフミーティング開催（主催：雑穀輸入協会、関西輸入雑豆協会、於神戸市）
1月21日	○「国際マメ年」PR用DVD「餡」と「和菓子」の製法（日本語及び英語）の完成（全国和菓子協会、雑穀輸入協議会、（公財）日本豆類協会で作成） GPCのWebサイトに掲載
3月6日	○第35回豆まつり（TOKACHI BEANS FESTIVAL）（主催：豆まつり実行委員会、共催：帯広市、帯広商工会議所、後援：十勝毎日新聞社、於帯広市とかちプラザ） 高品質な十勝産小豆等の即売、北海道ホテルシェフによる豆料理の試食会、豆飛ばし選手権等の子供向けゲーム等を行うとともに、「国際マメ年」のPRを兼ねた豆クイズ等を実施
3月8日～11日	○FOODEX JAPAN 2016（第40回国際食品・飲料展）（幕張メッセ） 前年に引き続き、雑穀輸入協議会が国内外の豆の展示、「国際マメ年」をアピールするロゴ入り小袋での配布、餡・かのか入りヨーグルト、虎豆の煮込み、豆のカレースープ、小豆茶等の試食、試飲等を行うとともに、「国際マメ年」についても資料を展示
3月12日	○「ふるさとの食 につぼんの食」（イベント）（主催：ふるさとの食につぼんの食 全国実行委員会（JA全中、JF 全漁連、大日本水産会、NHK）、各都道府県実行委員会、後援：農林水産省 於NHK放送センター前） 「国際マメ年」について会場内「食育ひろば」で資料展示
3月16日	○「世界の農林水産」Spring 2016 No.842（（公社）国際農林業協働協会発行）に「国際マメ年」関連記事の掲載
3月24日	○小冊子「お家と和菓子」を作成し、関係者に配布（表紙に「国際マメ年」のロゴ付きも制作）（（公財）日本豆類協会）
4月27日	○産経新聞に「国際マメ年」関連記事特集
6月	○農林水産省情報誌「aff」に特集として雑豆が掲載され、「国際マメ年」について記載
6月2日	○オンラインページの豆料理のレシピ掲載時に「国際マメ年」についても記事を掲載し、見開き2ページとした（（公財）日本豆類協会）。
6月18日～9月26日	○Harambee AFRICA（JICA横浜夏休み企画）—ともにつくるアフリカの未来—（主催：JICA横浜、於JICA横浜1Fギャラリー）にて「国際マメ年」について資料展示
7月1日	○月刊NOSAI7月号（（公社）全国農業共済協会発行）に「国際マメ年」関連特集記事の掲載
7月12日	○フェイスブック開設「豆エイトツア」をホームページ上で公開（（公財）日本豆類協会）し、「国際マメ年」の話題や豆キャラクター（豆エイト）等を紹介
7月14日	○週刊文春の豆料理のレシピ掲載時に「国際マメ年」についても記事を掲載し、見開き2ページとした（（公財）日本豆類協会）。
7月27日～28日	○子供食が関見学デー（主催：農林水産省、於本省）にて乾燥豆に直接触れられるようにした世界の豆の展示、豆クイズを行うとともに、「国際マメ年」について資料展示
8月4日	○農業試験場公開デー（主催：十勝農業試験場、於芽室町）にて「国際マメ年」について資料展示
8月10日	○農業試験場公開デー（主催：道南農業試験場、於北斗市）にて「国際マメ年」について資料展示
9月1日	○週刊文春アドレダに「国際マメ年」についての記事掲載
10月3日～7日	○「消費者の部屋」（主催：農林水産省主催、於本省）にて、世界の豆の現物標本、豆製品の展示、豆料理レシピの配布等を行うとともに、「国際マメ年」について資料展示
10月8日	○「おかずのクッキング」の市販テキストに「国際マメ年」の記述掲載
10月11日	○「国際マメ年」、「豆の日」特別記念シンポジウム2016（主催：（一社）全国豆類振興会及び（公財）日本豆類協会、後援：農林水産省、於京王プラザホテル本館5階コンコードホール） 「美味しく食べて健康に」をテーマに、豆類を日本人の食生活にどう取り入れるための方策、豆類の優れた栄養、機能性、今後の可能性等についてパネルディスカッションを開催、参加者による世界の豆料理14種類の試食を実施
10月13日	○東京新聞に「国際マメ年」関連記事特集
10月14日	○北海道地区「豆の日」イベント（主催：（公財）北海道豆類価格安定基金協会及び北海道豆類振興会、於ホテル黒部（北見市））にて、「あなたの健康を支える豆料理」と題した講演、参加者を交えた豆トーク、地場産豆を使った7種の料理の試食を行うとともに、「国際マメ年」について資料展示
10月14日～15日	○佃煮・煮豆フェア（主催：全国調理食品工業協同組合、於築地場外市場内「ぶらっと築地催事スペース」）にて、煮豆製品等の試食、廉価販売等を行うとともに、「国際マメ年」について資料展示
10月27日	○関西地区「豆の日」イベント（主催：関西輸入雑豆協会、於神戸朝日ホール（神戸市））にて、「豆を食べて元気になろう」と題した講演、豆料理の実演、参加者による試食を行うとともに、「国際マメ年」について資料展示
11月12日	○九州地区「豆の日」イベント（主催：西部穀物商協同組合、於久留米ほとめき通商店街（久留米市））にて、豆製品、豆関係パンフレットの配布を行うとともに、「国際マメ年」について資料展示
12月1日	○みずほプレミアムクラブだより2016 WINTER VOL.41に「国際マメ年」特集記事掲載
12月2日	○JIRCAS国際シンポジウム2016「豆のちから、再発見」（主催：JIRCAS、於国連大学ウ・タント国際会議場）にて、「豆のもつ大事な役割」及び「マメと人間—1万から—」と題しての基調講演を行うとともに、マメの持続的な栽培、マメの多様性を利用、マメによる栄養改善等についてのセッションでの議論、意見交換等を実施。また、会場にて「国際マメ年」について資料展示、豆関係資料の配布を実施
12月8日	○「国際マメ年」クロージングレセプション（主催：FAO 駐日連絡事務所及び雑穀輸入協議会、於国連大学Annex Space）にて、関係者が一同に会して豆の多様性、優れた栄養、機能性等を再確認するとともに、世界の豆料理を食べながら、2016「国際マメ年」の1年間の取組の総括を実施

