

豆類時報

NO. 89
2017. 12



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

豆菓子屋のおやじが 豆の本を書きました

本文5ページ参照



株式会社 豆福 取締役会長 福谷正男氏



福谷氏の著書『キレイの秘密、「豆」生活。』

平成29年度「豆の日」等 普及啓発活動の展開状況

本文46ページ参照



中央イベントでのディスカッションの様子



豆料理の試食会

落花生作況調査及び 需給懇談会の開催

本文60ページ参照



茨城県牛久市ほ場作況調査の様子

第24回 豆！豆！料理コンテストの結果

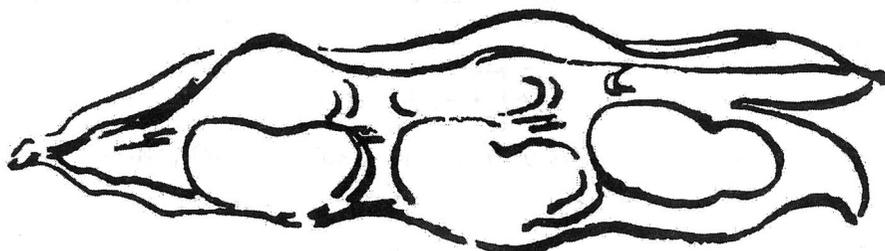
本文61ページ参照



一般部門 最優秀賞「豆・豆しい ゆばビーンズ」
(福岡県 江島みちこさん)



学生部門 最優秀賞「お豆ゴロゴロ和風ローフ」
(千葉県 島田 茜さん)



豆 類 時 報 No.89

2017.12

目 次

	平成29年産雑豆の作付面積と生産状況について (公財) 日本豆類協会 2
話 題	豆菓子屋のおやじが豆の本を書きました..... 福谷正男 5 「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 11
調査・研究	豆類を使った新たな麹菌発酵食品の開発..... 上原誉志夫 16
行政情報	JAS制度の見直しについて..... (公財) 日本豆類協会 27
海外情報	米国、カナダ、オーストラリア3カ国の豆類の生産見通し概況 ... 32
豆と生活	料理教室「寿家」のマメな話 (3) 黒千石豆 大黒谷寿恵 42
豆類協会 コーナ	平成29年度「豆の日」等普及啓発活動の展開状況 46 こども霞が関見学デー（農林水産省）の豆類の展示等の取り組み状況 について..... 55
業界団体	平成29年度豆類需給安定会議・平成29年度豆類産地懇談会・ 第64回豆類生産流通懇談会の開催 (一社) 全国豆類振興会 56 落花生作況調査及び需給懇談会の開催..... (一財) 全国落花生協会 60 第24回豆！豆！料理コンテストの結果 ... (一社) 全国豆類振興会 61
本 棚	「食卓の日本史」橋本直樹著、「和菓子を愛した人たち」虎屋文庫編著 後沢昭範 63 資料箱「平成29年版消費者白書」消費者庁 平成29年6月公表 69
統計・資料	雑豆等の輸入通関実績..... 71
編集後記 72

平成29年産雑豆の作付面積と 生産状況について

(公財) 日本豆類協会

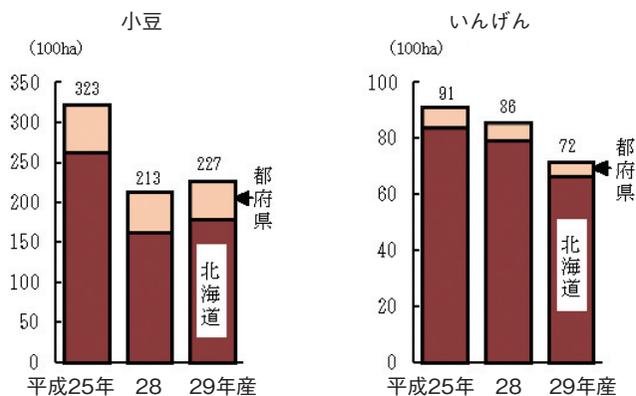
1 平成29年産雑豆の作付面積

農林水産省大臣官房統計部では、平成29年10月24日付けで「平成29年産大豆、小豆、いんげん及びらっかせい（乾燥子実）の作付面積」について公表しました。ここではその調査結果から雑豆に関する部分を抜粋して、下記のとおり紹介します。

(1) 小豆

小豆の作付面積は2万2,700haで、前年産に比べ1,400ha（7%）増加した。

このうち、主産地である北海道の作付面積は1万7,900ha（全国の約8割）で、いんげんからの転換等により、前年産に比べ1,700ha（10%）増加した。



田畑別・地域別作付面積

(2) いんげん

いんげんの作付面積は7,150haで、前年産に比べ1,410ha（16%）減少した。

このうち、主産地である北海道の作付面積は6,630ha（全国の約9割）で、小豆への転換等により、前年産に比べ1,310ha（16%）減少した。

表1 平成29年産小豆（乾燥子実）の作付面積

区分	計			田			畑		
	作付面積 (ha)	前年度との比較		作付面積 (ha)	前年度との比較		作付面積 (ha)	前年度との比較	
		対差(ha)	対比(%)		対差(ha)	対比(%)		対差(ha)	対比(%)
全国	22,700	1,400	107	3,240	△110	97	19,400	1,500	108
うち北海道	17,900	1,700	110	1,250	△10	99	16,700	1,800	112
滋賀	52	1	102	37	7	123	15	△6	71
京都	461	△32	94	435	△32	93	26	0	100
兵庫	690	△9	99	649	△9	99	41	0	100

表2 平成29年産いんげん（乾燥子実）の作付面積

区分	計			田			畑		
	作付面積 (ha)	前年度との比較		作付面積 (ha)	前年度との比較		作付面積 (ha)	前年度との比較	
		対差(ha)	対比(%)		対差(ha)	対比(%)		対差(ha)	対比(%)
全国	7,150	△1,410	84	318	26	109	6,840	△1,430	83
うち北海道	6,630	△1,310	84	263	31	113	6,370	△1,340	83
うち金時	5,070	△1,100	82	…	…	nc	…	…	nc
手亡	1,060	△140	88	…	…	nc	…	…	nc

注：種類別（金時及び手亡）については、全国推計及び田畑別の調査を行っていない。

2 平成29年産雑豆の生育状況（北海道）

北海道庁では、営農指導を的確に行うため、5月15日から10月15日までの間、毎月2回、農作物の生育状況を調査した結果を公表しています。9月以降の雑豆の生育状況は以下のとおりです。

(9月1日現在)

8月の気象は、上旬・中旬にオホーツク海高気圧からの冷たく湿った気流の影響で、オホーツク海側と太平洋側を中心に曇りの日が多く、気温も平年を下回る日が多かった。全道的には、月平均気温は平年並で、月降水量・月間日照時間は少なかった。

- ・小豆の生育は、平年並みに推移している。
- ・菜豆（金時）の生育は、やや遅れている。

(10月1日現在)

