

「野菜ジャーナリスト篠原久仁子が行く！ にっぽん豆紀行」連載終了インタビュー

編集部

85号～88号の4回に渡って「野菜ジャーナリスト篠原久仁子が行く！ にっぽん豆紀行」を連載いただいた、野菜ジャーナリストの篠原久仁子さん。豆類時報の取材を通じて、豆に関する様々な発見をされてきました。今回は、1年に渡る連載を終了されて感じられたこと、これからの地方における豆に関わる人たちへの期待などを、篠原さんご本人へのインタビューで語っていただきました。

連載のテーマは「豆をめぐる人」

そういえば去年の今日（インタビュー当日の10月20日）は奇しくも豆類時報の連載第一回目の島立さんのところに取材に行った日です。今年も、「そろそろ食べにおいで」って島立さんから連絡をいただいて、来週遊びに行きます。きっと新豆が採れる季節だからですね。去年の取材の時は、まさかあんなに豆料理を用意してくれているとは思わなくてびっくりしたのを覚えています。

連載初回に自分の二地域活動の拠点でもある信州を取材して、島立さんと皆川さんにお会いしたとき、「この連載は『人』で



篠原久仁子さん

いこう、豆をめぐる人に会いに行く旅にしよう」と決めました。

これまで様々な地域に取材に行きましたが、豆に関して思いつく取材対象者は各地に一人ずつくらいしかいませんでした。今回の取材では、その一人に会いに行くと、そこから放射線状に人のつながりが広がっていき、特に埼玉の回（連載②86号）で

はまさかコーヒーまでたどり着くと思わず、とても貴重な体験でした。コーヒーと大豆の共通点は想像もつきませんでした。

最近、豆とコーヒーとか、お茶とコーヒーなど、一見違うようで共通点のあるもの同士の融合が生まれてきていて、豆が生き残っていく一つの道なのではないかという可能性を見せてもらったと感じています。

豆は「食べられる文化財」

豆類時報の取材を通して、改めて当たり前のことを再認識しました。野菜って未熟なものを食する物が多いですが、豆は完熟させて保存して食べるもの。その分栽培に時間がかかるし、保存状態から食べるまでの過程にも手間がかかりますが、食べるために残すことがイコール、タネを残すことにつながっているんですね。だからこれだけ様々な地域に豆の文化があるのでしょう。

豆は「食べられる文化財」というか、「生きる文化財」。「タネを残す、タネをとる」ということを意識しなくても受け継がれてきた貴重な存在だなというのを感じて、改めて他の野菜とは違う、すごく貴重な存在なんだと全体の取材を通して感じました。

面倒なことから学ぶもの

豆を戻すときに、わざわざ戻すって言うよりは、冬のストーブの上でお湯を沸かすときに、ついでにそこで豆を戻したり、暮らしの中に豆を取り入れることにとても価値があると感じています。戻している間に、

家族の会話が生まれる場面があるかもしれないし、なんでそんなに戻すのに時間がかかるのだろう？ という疑問から、豆ってタネだもんね、という気づきがあって、別の視点で食べ物を見る事につながるかもしれない。

面倒くささの中にはたくさん学ぶものがあると思います。連載一回目（85号）に出てきた皆川さんが象徴的な例なのですが、若い世代の人ほど昔ながらのものに新鮮さを感じて、「豆って素敵だな」と魅せられるようです。

現代は様々な場面で簡便化が進んでいて、食事も簡単に食べられるようになってきています。しかし、そうじゃない暮らしをしたいって思う人達が、田舎に移住したり、スローな何かを求めたときに、豆は愛される存在なのではないかと感じています。暮らしを見直したい人たちにとっては、今の世の中の流れとスピード感の異なる豆が、キラキラ輝く存在に見えるのではと。豆をハブにおばあちゃん世代と若い人がつながる場面も見ました。古くて新しい豆が世代間のかけ橋にもなるんですね。

