## 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 (4) 香川県

篠原 久仁子

今回は「空豆」に関わる方々を訪ねるべく香川県へ。きっかけは、ソラマメ生産者さんの家で見せていただいた焙烙です。香川県の伝統料理「しょうゆ豆」を炒るときに使われてきた素焼きの土なべで、地元の方々は「かわら」と呼びます。瓦と素材が同じためのようです。今や「かわら」で昔ながらの「しょうゆ豆」づくりをしている方は少ないと聞き、その貴重な味わいを学



ソラマメ生産者・山口妙子さんが見せてくだ さった焙烙、通称「かわら」

びに行ってきました。取材を進める中で、 実は国産「空豆」がほとんどないという現 実にショックを受けながらも、復活にかけ る「まめの里おおの」地区と熱血「人力豆 菓子屋」の取り組みに触れ、「ソラマメ県」 香川の底力を感じてきました。まずは、あ えて「空豆」と書いている理由からお伝え しましょう。

# 3度味わうソラマメ

近年「うどん県」の名でも知られる香川県。野菜ジャーナリストとしては、日本一面積が小さい県であるがゆえに、限られた土地を活かす農業の知恵と技術が高い県として注目しています。昨年、ソラマメ収穫直前の頃、とりわけ質のいいソラマメを作り続けていることで知られる山口妙子さんを取材した時のこと。香川県民にとって、いかにソラマメが生活に根差した豆であるかを実感しました。

というのも山口さんはソラマメを3つのステージで食べ分けていて、また呼び方が独特だったのです。まず私たちが最も馴染みある未熟なソラマメ。5月の連休明け頃に収穫する大豆でいうエダマメの状態を香



植え付けから7ヶ月がかり。5月に収穫の時を迎 えるソラマメ畑



ソラマメ生産者の山口妙子さんと筆者

川の方々は「新豆」と言います。「新豆」 は茹でたり鞘ごと焼いたり。そして、旬の 鰆と一緒に郷土料理「押し抜きずし」にし て食べるのが農家の風物詩なのだそう。

5月末頃、鞘が黒くなるまで樹で完熟させた完熟ソラマメは、2通りの方法で保存活用していました。この時、お歯黒は真っ黒なのですが豆自体の皮はまだ鮮やかな緑色で一見「新豆」のよう。山口さんはそのままビニール袋に入れて冷凍保存していました。完熟ソラマメは皮がしっかりしているからか冷凍焼けを起こさないし、水にかして(浸して)解凍するだけで料理に使え



水で戻した冷凍「空豆」を砂糖と塩で煮て作る「粉 ふき空豆」は絶品!できたては皮の中がクリー ム状。冷えると粉ふき状になりホクホク食感に

るから重宝するのだそう。

そして、完熟ソラマメを鞘ごとカラカラになるまで軒下で干した乾燥ソラマメ。「しょうゆ豆」の材料です。山口さんは、この冷凍と乾燥で保存できる状態にした完熟ソラマメを「そらまめ」と呼んでいました。書くなら漢字で「空豆」なのだそうです。

## 「かわら」焙煎「しょうゆ豆」の勘所

7月末、「空豆」料理の達人でもある山口さんから本場の「しょうゆ豆」を教わるべく再訪(レシピは25ページ)。すると「まずは食べて」と前夜から仕込みをした「しょうゆ豆」をご用意くださっていました。「美しい~!香ばしい薫りがする~」。「かわら」焙煎「しょうゆ豆」の第一印象です。こんがりした「空豆」は甘辛い煮汁をまとって何とも艶やか!いただくと、焦げ目はコーヒー豆のような、カラメルのような芳醇な香ばしさで絶妙な調味料になっていることがわかりました。

いよいよ 「しょうゆ豆づくり | 実践です。



山口さんの焙烙焙煎「しょうゆ豆」。コーヒー との相性も抜群!