9月の気象は、上旬・下旬で、高気圧の張り出しの中にあって晴れた日が多かった。中旬は台風18号の通過や気圧の谷の影響で、雨の日が多くなった。月平均気温は平年並で、月降水量・月間日照時間は多かった。

- ・小豆については、9月中旬の低温による登熟の遅れとその後の降雨により、収穫作業は遅れている。

- ・ 菜豆（金時）については、9月中旬の低温による登熟の遅れとその後の降雨により、収穫作業は遅れている。

(10月15日現在)

10月前半の気象は、高気圧の低気圧が交互に通過したため、天気は短い周期で変わった。また、上空の寒気の影響により全道的に気温は低く、降水量・日照時間は少なく推移した。

- ・ 小豆の収穫作業は、やや遅れている。
- ・ 菜豆（金時）の収穫作業は、断続的な降雨の影響により遅れて終了した。



帯広市川西 きたろまん (9月7日撮影)



帯広市大正 手亡 (9月7日撮影)

豆菓子屋のおやじが 豆の本を書きました

福谷 正男

私ども豆福のこと

豆福の創業者で私の父、福谷正敏は大正3年愛知県海部郡蟹江町に生まれました。農家の9人兄弟の長男に生まれた父は手に職をつけようと、尋常小学校卒業後、名古屋の叔父さんの豆菓子屋で10年、丁稚奉公をして独立。昭和14年、東区杉野町で豆福を創業しました。創業時、豆福は製造卸だけでなく、店先で小売もしていました。私は昭和43年に豆福に入社し、父と一緒に働くようになりましたが、父はその頃のことを「小売をしていると、お客さんといういろいろ話が出来て、楽しかった。また時代が落ち着いたなら是非、小売もしてみたい」と、よく語っていました。この創業者の夢が今の豆福の製造小売の豆菓子専門店となって開花することになります。

創業まもなく太平洋戦争は戦況が激しくなり、父も軍需工場で働き、菓子屋どころではなくなりました。戦後の混乱が落ち着き始めた昭和24年、正敏は豆菓子の製造を再開しました。経済白書で「もはや戦後ではない」とうたわれたのが昭和31年。

ふくたに まさお 株式会社豆福 取締役会長

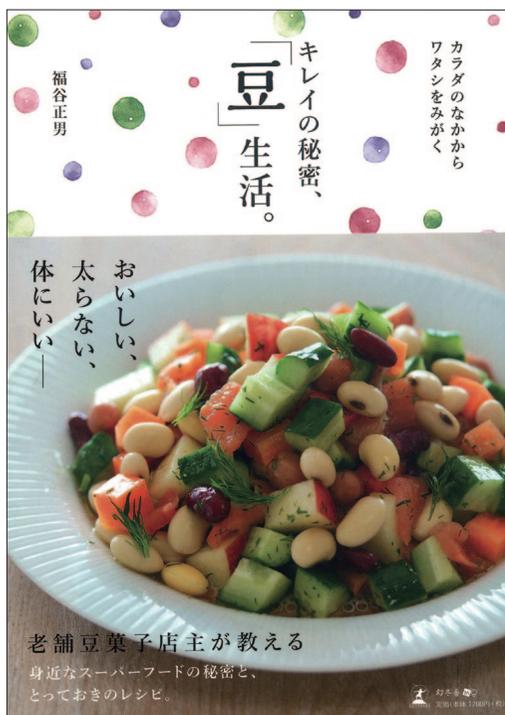
正敏も時代の変化を肌で感じ始めていました。そろそろ食うや食わずの時代も終わるだろう。生活が豊かになれば、どこにでもあるような菓子ではお客様にも満足していただけない。創意工夫の人、正敏の挑戦が始まりました。大豆もうまいが、ただの煎り豆ではあきられてしまう。正敏は「お客様がわざわざ買いに来て下さるような、うまいもんを作らなあかん」が口癖でした。正敏は当時は超高級品だった海苔に目をつけました。豆を海苔で巻いてみたらどうだろうと、試行錯誤を重ね、昭和32年、「山海豆」は世に出ました。

原料の大豆はあれこれ使ってみて北海道の袖振大豆に、海苔は九州有明海産に着きました。正敏は自分で豆やモロコを炊いたり、漬物を漬けたりする人でしたから、「山海豆」の調味は正敏の独壇場だったといえます。当時の取引先は地元名古屋の珍珠問屋でした。次第に注文は増え、増産しても追いつきません。類似品があちこちに出てくるものの、昆布と椎茸出汁のほんものの味の「山海豆」にはかなわず、ことごとく消滅していきました。

販路が次第に広がり、東京、大阪始め、



筆者



著書『キレイの秘密、「豆」生活。』

全国に「山海豆」が知られるようになりました。いつか時代は豊かになる。美味しい豆菓子を作ればきっと売れる、正敏の読みは当たりました。小売店舗のない工場だけの豆福に、クチコミでお客様が「山海豆を分けてもらえないか」と訪れるようになりました。正敏はそれがうれしくて、箱や包装紙、葉を用意して、「山海豆」を進物として販売するようになっていきました。いつまでもお客様が遠慮しながら買いに来られるのは申し訳ないと、やっと昭和56年、今の豆福本店の四分の一程の小売店を作りました。昭和59年に今の間口一杯の小売店舗が完成。店の一角に、いれたてのコーヒーを飲ませる喫茶「いっぷく庵」もオープン、お客様にくつろぎの場を提供しました。これはお客様からとても愛されましたが、残念ながら人出が足りず、今は「いっぷく庵」は営業をしていません。

正敏は平成7年12月31日正午、暮れの猫の手も借りたいような忙しさも一段落したのを見届けたかのように息をひきとり、豆一筋の81歳の生涯を終えました。その後、豆福は平成12年にJR名古屋タカシマヤ、13年には松坂屋名古屋店に出店、現在の名古屋市内3店舗体制が出来上がりました。平成28年、長男の勝史が代表取締役になり、私が取締役会長に就任、現在に至っています。

なぜ、豆菓子屋のおやじが豆の本を書いたのか？

平成21年、豆福は創業70年を迎え、お

お客様の長年のご愛顧に感謝をこめて記念商品を作り、記念の催しを開催しました。その一つにこの際、社史をまとめられてはと勧められました。早速に私も取材を始め、原稿を書き出しました。ところがこの話が頓挫。諦めかけていた平成28年9月、株式会社幻冬舎メディアコンサルティングから1通の手紙が届きました。読んでみると「2019年に貴社は80周年を迎える。弊社は『企業出版』というジャンルで周年誌を含め600社以上のブランディング書籍の制作をしている。時代や人、環境の変化に対応し、まもなく80周年の歴史を刻もうとされている貴社の道のりを、幻冬舎の編集・企画力を通じ1冊に取りまとめるお手伝いをさせていただけないか」という趣旨でした。

私はハガキ道の坂田道信先生に学んで、初めて名刺交換をした方、お世話になった方には1枚1枚、肉筆で複写ハガキを書くようにしています。ほとんどの人がメールや、パソコンで打った手紙を下さる時代に、その手紙が肉筆で書かれていたのに感心しました。早速、手紙をくれた女性社員に会ってみました。一通り話を聞いた後、「なぜ肉筆の手紙を下さったの？」というと、彼女は「うちの社長がああいう人ですから」との言葉。幻冬舎はミリオンセラーを連発する出版社とは聞いていましたが、その社長ってどんな人なんだろう？ 調べていくうちに、幻冬舎社長、見城徹氏のこんな言葉に出会いました。