※上記のほか、随時GPCが各国の活動状況を記載したNewsletterを発信

## 帯広市で豆王国・十勝 「第36回豆まつり」が開催されました

(公財) 日本豆類協会

平成29年3月5日（日）、帯広市のとちちプラザにおいて、「第36回豆まつり」が開催されました。（主催：豆まつり実行委員会。共催：帯広市・帯広商工会議）

このイベントは、十勝地域の歴史や文化、地域産業とも強く結びついている「豆」をテーマに、地産地消の推進や地域産業の活性化など、「豆王国・十勝」のさらなるパワーアップを図ることを目的とするものです。

昨年の台風被害で十勝地方の豆の収穫量が大幅に減少する中、開催が心配されましたが、豆の生産者や穀物商など関係者のご尽力により継続開催されたので、地元の方々の期待は例年以上に高まりました。

当日は、午前10時の開会式前から多数の人が「十勝の豆の即売コーナー」に集まり、小豆、金時、虎豆、花豆など10種類の豆を次々と買い求めました。

広い会場では、地元の豆加工品と物産品販売、釧路市こども遊学館のサイエンスショー、豆知識と豆ビンゴ大会、抽選会、豆のはり絵や豆縁日など、子供から大人まで一日楽しめる様々なイベントが行われました。

注目の豆料理試食会では、北海道ホテルのシェフが提供する手亡豆入りパテのハンバーガーと黒豆と大豆のスパイススープが各200食用意され、好評のうちに完了しました。

「豆」が地域の日常生活と産業活動に密着していることを実感できる素晴らしいイベントでした。





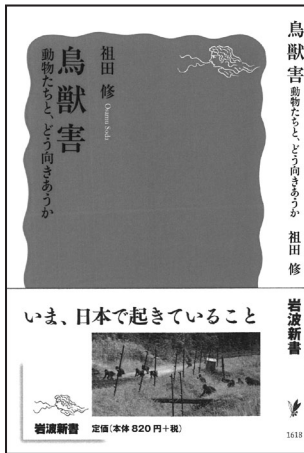
# 本 棚

後沢 昭範

## 「鳥獣害」

祖田修著

岩波書店、平成28年8月発行、212ページ、  
820円



近年、都市部でも野生鳥獣と人との接点が増え、狸の親子の出没や猿の大捕物等、微笑ましい話、面白話風の報道を目にします。しかし地方に行くと、それどころではありません。