しっかり煎りあがった「空豆」。昔はこれもお やつとして食べた。硬いが、口の中でふやかし ながら噛むと落雁のような香ばしさが美味

レシピの行間にある大切なポイントを伺いました。熱くなった「かわら」に「空豆」を投入。均一に焦げ目がつくようにほどよく混ぜ続けます。ここで、煎りあがりの合図があるのだそうです。

「両面が均一に黒なるまで炒めならんだら硬いんと軟らかいんがまちまちになる。 『ピーン、ピーン』って音がしたら、大方できた印やわ」。

次第に香ばしい薫りがたちこめ、煎り始めから10分ちょっとした頃、その時が来ました。

次のポイントは、熱々の「空豆」を沸騰させた調味液に入れること。豆がふっくら仕上がるのだそうです。そして煮汁に浸して一晩おいたら、全体に味がしみ込むように鍋を振って上下を入れ替えること。箸で混ぜると皮がむけてしまうからです。かくして足かけ2日がかりで「しょうゆ豆」が完成します。

# 「しょうゆ豆」は秋祭りの季節から

取材していて感じたのは、熱い「かわら」につきっきりで豆を煎る大変さ。クラクラするほど暑くて汗が止まりません。すると「豆類は夏はせんわ!」と山口さん。だいたい秋祭りの頃に、お父さんたちのお酒のアテとして作り始めるのだそうです。前回の青森県南部地方に続き、またやってしまいました。「しょうゆ豆」にも旬があったのですね。体験しないとわからないことだらけ。「かわら」焙煎の「しょうゆ豆」も、私がこれまで食べたことのある「しょうゆ豆」とは全く別物。ぜひ受け継ぎ、残してほしい味わいでした。

#### 豆の名産地が復活させた「大野豆|

香川県は「ソラマメ県」とも謳ってもいいのではないか。そう思っていた矢先に、知ったのは「しょうゆ豆」の原料は中国などからの輸入に頼っている、という現実でした。そこに一筋の光のような動きが。高松市香川町大野地区で2013年に始まった「大野豆プロジェクト」です。事務局長の生嶋暹(すすみ)さんからお話を伺うことが



説明する生嶋暹さん。丁寧に作り込まれた資料 の数々から熱意があふれていた

できました。

高松空港からほど近い大野地区は香東川の扇状地で土が豆づくりに向いていたことから、かつてソラマメの産地として知られてきた地。特に大野地区で栽培された香川の伝統品種「讃岐長さや」は「大野豆」と呼ばれるほど有名だったそうです。それに因んで大野小学校の生徒たちは「まめっこ」という愛称で親しまれてきたのだとか。

しかし他地域同様、栽培品種は「一寸そら豆」に移り変わり、「大野豆」はほとんど栽培されなくなっていました。そこで立ち上がった同プロジェクトが地域活性化事業として休耕田を活用して栽培を復活させたのです。現在では賛同メンバーは46人、耕作面積は当初の倍にまで拡大しつつあります。

小粒ゆえにデメリットがあるとされる 「大野豆」について、生嶋さんはこう話し ます。

「比表面積は小粒の方が大きいから、熱 が通りやすいし、中に味が沁みやすい、食



ひと莢に5~7粒入る「大野豆」(左)は、現在 主流の「一寸そら豆」(右)と比べ小粒。花が 紫色で美しいのだという

べやすい。省エネが求められる今の時代に あっているんじゃないかな」。

力を入れているというのは子供たちとの取り組みです。小学5年生は総合学習の一環で「大野豆」の栽培や収穫体験を実施。感動したのは子供たちの自発的な行動でした。お父さんやお母さん世代が知らなすぎるから、と文化祭でプロジェクトの取り組みを伝えてくれたのだそう。こうやって「まめの里おおの」は豆の町であり続けていくのでしょうね。

### 「三代目人力豆菓子屋」

「大野豆プロジェクト」は、同じ香川市 内の筒井製菓との出会いで新たな広がりを 見せることになります。

筒井製菓は、初代が戦後にソラマメのフライ豆からスタートさせた豆菓子屋です。 鮮度を第一に考え、作り置きをしないのが 信条。保存料・着色料などを一切使わず独 自の製法で豆菓子を手作りし続けていま す。自らを「人力豆菓子屋」と名乗る三代