「不特定多数の人が集まる場には興味が

ない。大物との交流、大きなビジネス…見城氏の始まりはいつも手紙だった。見城氏曰く『感想こそ、人間関係の最初の一步』。まだ25歳の新人編集者時代、雲の上の存在だった作家五木寛之氏の連載を獲得するため、作品の感想を手紙にして送った。新作が出たら5日以内に手紙を出すと決めると、連載小説から新聞の小さなエッセイ、対談など、あらゆる作品が出るたびに感想をしたためた。17通目でやっと五木氏から返事があり、25通目で念願叶って初対面を果たす。すぐに連載『燃える秋』が始まり、書籍化・映画化されて、大ベストセラーとなる。『幻冬舎』設立時には、社名の名付け親にもなり、同社で『大河の一滴』をはじめとする数多くのベストセラーを見城氏に委ねてきた。あとになって、五木氏が『あそこまで自分の作品を読み込み、ものを言ってくれる手紙はほかにない』と感じていたと聞いた」。

幻冬舎の提案を受け入れ、同社と具体的な打ち合わせが始まりました。既に私は豆の本のために書きだめしたものがありましたので、それを見せたところ、あっさり「これでは売れませんね」と却下されました。たしかに豆福の歴史、豆菓子由来、豆の健康価値、そんな内容の本、書店で誰が手にするでしょう。幻冬舎との何度もの打ち合わせで、本はこちらが書きたいことではなく、読者が求めているものを書く、読者層はどこに置くのか？ 食や美容、健康に関心を持つ女性、とりわけ豆福がもっと広げたい若い年代のお客様にウェイトを置

く、これなら私にも出来そう、美味しそう
と書いていただける豆料理のレシピと写真
をふんだんに入れた本にしようという方向
性が決まりました。見城社長も言っていま
した。「好きな人を動かしたいのなら、相
手をとことんイメージすべし」。

やっと念願の豆の本が出来た！

6月、本が届きました。書店にも並び、
販売が始まりました。地元の中日新聞にも
2回紹介いただきました。ただ、私には豆
福をよく知る方には、豆菓子屋のおやじが
書いた本がどうしてこんなに豆料理のレシ
ピばかりの本なの？ と思われる方もい
らっしゃるのではと思います、豆福本店で販売
する分や、私が直接手渡せる方には次の一
文を添えることにしました。

この本をお読み下さる方へ

～あとがきに書ききれなかったこと～

平素は豆福に格別のお引き立てを賜り、
誠に有難うございます。おかげ様を持ちま
して、豆の本をやっと出すことが出来まし
た。足かけ8年、私も72歳、何とか認知症
になる前に間に合いました。本を手にとさ
れた方が「豆菓子屋のおやじの本というのに、
豆料理のレシピばかりの本じゃないの」と
首をかしげるかとも思い、その言い訳を書
いてみました。

私は豆菓子屋の息子に生まれ、父も母も
工場に入って一日中働き詰めの、忙しい家
庭で育ちました。母が大豆で作った五目豆

が私は大好きで、五目豆さえあればご飯が
何杯でも食べられました。父は大豆をフラ
イパンで炒って、醤油豆をよく作りました。
熱いうちに醤油や砂糖の調味料にジュッと
漬け込むと、香ばしい味わい。日が経つに
つれ味が染み、柔らかくなりました。冬に
なると、鮎味噌。我が家では必ず大豆も一
緒に炊き込みました。大豆に鮎と味噌の旨
みが染みて、実にうまいものでした。母が
作るハウレンソウのおひたしは煎りたての
落花生をすり鉢ですって和えました。家内
はこの家に嫁いで初めてハウレンソウの
ピーナッツ和えを知ったと言います。

娘と息子が中学校へ行くと、弁当作りは
家内の仕事。家内はこんな思い出話を時々、
します。「夕方、二人が帰宅すると顔を見
合わせて『今日のお母さんの弁当にお豆が
入ってなかったね』と話しているの。今で
も覚えているわ。そんなに毎日意識してお
豆を入れたつもりはないけれど、他所のお
宅の弁当よりはお豆は入っていたみたい」。
我が家の晩酌にも豆は欠かせません。春の
ソラマメから、今頃から枝豆が出始めると、
秋まで枝豆は途切れません。それくらい我
が家では皆、豆をよくいただき、おかげで
一家はみなキレイかどうかわかりません
が、元気に働いています。

豆福本店は戦後、今の西区新道に移転、
工場を設け、1981年に小売の店を作りま
した。この裏通りに、いかにお客様の足を
運んでいただくかが当初からの課題でし
た。そのためにはここにしかない製品作り
と豆の情報発信しかない。そんな時、豆の

応援団を自認する神戸在住の料理研究家、坂本廣子先生とのご縁から、豆を使った家庭料理教室を1990年に始めました。豆菓子の製造販売は私ども豆福の生業（なりわい）。豆をお客様の三度三度の食生活の中でどう取り入れていただくか、健やかで豊かな豆食生活の提案が豆福が豆福であるための活動です。豆菓子屋主催の料理教室は同業他社では例がなく、豆福の料理教室は手作り味噌教室となって、今年で28年目を迎えました。こうして今日までの豆福の歩みを振り返ると、豆菓子屋のおやじの本に沢山の豆料理のレシピが登場している訳をご理解いただけたでしょうか。家内がこの本を読んで言いました。「お父さん、これからは私たちがキレイで、健康でなくちゃいけないよ」。そうですね、紺屋の白袴（しろばかま）にならぬよう、せっせと豆を食べ、まめに暮らせますよう努めてまいります。

豆の本の反響

幸い、この本は発売以来、沢山の方から好意的な手紙やメールを次々にいただきました。名古屋大学経済学部の同期で、会計事務所長のGさんのメールです。

「昨日、ジュンク堂で貴殿が執筆された『キレイの秘密、「豆」生活。』の本を買って来て読みました。豆知識について詳しいだけでなく、貴殿の人柄が出ていると思いますが、文章に優しさを感じられました。また、大変きれいな写真が多く入っており

ましたので、読者にとって分かりやすくなっていると思われま。健康に関心のある人や料理に興味のある人にも受けると確信しております。さらに、豆福さんで、味噌作りの講習をしておられることも初めて知りました。我が家は農家でしたので、小さい頃、祖父が大豆やそら豆を栽培していました。冬になると祖父が趣味噌を作ったり、豆を煎っていたのを思い出しました。最近の加工豆はほとんどが外国産なのに、豆福さんでは国産の豆にこだわり、それを使用しておられることもよく分かりました。3年前、私もポルトガルへ旅行に行き、コインブラで金平糖を買いましたが、貴殿は菓子のルーツを求め、ポルトガルのメーカーへも行き、その製造方法を見てこられたとは、菓子の知識を追求しておられる強い姿勢であると理解しました」。