豆がブームになる日

少し前に発酵がブームになって、今は定着していますけど、それに似た可能性を豆にも感じています。ゆっくりと育てる楽しみがあって、食べるときには戻して、「あ、膨らんできたな」とか、「煮てふっくらして、皮が破けたな」とか。生物が命を吹き替えしていく過程を見るという部分では、発酵

の世界に近いと思います。とは言え、いちいち豆を煮るのは、やっぱり大変だと敬遠されがちなのも現実。だからこそ加工業者さんや飲食業の方が提案できるチャンスがまだあるのではないのでしょうか。

人が面倒くさがってやらないところにビジネスチャンスがあるってよく言いますし、手間と時間がかかることも強みになるのではと。

ある会社がオーガニックの蒸し大豆や甘さ控えめの蒸し小豆を製造販売してヒット商品になっています。普通の豆より価格は高いですが、味の良さがうけているんです。味噌を作るとき、大鍋で大豆を蒸している蓋を開けた瞬間の香りがして、私もやめられなくなっています。

在来豆のこれから

埼玉在来大豆（連載②86号）は過去の流れを見ると、行政が売り出しても、年度が変わるタイミングで事業が終わってしまうと盛り下がる傾向もあったようです。ところが、最近は民間の動きが活発になったことで、栽培する人が増えているんです。今年も行田在来のエダマメが豊作で、大手スーパーで期間限定販売したり、お取り寄せもできますという情報が流れてきました。

生産者さんが行田在来を使ったきな粉を造ったり、春日部在来をたっぷり使用したコロッケも人気を集めています。増山さんの「埼玉在来大豆を残したい」という熱意が広がって埼玉に「在来大豆王国」と認識する人が増えています。

埼玉在来大豆のことを知って、うわすごい、やりたい！ と言う人が出てきているようで、インターネット上で豆類時報の連載読んだんですけど、という連絡も何度かいただきました。情報を教えてくださる方もいたりして、そういう連絡が来るのは埼玉県からが圧倒的に多いので、埼玉県はこれからまだまだ盛り上がるなど感じています。

外からの声を受け入れる

青森県（連載③87号）の豆しとぎは、自分では作らないけれども、おばあちゃんの家に行ったら食べるもの、冬になると店頭でも見かける身近な存在のようでした。家によって、たくさん砂糖が入っていて甘いか、豆の量も違うので、みんなそれぞれの豆しとぎが自分の中にあるくらい、青森の人はみんな知っているんです。若い世代は自分では作らないだなんて、もったいないと思いました。

豆好きな私は「こんな美味しいものあったんだ」って、感動しきりでしたから。そんな中、「新豆でつくったものは全然違うよ」と言われたことはすごく印象に残っていて、さすが青森の方は「豆偏差値」高いな！ って思ったんですよね。

豆は乾物だから一年中作れるものと思っていたら、豆文化が根付いている地域の方は季節によって変わる豆の味の違いが分かるんです。豆への感度が高いんですね。

外から見た私達が、その地域の当たり前がいかに当たり前じゃないか、ということ

を言い続けて、気づいてもらうことが大事かなと思います。猶館さんも「外の人がそんなに喜んでくれるんだったら、年に1回か2回しかやってなかった交流拠点での豆しとぎ体験の回数増やそうかな」って言うていただきました。

だから私は交流ってすごい大事だなんて思っているんです。外から人が来ることで、地域の食文化の価値が再認識されて新しい動きが生まれるケースは少なくありません。地元の人が閉鎖的にならず、外の人の声を取り入れるキーパーソンがその地域にどれだけいるか、というのが凄く大きなポイントなのではないでしょうか。

食文化を伝えていくということ

香川県（連載④88号）の取材では、国産の乾燥ソラマメが少ないということ自体があまり知られていないから、危機感を感じようがなかったのかなと感じました。でも地域で在来の乾燥ソラマメを作る動きが出たことで、「なんであんなに頑張ってるだろう？ え？ 日本で作ってなかったんだ」と周囲が気づくきっかけになっていました。