特に中山間地域では、鹿、猪、猿、熊等が田畑を荒らし、時には人をも襲うなど、経済的損失はもとより、日常生活までが脅かされる事態も出ています。

農作物被害だけでも年間200億円に上り、更に、山では鹿による樹木の剥皮被害

で林業が圧迫され、天然林の劣化や、傾斜地の裸地化で土壌や土砂流出の危険まで起きています。

## ご紹介の1冊

何故この様な事になったのか。国の施策や現場の対応はどうなっているのか。愛おしくも憎たらしくもなる動物達と、どう向き合うか…。農業経済学者が、自ら田畑を耕す中で、鳥獣と悪戦苦闘しながら、考察して行きます。

著者は京都大学の名誉教授で、農業経済学の分野では著名な研究者です。『コメを考える』、『農学原論』、『食の危機と農の再生』等々、多くの著書があります。

本書は〔1.田園回帰の中の鳥獣たち…害獣化する野生〕、〔2.町中を闊歩する野生鳥獣〕、〔3.農村に跳梁する野生〕、〔4.鳥獣との闘いと苦悩…全国初の捕獲補助金交付の町〕、〔5.人と動物の共存への模索〕、〔6.人は動物と、どう向かい合ってきたか〕、〔7.庶民の食の変容と動物たち〕、〔8.新たな動物観への展望〕、〔9.人と動物、共存の場所…形成均衡の世界へ〕の9章で構成されます。

## ことの発端・自らの体験

京都のご自宅に狸の夫婦が現れ、ガラス戸を叩いては餌をねだり、ご夫妻もそれを心待ちにする和やかな日々…、何とも愛おしい動物達…。ここから話は始まります。

公務を退いた著者は、長年の夢だった生活三分（仕事・趣味・研究）の日々に入ります。自宅から数10km離れた中山間地域に古民家と田畑を確保し、週2～3回の“通い農”です。米や野菜を作り、池には魚を放し、自然と共に、山里の穏やかな生活…。

しかし、ここで山の動物達の登場です。鹿や猪は、作る端から食い散らし、踏み倒し、掘り上げ、駆け回り、狼藉の限りを尽くします。池にはサギが居付いて鯉や金魚を狙い、外来のアライグマまで参入します。近くの町では猿軍団が跳梁します。

柵を作り、網を張り、あれこれ対策を講じますが、その都度クリアされ、せっかくの作物も魚も次々と消えて行きます。かつての“愛おしさ”に“憎たらしさ”が重なります。

## 深刻化・広域化する鳥獣被害

野生鳥獣は1970年頃から増え始め、特に1990年代後半からは急増しています。かなり幅のある推定値ですが、2013年、鹿は194万～646万頭（中央値305万頭）で、20年前の5倍以上に、同じく、猪は74万～132万頭（中央値98万頭）で、3倍ほどに増えています。

かつては鳥害が主でしたが、今は大半が獣害です。ちなみに2014年の被害総額は

191億円。その内訳は、鹿65億円・猪55億円・猿13億円・鳥類38億円…。

特に中山間地域では、鳥獣被害による耕作放棄と、元々の高齢化・農外就業による過疎化との悪循環で、事態は更に進行します。

## 西洋の動物観・動物は人間のために

動物達とどう向き合うのか…。人間は動物をどう捉えて来たのか…。著者の目は、東西の動物観、自然観へと向けられます。

西洋で根強いのは、“動物は人間のためにある”という考え方です。そもそも『旧約聖書』では、“神に似せて創造された人間と、人間に奉仕すべき動物・植物の位置関係”が明確に示されています。また、17世紀、合理主義哲学の祖・デカルトは“思惟する主体・理性を持つ人間”を絶対優位の存在とし、“動植物を含む自然は単なる物質”として捉えていました。

これらを根底から覆したのは、19世紀に『種の起源』を表したダーウィンですが、“人間・動物同根論”は、当時のキリスト教世界にとっては異端であり、大きな論争を呼び起こしました。しかし、論理的には論破、科学的に立証されても、宗教的背景を以て根付いて来たものは容易に変わりません。

## 自然保護論の登場・動物の権利

その対局に登場して来たのが“ディープ・エコロジー（Deep Ecology）”です。極端な自然保護論ですが、“野生動物にも人間

と同じ感情があり、その権利を認めるべき”というものです。その代表格は、『動物の解放 (Animal Liberation)』を表した倫理学者・シンガー (Peter Singer プリンストン大学教授) で、“動物の権利”を主張し、それ故に肉食主義者です。動物実験や工場的畜産をも批判します。