さらにうれしかったのは愛知県立旭丘高校の同期生のメーリングリストで豆の本の出版を知らせたところ、本を読んだIさんから届いたメールです。

「16期のIと申します。私は、あなたとは一度も同級生になったことはないと思います。メールをいただいて、すぐアマゾンに注文し、たった今届きました。私の夫は7年前に胃がんの手術をして胃がほとんどありませんが、豆類が大好きで、毎日食卓から欠かしたことがありません。お味噌汁や豆腐、枝豆、インゲン豆の繰り返しではなく、豆そのものを料理したいと思いつつ、アイデアもなく、つついマンネリになっていましたが、この本はかなり参考になり

そうで、頑張れそうです。(中略) 楽しい本をありがとうございます」。

豆の本が書けて良かった！

長年の願いが叶って、本が出来ました。豆福が応援している嘶家、桂文我師匠がご来店の際、本の話をしたら出版記念会をやりましょうということになりました。題して「出版記念～豆にちなんだ講演、落語、座談会～」。9月11日、名古屋クラウンホテルの120人入る会場を確保して、お客様、取引先、友人に声をかけました。蓋を開けてみると110人余りのご来場でほぼ満席。ホッとしました。私の挨拶の後、文我師匠の豆にちなんだ落語は「鹿政談」。ついで梅崎輝尚先生（三重大学大学院生物資源学科教授 NPO法人大豆100粒運動を支える会顧問）は宇宙を飛んだ大豆の話から身近な豆の話まで、わかりやすい話で、お隣の方は一言も聞きもらさぬよう必死にメモを取っておられました。3人の座談会も文我師匠が上手に取り持って下さり好評でした。生の落語は初めて聞いたけど、面白かったというお客様が結構いらっしゃって、落語ファンの底辺を広げるのにお役に立てたようです。お客様、取引先、小中学校、高校、大学の友人、知人、とりわけボケ防止に習っている社交ダンスの先生がお仲間と

ともに駆けつけて下さったのには感激しました。花束やお菓子、お酒をいただき、まるで生前葬みたいな出版記念会となりました。

アフリカ・ギニアの格言で「一人の老人が死ぬことは一つの図書館が燃えてなくなることと同じだ」という言葉を聞いたことがあります。私が本に書いたことはみな私の先輩たちが教えて下さった智恵と経験です。それを次の世代に伝えるのが私の仕事だと思います。そのためには本に書かないと伝えることは出来ません。私の豆の本を読んだ方が少しでも豆に関心を持ち、実際に豆を食べてみよう、食べ続けようという習慣を持って下さるよう願っています。幸い、最近豆やナッツの情報量が増えて、豆やナッツへの関心が高くなっています。でも、今まで料理研究家、学者、研究者が書いた豆についての類書はありましたが、豆菓子屋が書いた豆の本は初めてのことと思います。これも家業が豆菓子屋で、今でも豆菓子屋の仕事に関わっているおかげです。豆の食文化の発信をライフワークとして、これからも、メールマガジン「サンデー豆福おやじ」を始め、様々な機会に豆の食文化の発信を続けていきたいと思っています。

「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か？ 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しさを感じて、「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、最近で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。今年では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とか、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人に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「讚岐長さや」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。

豆類を使った新たな 麹菌発酵食品の開発

上原 誉志夫

はじめに

日本の伝統的食品味噌は、大豆を原料とし麹菌発酵にて製造される。味噌は、古くは大宝律令（701年）にさかのぼり、927年の延喜式には生活に溶け込んだ様子が記載されている。現在では、味噌汁や食材として、また調味料として国内のみならず海外でもその優秀性が認められてきた。発酵食品味噌には豊富な栄養素が含まれ、健康維持・疾病予防への効果も期待されるだけでなく食塩摂取による血圧の上昇を抑制する成分が含まれることも明らかにされてきた^{1,2)}。このように、豆発酵食品には食品としての優秀性のみならず、健康機能性が期待され、長年に渡り食品開発や機能性の追求がなされてきたが、これまで大豆以外の豆類について麹菌発酵食品の可能性や有用性を系統的に検討した報告はみられていない。

最近、我々は複数の豆類を麹菌発酵させ発酵食品を作成したところ、風味及び味覚共に大豆味噌に勝るとも劣らない食品が作

成されることを確認した。汁ものとして官能検査したところ、特にひよこ豆が大豆味噌よりも優れていることを見出した（未発表）。予備試験の結果から、大豆以外の豆類を用いた麹菌発酵食品も優れた食品として利用可能であると考えられ、さらに本試験に進むこととした。

予備試験結果を踏まえて、平成28年度豆類振興事業からの助成金により「各種豆類からの米麹菌発酵食品の新規開発に関する研究」を実施し、大豆味噌を凌駕するような豆類麹菌発酵食品を開発することを目指した。新規豆類での麹菌発酵食品の可能性が明らかになれば、製造方法の工夫などで風味や味覚がより優れた、また健康機能性も有する食品の開発に繋がり、日本の食文化の幅を広げることにもなる。

本邦で入手可能な豆類のすべてについて麹菌発酵食品を作成し、大豆味噌と比較して官能検査を実施して有用性の高い豆発酵食品を作成する。選択された豆類については麹菌発酵法を工夫することで、風味、各種味覚をさらに改善して商品化が可能となる新規麹菌発酵食品を開発することを試みた。

1. 豆類麹菌発酵食品の試作

豆類各属から入手可能な8種類（大豆、小豆、ひよこ豆、ささげ、白いんげん、そら豆、赤えんどうおよび緑豆）を選択し、それぞれの豆150g、米麹150g、塩67gを混ぜ、室温（25℃）にて3か月間発酵熟成を行い、米麹菌発酵食品を作成した。作成方法は、味噌の作成に準じ、各種豆を24時間以上浸漬し、その後豆が軟らかくなるまで煮たあと押し潰し、それを冷蔵庫内で1日冷やした塩と麹によく混ぜた。その後煮汁を追加し、よく混ぜ合わせたあと密閉容器に移し室温にて熟成させた。熟成中は2週間ごとによく混和し、熟成が均一に進行するようにした。熟成過程1か月半と3か

月での発酵の状況を図1に示した。熟成過程でそれぞれの豆で外見的には色調が大きく変化した。3か月後には大豆麹菌発酵食品とひよこ豆発酵食品はほぼ同一の色調を示した。また、熟成過程での色、味や香りなどの特徴について表1にまとめた。大豆、小豆及びひよこ豆では色、香りとも比較的好ましい熟成状況を示した。3か月熟成の豆麹菌発酵食品について、以後の各種検査を実施した。熟成後の発酵食品は検査まで-20℃に保存し、すべての酵素反応を停止した。