社会人野球でピッチャーをしていた筒井さんは 頑固一徹というよりスポーツマンシップにのっ とり伝統を受け継ぐ風格

目の筒井朋章さんに工場を案内していただくと、乾燥豆についての気づきがたくさんありました。

まず原料豆は、日光を遮断し年間を通じて5℃に保たれた低温倉庫で保管。温度と湿度が安定すると水分量のムラがなくなるのだそう。つい安心しがちですが、乾燥豆だって鮮度が大切なのだと再認識しました。

「炒っただけ、揚げただけのシンプルな 豆菓子ならどこにも負ける気がしない。基 本的には水分量と火力の勝負なんや」。

そう自信いっぱいに語る筒井さんの仕事は想像以上に繊細な作業と判断の連続でした。フライ豆を例にみていくと、まず選別した乾燥ソラマメを「水にかして(浸して)目を覚まし」ます。すぐに水を抜いて、また水を入れて、季節によって数時間かして、「上下の子(ソラマメ)の戻り具合の差が同じになるようにして…」と何度聞いても理解できないほど。そして筒井さんはこう続けます。

「ある程度のレシピが受け継がれている



初代が考案した特製カット機。焙煎機や釜もメンテナンスを繰り返し今も現役

からありがたいけれど、明け方に水にかしたり、出かけても数時間後には戻ってこないといけなかったり。後継者がいないのは24時間体制的なところがあるからかな」。

適度な水分を含んだ豆は、初代考案の特製カット機で揚げた時に爆発しないように切れ目を入れ、高温の米油を熱した大釜で一気にフライに。余分な油を取り、冷まして、手選別後に袋詰めをしてやっと完成します。こんなにも手づくりの豆菓子には手間がかかっていたとは、知らないことだらけだったことに気づかされました。

# すべて国産のフライ豆「大野豆」

ホームページによく「国産ソラマメ」に ついての問い合わせが来るという筒井さん



オール国産のフライ豆「大野豆」

は、意外にもすぐ近くで「大野豆」が復活していると知り、生嶋さんに逢いに行ったのだと言います。生産量は少ないものの、加工品を模索していたプロジェクトと思いが一致。すべて国産原料、しかも品種は香川ゆかりの「讃岐長さや」というフライ豆「大野豆」が誕生しました。

パッケージには「香川県高松市香川町大野地区産そら豆さぬき長さや使用。『大野豆』国産そら豆、米油、塩を使用し完全自社製造で、全て国産にこだわり加工しました。」と誇らしげに記されています。もしかしたら生活者よりも豆加工業の現状を知る方にインパクトが強い内容かもしれませんね。

休耕田を活用して「讃岐長さや」を栽培、 新商品を開発することでプレミアム商材と して復活させた事例は、2015年度「フード・ アクション・ニッポン アワード」の商品 部門で入賞。全国的に注目されることとな りました。

# 「ソラマメ県」の未来

いつまでも食べていたい山口さんの「空豆」料理。そして学校をハブに地域に広がり、祖父の魂を引き継ぐ熱血加工業者とのつながりで地元外に広がりをみせている「大野豆」の取り組みに触れ、やっぱり香川県が「ソラマメ県」になる日が本当に来るかもしれない、と確かに感じられた時間でした。大野地区から、香川県産「空豆」の価値が広がっていくことを願っています。(本連載完)

山口さんの「かわら」焙煎「しょうゆ豆」 材料(作りやすい分量)

「空豆」:5合(約750g)/水:5合(900cc)/ 醤油:90cc/ざらめ:300g/唐辛子:1本(小 口切り)

#### 作り方

- 1. 温めた焙烙で空豆の両面に焦げ目が均 ーにつくように丁寧に炒る
- 「ピーン、ピーン」という弾ける音がしてきたら火をとめて余熱で仕上げる
- 3. 水と調味料、刻んだ唐辛子を合わせ沸騰させたところに入れて、一晩かして (浸して) おく
- 4. 朝、鍋をふって上下を入れ替え、8分くらいほんのり火入れして完成
- ●筒井製菓ホームページ http://mamegashi.jp/