勿論、ディーブ・エコロジーにも、硬軟、異なる主張がありますが、何れも経済成長による環境問題の深刻化とともに生まれた思想で、今日、大きな影響力があります。

### 日本の動物観・生けるもの皆同じ

日本では、6世紀に伝来した仏教が、既存の神道と融合しながら、“不摂生、輪廻転生、放生、供養”といった思想と行為を伴って定着して来たという、独特の歴史があります。むやみな殺生は戒められ、鳥や獣も前世では人だったかも知れず…。様々な供養も、その本質は“許しを請い、祈るもの”です。また、神仏混淆の中で、“生命あるもの全てが、神性や仏性を持つ”という多神教の世界観があり、一神教の世界観とは趣を異にします。

時代は大きく変わりましたが、害をなす鳥獣であっても、いざ、捕殺なり、頭数管理なり、“生命を奪う話”になると、私達の底流にあるものが頭をもたげ、悩むことになります。

### 家畜との関わり・感謝と祈り

著者の目は家畜にも向けられます。“可愛がって育て→処理して食べてしまう”と

いうプロセス。行為としても、感情としても、あまりにも落差が大きく、矛盾に満ちています。しかし、人間が生きるための避けがたい行為であるのも事実です。

ここで不可欠なのが“自然や動物に対する〈感動と畏敬、そして、詫びの祈り、感謝〉という心のプロセス”です。この自覚があって、初めて、大いなる矛盾が昇華され、生産者も消費者も、真にものを食べることが出来るはずなのです。そして「この自覚が、真に動物や自然を理解し、共存・共生して行く原点となる」と著者は考えます。

### 怖れながらの管理・形成均衡の世界

生物世界の進化は、動的に見れば、ダーウィンの言う“競争、自然淘汰、適者生存”の概念で描くことが出来ます。同時に、静的に見れば、それぞれの領分を守りながら、その時点での“棲み分け、共存する均衡の世界”が成立しているとも言えます。しかし、これも人間が絡むと、状況は一方的なものとなります。

著者は、「高度な技術と力を持ち、巨大な生産・消費機構を形成した人間と動物の間で成立すべき均衡は、人間の理性と叡智に基づき、自然をトータルに考慮に入れ、自制的に構想され形成された折り合いの場、つまり“形成均衡の世界”でなければならない」と考えます。

模式的には、まず〔人間の生活・生産空間〕と〔野生獣の生活空間〕があり、それらが接近してオーバーラップする部分に、あく

まで人間の都合ですが、〔野生獣の排除空間〕と〔侵入許容空間〕が存在します。

そこに“棲み分け・共存”の均衡点を求め、やむを得ない選択として、謙虚な“怖れながらの管理”が加わることになります。心優しい著者は、思い悩みながら論を進めます。

そして“形成均衡”の考え方は、「鳥獣害だけでなく、自然総体との間で構想されるべきものであり、人間の自己管理・欲望の管理へと帰結するものである」と締め括ります。今、農業の現場が直面する難問を前に、考えさせられる奥の深い1冊です。

かつては先人達が、人口圧力を背景に、山の獣を追い払い、何代にも亘って開墾し、耕境を押し広げ、押し上げて行きました。しかし、地方の過疎化等を背景に、形勢は逆転し、“山の獣に押し返されている”というのが、今日の中山間地域の姿です。

そう言えば、つい先頃、ある山間集落の出身者から聞きました。“最近は、鳥獣被害も無くなりました。畑には何も作っていません。残る年寄りも、もう僅かです…”

## 資料箱

### 「鳥獣被害の現状と対策」

農林水産省 平成28年10月公表

農水省では、深刻化・広域化する鳥獣被害に対処するために「鳥獣対策室」を設け、環境省と連携して、実態の把握と防止対策に取り組んでいます。その全容は、同省の公式サイトに、事項別に掲載されていますが、その「要約版」のご紹介です。

### ①深刻化・広域化する鳥獣被害

野生鳥獣による農作物の被害額は、近年、200億円前後で推移しており、その7割がシカ、イノシシ、サルによるものです。被害は全国に広がり、北海道を筆頭に、福岡・長野・山形・宮崎…と続き、被害総額1億円以上の道府県は34に上ります。(26年度)

こうなった要因としては、i 鳥獣生息域の拡大、ii 狩猟による捕殺圧の低下、iii 耕作放棄地の増加等が挙げられています。

また、山ではシカによる樹木の剥皮被害が甚大化し、更に、川ではカワウによる鮎等の食害、海ではトドによる漁具の破損等々も報告されています。

### ②増える野生鳥獣、減る狩猟者

生息個体数は、統計的推定値で、倍・半分の幅がありますが、中央値では、平成25年時点で、ニホンシカ305万頭（この他、北海道のエゾシカ54万頭）、イノシシ98万頭程と見込まれています。