2. 官能検査

食品としての優秀性を客観的に評価する



図1 麹菌発酵過程

表1 成熟過程での豆麹菌発酵食品の特徴

豆	1か月目	3か月目
大豆	少ししょっぱい	汁っ気がでてきた
	やや汁気あり	表面に白いカビ
小豆	しょっぱい香り	コクが出てきたがしょっぱい
	あんこの色	
	汁気あり	
ひよこ豆	たんぱくな味	食べやすい
	黄色	クセがない
	汁気あり	
ささげ	皮が残っている	畳のにおい
	赤茶色	味噌というより豆の味が強い
	汁気あり	
白いんげん	やや黄色	納豆のような刺激臭
	汁気あり	しょっぱさが増した
そら豆	皮の残り、固まりが多い	小豆の味
	濃い茶色	しょっぱさは薄い
	汁気あり	
赤えんどう	しょっぱい香り	水っぽい
	皮が残っている	しょっぱい
	汁気あり	
緑豆	緑色	ござのようなおい
	汁気あり	しょっぱい

ために、各種豆麹菌発酵食品で汁ものを調理し、本学女子健常学生28名（年齢21～22歳）を対象に官能検査を実施した。汁ものは各種豆麹菌発酵食品に98℃の熱湯を注ぎ、8%（w/v）の汁を作成した。汁には具を入れず、発酵食品のみとした。被検者には豆の種類について知らせず、また検査の豆の順番を無作為に割り付けた（randomized single-blind test）。官能検査では、各豆発酵食品を色、香り、味、舌触り、塩気の5項目に2～5点法で採点した。被検者による評価の平均値を表2に示した。総合評価では、大豆麹菌発酵食品（味

噌）が3.31点で1位、ひよこ豆は3.03点で2位、白いんげんが2.99点で3位となった。ひよこ豆は、色および塩気で大豆より高得点であり新たな食材としての可能性が示された。

3. 発酵条件の検討

新規豆麹菌発酵食品としてはひよこ豆麹菌発酵食品の有用性が高い。食品としての開発を考えると、優秀性がより明確化されるために製造方法を工夫する必要がある。味噌での製造法を参考にすると、材料の入手先、麹菌の種類、熟成条件（温度、期間）

表2 官能検査の結果

	色 (2点)	香り (5点)	味 (5点)	舌触り (5点)	塩気強 (5点)	塩気弱 (5点)	総合評価 (5点)
1位	白いんげん (2点)	大豆 (3.6点)	大豆 (3.79点)	大豆 (3.5点)	白いんげん・ 緑豆 (3.96点)	小豆 (3.41点)	大豆 (3.31点)
2位	ひよこ豆 (1.96)	ひよこ豆 (3.21)	緑豆・ 赤えんどう (3.39)	ひよこ豆 (3.46)	そら豆・ ささげ (3.93)	ひよこ豆 (3.5)	ひよこ豆 (3.03)
3位	大豆 (1.93)	白いんげん・ 赤えんどう (2.96)	そら豆 (3.29)	小豆 (3.07)	赤えんどう・ 大豆 (3.75)	(—)	白いんげん (2.99)

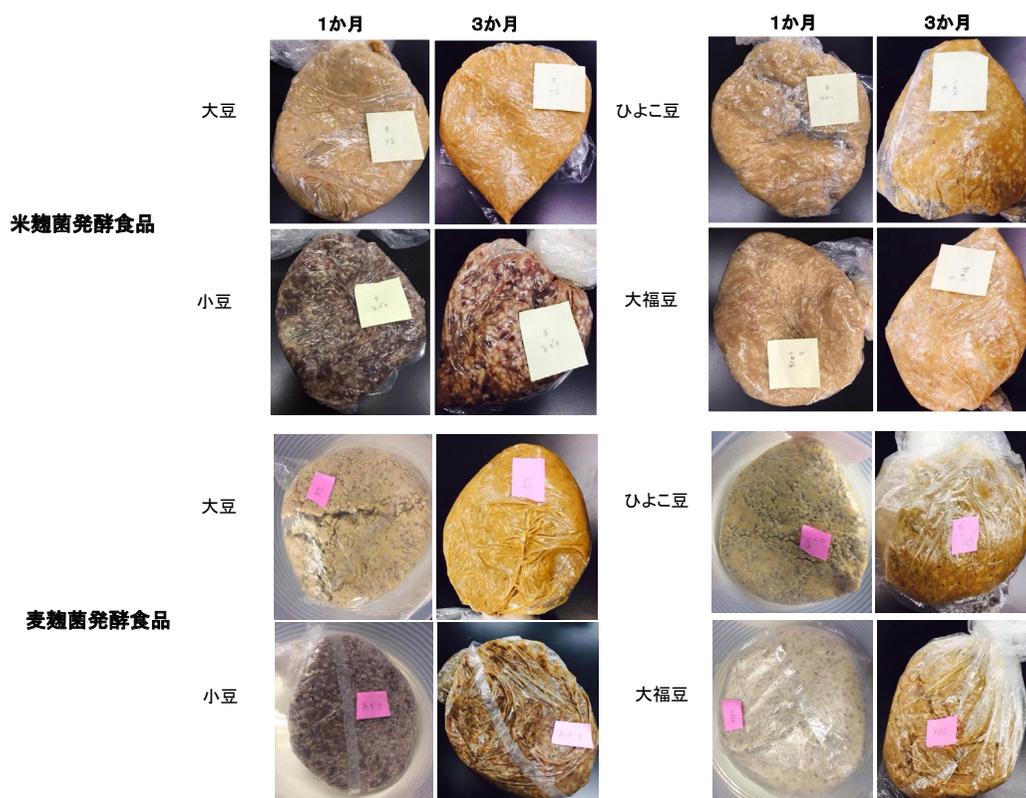


図2 麹と発酵

など多くの要因に依存することが考えられる。今回は、味噌でも大きな統制の違いの原因となる麹に着目し、米麹と麦麹がひよこ豆発酵食品の風味に与える影響を検討した。

ひよこ豆とともに比較のため大豆、小豆

および大福豆についても米麹または麦麹を使用し発酵食品を作成した。豆麹菌発酵食品の作成は豆類麹菌発酵食品の試作で述べた方法に準じた。米麹と麦麹の発酵過程を図2に示した。米麹ひよこ豆発酵食品では、1か月目で麦麹と比べてパサパサ感が少な

表3 熟成過程の特徴

米麴	1か月目	2か月目	3か月目
大豆	しょっぱい コクがある 粘り気がある	粘り気がある	納豆のような刺激臭 しょっぱさが増した
小豆	甘味がある まろやか スイーツっぽい	水っぽい 最後に小豆本来の味がする	小豆の味 しょっぱさは薄い
ひよこ豆	しょっぱい コクや旨味は感じられない	匂いが強い 少しパサパサしている	水っぽい しょっぱい
大福豆	しょっぱいだけ たんぱくな味	しょっぱい 豆の風味がない	ごごのようなにおい しょっぱいがある
麦麴	1か月目	2か月目	3か月目
大豆	表面に白いカビ 味はちょうどいいコクがある	汁っ気がでてきた 表面に白いカビ	匂いは薄め まろやか
小豆	しょっぱい	コクが出てきたがしょっぱい	小豆本来の味も残っている が比較的好い
ひよこ豆	たんぱくな味	食べやすい クセがない	汁気が出てきた 匂いが強い
大福豆	堅め 畳の匂い たんぱくな味	畳の匂い 味噌というより豆の味が強い	畳の匂い コクやうまみはあまり感じ られない