まだ、地域で乾燥ソラマメを栽培していた記憶を持っている方が一定数いるからギリギリ間に合ったのだと思います。いざ「讃岐長さや」のフライ豆を販売してみると、「この小粒、この味がなつかしい」と求めていく年配の方が多くて、今は加工する量が追いつかないほどなのだそうです。

嬉しかったのは、この取材を通して、山

口さんのやってきたことが記事になったことで、「昔ながらのしょう油づくりを知りたい人に伝えやすくなった」とご連絡をいただいたことです。「おかげで作るのをやめられなくなった」と笑っていらっやいました。小さな一歩かもしれないけれど、地域の食文化を記事にして残すことの意義を感じました。

想いがつなぐ地域の食文化

この連載で取材した方々は総じて、みんな想いが熱いんですね。すぐに儲かったり評価されることではないけれども、これを行った先に、ビジネスだけを考えているんじゃないで、地域の役に立ちたいとか、想いがある人たちが豆に魅せられるのかなということを感じました。

これは豆の手間のかかり方と一緒になのかもしれないですけど、すぐに結果の出ることじゃなくて、10年後20年後に今やっていることが絶対に必要になるからって、すごく見ているんですね。先を見て使命感を持っている人達ばかりだったなっていうのはすごく感じて。

もやしの飯塚さん（連載②86号）も、「もやしは一見、工業野菜のように思われるけれども、加工品のように同じものはできない。自分が取り扱うことで豆が生き物なんだということ、地域にこういう大豆があるってことを知ってもらえるんだったら、次世代のために、生産者として伝える努力を続けたい」と。

「地域のために」、「文化を受け継ぐため

に」という想いでやってらっしゃる方がすごく多くて、私はいつも地域の野菜は「食べられる文化財」だなんて思っていますが、その最たるものが豆なんだということを、今回取材させていただいたみなさんを通して、「体感して守れる食の文化遺産」だと感じました。

地域野菜を観光資源に

私は地域にある食べ物と、地域の人達の暮らしが好きなので、メディアを通して伝えていくと同時に、次の世代につなげていく役回りを担って行こうと思っています。「食の民俗学・美味しい民俗学」といった形で、食べて体験できる学問として、食文化を体験できて現代とミックスして楽しめる形で、若い世代にもつなげていきたいです。

私は直売所が食のテーマパークに感じるし、食自体が旅の目的という方も多いと思います。生きるために仕方なく毎日食べるものじゃなくて、エンターテイメントになっていくためのハブとして、最先端のものを楽しむという軸もあるけれども、地域に寄り添うとなると、昔からあるものを「どう食べて楽しんで残すか」という考え方が必要になってきます。その部分で自分なり

の役割を果たすために、来年から大学院に通い、民俗学に軸足を置いた研究をすることにしました。

伝統野菜はそんなに量が取れるものではないし、安定供給に寄与するものではないので、経済作物として考えるのは難しいでしょう。「食べられる文化財」として観光資源の一つとしてとらえ、量がないからこそ食べに行く目的になるといいなと思っています。

全国を取材しててがっかりするのは、企業が食文化をそのままお土産物として売り出しているけれども、地元の人には食べていないという「食文化スカスカ現象」が各地で起きていること。それをちょっと直したいなっていう気持ちがあるんです。昔から作っていた地域ではその価値に気づいていないかもしれませんが、他の場所じゃ作れないんだということに地域の人が気づけば、もっと大切にできるのかなって。

「伝統」は構築されて作られてきたものだから、今の食生活も100年後には伝統食になっているわけです。あやふやな存在だけれども、そういったこともわかった上で、全体を比較し、伝統を感じるものはブランド化出来るんじゃないかと思っています。その可能性の宝庫が豆なのです。