平成元年頃は、どちらも30万頭程度と推定されているので、ここ四半世紀で、イノシシは3倍、ニホンシカに至っては10倍近い激増ぶりということになります。

対して、全国の狩猟免許所持者は、昭和50年52万人→平成25年19万人弱で、ここ40年間で1/3に減っています。しかも、現所持者の7割が60歳以上です。昭和50年当時は、約半数が40歳未満でした。農山村の過疎化・高齢化をそのまま投影しています。

### ③鳥獣害防止特別措置法等

このような状況に対処するため、平成19年に「鳥獣害防止特別措置法」が制定されました。農水大臣が定める〔被害防止施策基本方針〕に沿って、市町村が〔鳥獣被害防止計画〕を作成し、その実行に際しては、特別交付金や補助事業による支援が行われます。

同計画は、“鳥獣の捕獲、鳥獣被害対策実施隊の設置、エサ場や隠れ場所の除去、侵入防止柵の設置や追い払い、捕獲鳥獣の利活用（ジビエ）”等を内容とします。

現在、計画作成市町村は1,443で、鳥獣被害のある市町村の9割をカバーし、1,073市町村が〔鳥獣被害対策実施隊〕を設置しています。この隊員は“非常勤公務員扱い”です。

また、関連する制度・措置として、「鳥獣保護管理法（環境省）」の狩猟免許・捕獲許可との整合性の確保や「銃刀法（警察庁）」の銃所持許可要件の緩和、また「食品衛生法（厚労省）」の下で野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）提示等の支援策が講じられています。

### ④鳥獣の捕獲強化対策（平成25年：環境省・農水省策定）

生態系や農林水産業等に深刻な被害を及ぼす野生鳥獣について、抜本的な捕獲強化対策を講じることとし、当面、シカ、イノシシについて、10年後（平成23→35年）までに“生息頭数の半減（シカ328万頭→160万頭、イノシシ97万頭→50万頭）”

を目指します。

このために、捕獲事業の強化（管理のための捕獲事業の制度化、緊急捕獲対策、ICT等捕獲技術の高度化や食肉処理加工施設の整備等）と、捕獲従事者の育成・確保（捕獲事業者認定制度の創設、鳥獣被害対策実施隊の設置促進、射撃場の整備等）を進めています。

### ⑤ニホンザル被害対策（平成26年：環境省・農水省策定）

ニホンザルについては、これまでの総合的対策（被害防除〈侵入防止柵の設置、追い払い〉＋生息環境管理〈緩衝帯の設置、放任果樹の除去〉＋個体数管理〈捕獲〉）を、もっと効果的な捕獲中心に転換し、10年後に“加害群の半減”を目指します。

特に被害が著しい農地周辺の定着群については、大型の捕獲檻等を使った“全頭除去”に踏み切ります。それだけ被害が深刻ということです。

かつての“減りゆく野生鳥獣の保護”から、“増え過ぎた野生鳥獣の管理・被害の防止”への変化が分かります。詳しくは農水省の公式サイトからご覧下さい。

<http://www.maff.go.jp/j/seisan/tyozyu/higai/attach/pdf/index-15.pdf>

…鳥獣被害の現状と対策（要約版）

<http://www.maff.go.jp/j/seisan/tyozyu/higai/>

…鳥獣被害対策コーナー



## 資料箱

### 「平成27年の荒廃農地面積」

農林水産省 平成28年12月公表

農水省では、食料自給率向上対策の一環として、荒廃農地の再生利用を進めようとしています。そのためには、“荒廃農地の荒廃状況、解消状況等の情報”を把握する必要があることから、市町村・農業委員会を通して現地調査等を行い、その結果を公表しています。

#### ①平成27年の荒廃農地面積と動き

全国で約28.4万ha（推計値）。平成20年以降、ほぼ28万ha前後で推移しています。但し、全てが固定しているのではなく、毎年1万ha程が再生利用され、その一方で、新たに同程度の農地が荒廃している結果です。