表4 官能検査の結果

	麦小豆	米小豆	麦ひよこ	米ひよこ	麦大福豆	米大福豆	麦大豆	米大豆
色	65	37	162	191	132	107	170	118
香	66	61	166	114	128	109	142	105
総合評価	89	65	155	120	154	118	136	123

ケンドール一致性の係数による有意差：86<x<154

色：好ましい色…米ひよこ、麦ひよこ 好ましくない色…米小豆、麦小豆

香：好ましい香…麦ひよこ 好ましくない香…米小豆、麦小豆

総合評価：好ましい発酵食品…麦麴ひよこ、麦麴大福豆 好ましくない発酵食品…米麴あずき

く、3か月目になると触感は柔らかく、水に溶けやすそうななめらかさになった。米麴では大豆とひよこ豆で同様な外観であったが、麦麴では両者で大きな変化がみられた。熟成過程の特徴を表3にまとめた。また、官能検査の結果を表4にまとめた。官能検査は、本学女子健常学生27名（年齢21～22歳）により実施し、色と香りにつ

いて評価した。総合評価では、好ましい発酵食品は、(1) 麦麴ひよこ、(2) 麦麴大福豆であり、好ましくない発酵食品は米麴あずきであった（表4）。これらより、麦麴ひよこ豆発酵食品が開発の候補として確定した。製造条件では25℃で3か月の成熟食品を標準として、麴量や発酵温度については今後の研究課題である。

4. HPLC成分分析

官能検査の結果を踏まえ、食品としての優秀性の原因となる物質を探索した。方法は、8種類の豆米麹菌発酵食品の官能検査結果とC18逆相HPLCでの成分分析結果との関連性を評価した。分析法は、各種豆発酵食品の10%水抽出物を作成し、その後20x103gにて30分間遠心して上清を得た。この上清10 μ LをC18逆相HPLC (PU4180 equipped with CrestPak C18S, JASCO, Kyoto) にapplyし、流速1mL/minで40分間追跡した^{3,4)}。20分間でメタノール0~70%のgradientとし、分離ピークはOD254 (UV4075, JASCO) で観察した。

図3には大豆とひよこ豆米麹菌発酵食品のHPLC分離パターンを示した。両発酵食品では、Rtが一致するピークもみられた

が、独自の分離ピークもみられ、これらが大豆とひよこ豆の官能試験の差に反映されていると考えられた。8種類の豆麹菌発酵食品のHPLC分析での分離ピーク高と官能試験結果との相関関係を調べた。香りについてはretention時間 (Rt) が8分 ($r=0.78, p<0.05$) と11.7分 ($r=0.71, p<0.05$) のピークが、また味についてはRt3.06分 ($0.73, p<0.05$) のピークが正の相関関係を示した (表5)。これらのRtに一致するピークについて、ひよこ豆発酵食品HPLCのチャート上での分離ピークを示した (図4)。香成分及び味成分と関連するHPLC上の成分が同定されたことから、ひよこ豆麹菌発酵食品の製造法の工夫の指標として、C18逆相HPLCでの成分分析を官能試験に代わり実施する道筋がつけられた。より簡便にひよこ豆麹菌発酵

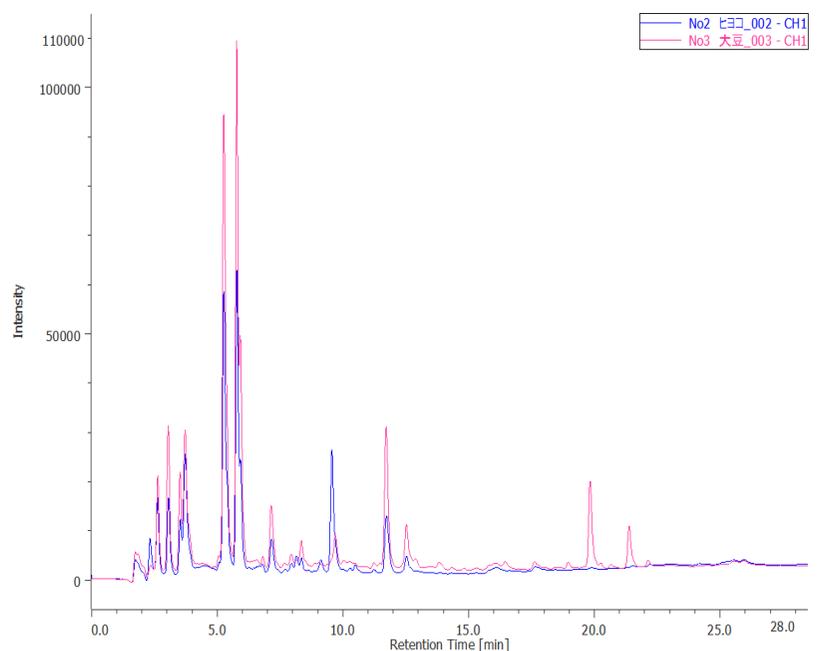


図3 大豆麹菌発酵食品 (味噌) とひよこ豆米麹菌発酵食品のC18HPLC分離パターン

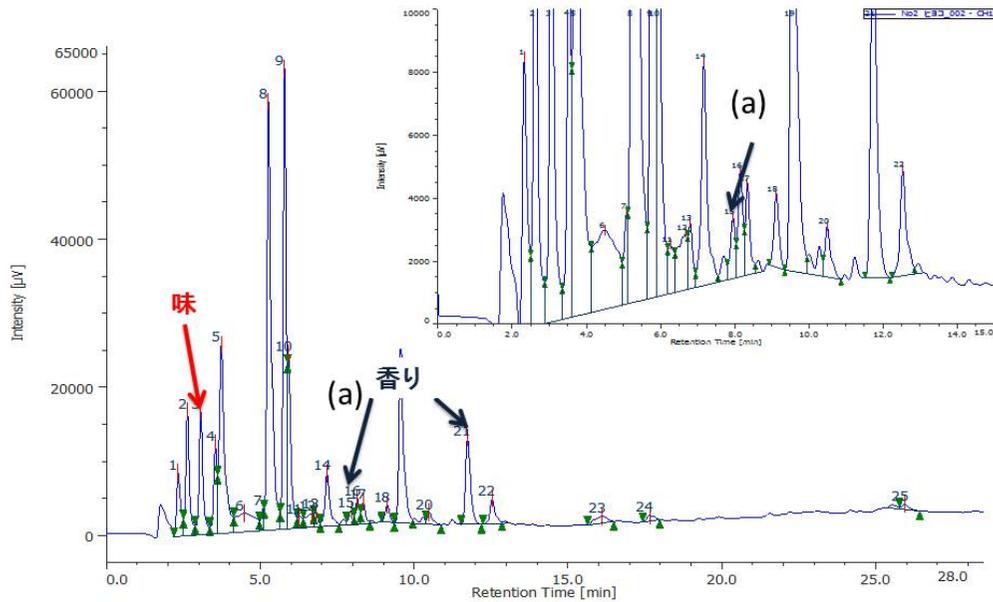


図4 ひよこ豆麹菌発酵食品のC18HPLC分析

表5 官能検査結果とHPLC分析ピーク高との関連性

Rt	色	香り	味	舌	塩
2.34					0.71
2.67		0.74			
3.06			0.73		
6.47		0.78			
8	0.78	0.78			
11.23		0.78			
11.77		0.71			
12.89		0.78			
13.82		0.78			
16.11		0.88		0.85	
16.45		0.78			
17.65		0.89		0.82	
18.96		0.78			
19.83		0.78			
21.38		0.78			
22.13		0.78			
25.83					0.85

数字はr値、赤印は $p < 0.05$ w を示す。

食品の評価を行うことが可能になることが期待される。

5. ひよこ豆麹菌発酵食品の健康機能性

大豆発酵食品（味噌）では、平均12%ほどの食塩が含有されており、味噌汁1杯分で1.5 g程度の食塩摂取量となる。このため長年にわたり、血圧への影響が懸念されてきたが、最近、味噌には食塩感受性を抑制する因子が含まれ、長期味噌汁摂取が血圧に影響を与えないことが疫学的またヒト介入試験で実証された⁵⁻⁹⁾。さらに味噌には、イソフラボンやレシチン、各種ビタミン、ミネラルをはじめ大豆由来機能性物質などが含まれ、幅広い健康機能性を発揮することが予想されている^{1,2)}。我々も12週間の味噌32 g/日の摂取が、味噌摂取間に比して、LDLコレステロールや中性脂肪を有意に低下させることを報告してきた⁸⁾。

このように、優れた食品の開発にあたっては、その食品が嗜好性の面で優れた特性を有することは言うまでもないが、長期摂取が健康面で安全であり、かつ健康機能性を有することが求められる。この意味でひよこ豆麹菌発酵食品が、健康面におよぼす効果を詳細に検討していく必要がある。大豆麹菌発酵食品では、複数の血圧抑制物質が含まれると考えられ、このうち味噌50mgからの水抽出物は循環血液経路で血圧を10%程低下させる降圧特性を有する。極めて強力な降圧物質と考えられ、直接的な血管拡張が関与していると考えられる。ひよこ豆麹菌発酵食品の健康機能性につい

ては味噌との比較で検討することが適切であろう。

したがって、これまでの経験に基づき、ひよこ豆麹菌発酵食品の水抽出物をDahl食塩感受性ラットの腹腔内に投与し、2時間後と4時間後の血圧に及ぼす影響について検討した^{3,4)}。血液検査所見に与える影響を予備調査した。ひよこ豆麹菌発酵食品の水抽出物（10%、w/v）を作成した。オートクレーブ後にミリポアフィルター（20 μ L）に通し、その0.5mLをラット腹腔内に投与した。腹腔内投与は、血管内投与について急速に循環血中に投与物を移行させる方法として、医学研究では確立された方法である。本方法により発酵食品50mgからの抽出物を0.5mL腹腔内投与し、循環血中に移行させたことになる。この方法は、これまで味噌の研究で用いてきた方法と同一である。

その結果、図5に示すように、50mg麹菌発酵食品の水抽出物の腹腔内投与は、4時間後にDahl食塩感受性ラットの血圧を味噌では平均14mmHg低下させたが、ひよこ豆は15mmHgと同等の降圧活性がみられた。このことは、ひよこ豆麹菌発酵食品中にも微量で高血圧を抑制する物質が含まれている可能性を示している。この物質が味噌のものと同一か否かは不明であるが、同一のものであればこの血圧抑制物質は米麹由来である可能性も考えられる。この実験系での血圧抑制物質はC18逆相HPLC分析でRt17.5分に分離されることも分かっている³⁾。

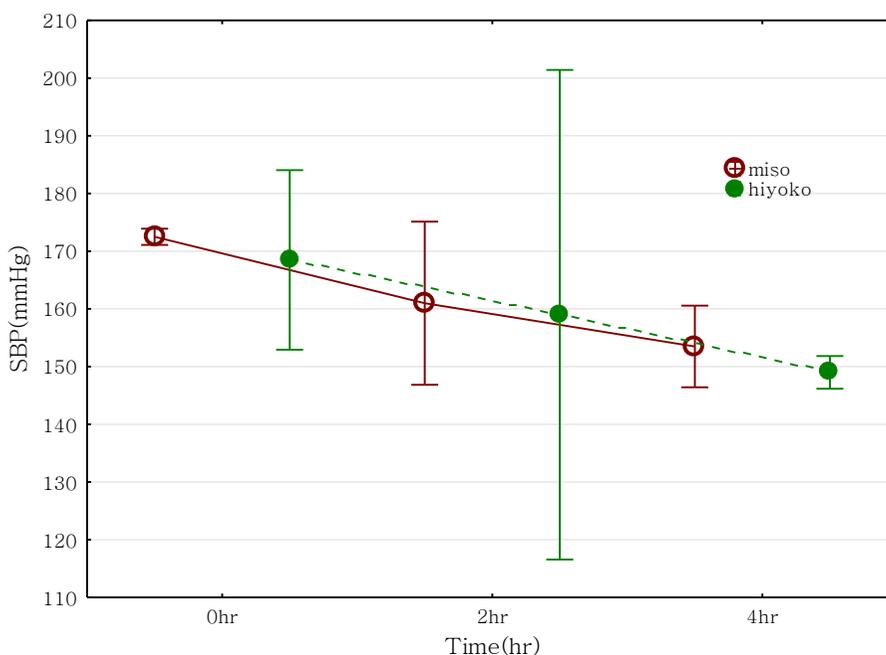


図5 ひよこ豆米麹菌発酵食品の血圧への影響

表6 各種豆の栄養成分

豆の種類	エネルギー (kcal)	水分 (g/100g)	たんぱく質 (g/100g)	脂質 (g/100g)	炭水化物 (g/100g)
大豆	417	12.5	35.3	19	28.2
小豆	339	15.5	20.3	2.2	58.7
ひよこ豆	374	10.4	20	5.2	61.5
ささげ	336	15.5	23.9	2	55
いんげん豆	333	16.5	19.9	2.2	57.8
そら豆	348	13.3	26	2	55.9
えんどう	352	13.4	21.7	2.3	60.4
緑豆	354	10.8	25.1	1.5	59.1

ひよこ豆麹菌発酵食品の健康機能性については、平成29年度豆類振興事業からの研究助成で経口投与での血圧および糖代謝への影響を検討している。特に糖代謝については、フルクトース負荷2型糖尿病モデルを作成し、10%ひよこ豆麦麹菌発酵食品水を作成し4週間自由飲水させたときの糖尿病発症への抑制効果を検証している¹⁰⁾。