この内、「再生利用が可能な荒廃農地」が約12.4万ha、「再生利用が困難と見込まれる荒廃農地」が約16.0万haとされます。

#### ②用語の定義

・「荒廃農地」…現に耕作に供されておらず、耕作の放棄により荒廃し、通常の農作業では作物の栽培が客観的に不可能な農地。

・「再生利用が可能な荒廃農地」…抜根・整地・区画整理・客土等で、通常の農作業によ

る耕作が可能になると見込まれるもの。

・「再生利用が困難と見込まれる荒廃農地」…森林の様相を呈している等、農地に復元するための物理的な条件整備が著しく困難なもの、又は周囲の状況から見て、その土地を農地として復元しても継続して利用することが出来ないと見込まれるもの。

#### ③「耕作放棄地」とは

ご紹介の資料とは別ですが、「耕作放棄地」という言葉が、よくメディアに載ります。こちらは農水省が自治体等を通じて5年毎に実施する「農林業センサス」の用語です。“以前耕していた土地で、過去1年以上作物を作付けず、この数年の間に再び作付けする意思のない土地”と定義されます。

農家による自己申告で、いわゆる主観ベースですが、平成27年の調査では42.3万haに上ります。これが“国内の農地全体の1割！滋賀県の面積（4,017km<sup>2</sup>）に匹敵！”と報道された数字です。確かに大きな面積です。

<http://www.maff.go.jp/j/nousin/tikei/houkiti/attach/pdf/index-1.pdf>

…平成27年の荒廃農地面積

[http://www.maff.go.jp/j/nousin/tikei/houkiti/pdf/2804\\_genjo.pdf](http://www.maff.go.jp/j/nousin/tikei/houkiti/pdf/2804_genjo.pdf)

…荒廃農地の現状と対策

## 雑豆等の輸入通関実績

### 2017年(1～3月期)・2016年度

(単位：トン、千円)

	品名	相手国名	2017年1～3月		2016年4月～2017年3月	
			数量	金額	数量	金額
輸	小豆 TQ (0713.32-010)	中国	4,095	609,159	9,002	1,362,144
		ロシア	25	1,896	25	1,896
		カナダ	2,151	325,331	10,641	1,573,589
		アメリカ合衆国	60	8,054	256	43,875
		アルゼンチン	53	8,726	53	8,726
		オーストラリア	0	0	19	2,898
		計	6,384	953,166	19,996	2,993,128
	そら豆 TQ (0713.50-221)	中国	1,592	244,718	3,630	558,319
		イギリス	21	918	63	2,888
		ボリビア	0	0	15	4,090
		オーストラリア	150	11,580	1,145	105,179
		計	1,763	257,216	4,853	670,476
	えんどう TQ (0713.10-221)	中国	0	0	21	1,760
		イギリス	1,594	149,785	4,160	403,545
		ハンガリー	148	14,905	148	14,905
		カナダ	1,844	130,819	5,913	449,430
		アメリカ合衆国	1,313	170,365	3,518	431,258
		オーストラリア	207	16,197	410	33,573
		ニュージーランド	62	7,088	878	101,346
計		5,168	489,159	15,048	1,435,817	
いんげん TQ (0713.33-221)	中国	309	63,201	1,099	205,213	
	タイ	29	2,709	58	5,088	
	ミャンマー	22	2,054	98	8,101	
	キルギス	21	3,573	21	3,573	
	カナダ	2,198	298,389	6,907	946,410	
	アメリカ合衆国	511	61,338	1,812	222,645	
	ペルー	18	5,004	49	14,417	
	ボリビア	7	1,847	25	4,246	
	ブラジル	182	31,424	388	76,038	
	アルゼンチン	106	7,270	342	21,714	
	エチオピア	20	1,533	44	3,325	
	計	3,423	478,342	10,843	1,510,770	
	その他豆 (ささげ属、いんげんまめ属) TQ (0713.39-221) (0713.39-226)	中国	703	156,700	2,232	548,432
タイ		362	44,855	900	115,772	
ミャンマー		864	56,736	10,580	674,793	
アメリカ合衆国		970	126,111	3,700	464,282	
ペルー		84	9,315	231	23,801	
計	2,983	393,717	17,643	1,827,080		
入	加糖餡 (調製したささげ属又はいんげんまめ属の豆 さやを除いた豆 加糖) (2005.51-190)	中国	15,433	1,948,130	61,710	7,450,008
		台湾	0	0	18	3,660
		タイ	115	14,741	530	68,365
		フィリピン	84	11,677	552	72,602
		イギリス	11	1,719	59	7,559
		アメリカ合衆国	40	8,502	121	25,523
		計	15,683	1,984,769	62,990	7,627,717

資料：財務省関税局「貿易統計」より（速報値）

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