現在試験途中にあり、明確な結論は得られていない。ひよこ豆麹菌発酵食品が食品として利用されるようになるには、さらに安全性と健康機能性を実証していく必要がある。

大豆とひよこ豆の栄養成分を表6に示した。表からも明らかなように、大豆とひよこ豆の栄養成分構成には大きな違いがあ

る。ひよこ豆は大豆に比してたんぱく質と脂質の含量が低く、炭水化物が多く含まれる特徴がある。これは、そのほかの豆類と似た栄養成分の構成といえる。しかし、ひよこ豆とその他の豆類麹菌発酵食品との間には官能性試験で大きな違いがみられている。このことから大豆とひよこ豆の間の健康機能性には構成栄養成分で示されるより、より大きな違いがみられる可能性がある。健康機能性については、より長い時間軸での検証が必要となろう。

まとめ

日本では大豆麹菌発酵食品が味噌として広く食されてきたが、各種豆麹菌発酵食品も、詳細に検討することで特有の風味を持った新たな食材になる可能性がある。現在までのところ、健康機能性については研究が緒についたところであるが、これまでの検討では味噌と同等またはそれ以上の機能性を含んだ食品となる可能性を秘めた食品といえる。ひよこ豆麹菌発酵食品については、食品としての製品化に繋げることで日本食文化の幅を拡げ、人々の食生活を豊かにすることが期待できる。また、ひよこ豆研究をモデルに、その他の豆類についても、それぞれに適した利用方法を考えることで食材としての豆の有用性を広げ、各種豆類の需要を広げ豆類産業の発展に役立つものとする。

文献

- 1) 上原誉志夫：第3章大豆加工食品の機能性 4. 味噌. 家森幸男監修 大豆の栄養と機能性. シーエムシー出版/東京. pp107~115. 2014.
- 2) Du D、海老澤香里、宮本悠紀、吉永真理子：習慣的味噌汁摂取の抗高血圧作用の機序. 日本醸造協会誌 2014;109(3):128-136.
- 3) 下釜春奈、菊池成美、五十嵐優、山川称子、上原誉志夫：味噌に含まれる降圧機能性物質の単離に関する研究. 第64回日本栄養改善学会学術総会 平成29年9月14日. 岡山.
- 4) Shimizu N, Du D, Sakuyama H, Ito Y, Sonoda M, Kawakubo K, Uehara Y: Continuous Subcutaneous Administration of Miso Extracts Attenuates Salt-Induced Hypertension in Dahl Salt-Sensitive Rats. *Food and Nutrition Sciences* 2015;6(8):693-702. doi: 10.4236/fns.2015.68072.
- 5) Yoshinaga M et al: Traditional Miso Soup Attenuates Salt-induced Hypertension and its Organ Damage in Dahl Salt-sensitive Rats. *Nutrition* 2012;28(9):924-931. doi:10.1016/j.nut.2011.09.010.
- 6) Du D等：習慣的味噌汁摂取の抗高血圧作用の機序. 日本醸造協会誌 2014;109(3):128-136.
- 7) Du D et al: Blood Pressure Reduction by Japanese Traditional Miso is Associated

with Increased Diuresis and Natriuresis through Dopamine System in Dahl Salt-sensitive Rats. *Clinical Experimental Hypertension Clin Exp Hypertens.* 2014;36 (5) :359-366.

8) 北川学、伊藤公美恵、山田南実、小池祥吾、山本哲郎、上原誉志夫：長期味噌摂取が血圧および代謝に与える影響—二重盲検ヒト比較介入試験—薬理と臨床 2016;44 (11) :1601-1612.

9) 作山裕恵、立崎成葉、南茂彩、山田薫、上原誉志夫：習慣的味噌汁摂取が血圧に及

ぼす影響～5年間の観察研究～The influence of intake of daily Miso soup on blood pressure in humans-The results of 5-year observational study- *日本機能性食品医学会誌* 2017;10 (6) :361-381.

10) Yamakawa S, Oikawa A, Ohta M, Kanemaki A, Mitsuhashi N, Uehara Y: Wasabi attenuates glomerular hyperfiltration and proteinuria in insulin-resistant diabetes of fructose-fed Wistar rats. *共立女子大学紀要* 2017 in press.

JAS制度の見直しについて

(公財) 日本豆類協会

農林物資の規格化等に関する法律及び独立行政法人農林水産消費安全技術センター法の一部を改正する法律が平成29年6月16日に成立し、6月23日付けで公布されました。

農林水産品・食品の海外展開が課題となる中、食文化や商慣行が異なる海外市場において、その産品・取組に馴染みのない取引相手に対して日本産品の品質や特色、事業者の技術や取組などの「強み」を訴求するには、規格・認証の活用が重要かつ有効です。

今回のJAS法改正は、取引の円滑化、ひいては輸出力の強化に資するよう、JAS規格を戦略的に制定・活用できる枠組みを整備し、JAS規格の国際化の推進を図るものです。

なお、今回の法改正のポイントについては、以下のとおりとなっています。

1 農林物資の規格化等に関する法律の改正

- ・これまで、JAS規格の対象は、モノ（農林水産物・食品）の品質に限定されていましたが、モノの「生産方法」（プロセス）、「取扱方法」（サービス等）、「試験方法」などにも拡大されました。
- ・併せて、産地・事業者の強みのアピールにつながるJAS規格が制定・活用されるよう、JAS規格案を提案しやすい手続が整備されました。
- ・JAS規格の対象の拡大に伴い、現行の認証の枠組みが拡充されるとともに、国際基準に適合する試験機関を農林水産大臣が登録する登録試験業者制度が創設されました。また、この場合、広告、試験証明書等にJASマークを表示することができるなど、新たなJAS規格に対応したJASマークの表示の枠組みも整備されました。
- ・さらに、産地・事業者の創意工夫を生かしたJAS規格の活用が図られるよう、(1)JAS制度の普及、(2)規格に関する普及・啓発、専門人材の育成・確保及び国際機関・国際的枠組みへの参画等が国及びFAMICの努力義務として明確にされました。
- ・JAS規格の対象が「モノ」以外に拡大することを踏まえ、法律の名称が「日本農林規格等に関する法律」に改称されました。

2 独立行政法人農林水産消費安全技術センター法の改正

- ・ JAS規格を足掛かりとした国際規格について、国内事業者が他国に先行して認証を取得することができるよう、独立行政法人農林水産消費安全技術センター（FAMIC）が国際規格の認証機関を認定できるよう、その業務規定が整備されました。

今回の法改正を受けて、農林水産省食料産業局食品製造課食品規格室では、その概要についての説明資料を作成して、農林水産省のホームページ上で公開していますので、その一部を抜粋して以下に掲載いたします。

JAS制度の見直し方向～JASを活用した輸出力の強化

農林水産省
食料産業局

- 海外展開が課題となる中、食文化や商慣行が異なる海外市場において、その産品に馴染みのない取引相手に日本産品の品質や特色、事業者の技術や取組などの「強み」を訴求するには、規格・認証の活用が重要かつ有効。
- 海外取引の円滑化、輸出力の強化に資するよう、JAS規格を戦略的に制定・活用できる枠組みを整備。これを足掛かりとする国際標準化も推進。

取引における規格・認証の活用

- 海外取引では、価値観、文化、商慣行が異なる者同士が取引を円滑に行えるよう、必要な情報や信頼を規格・認証により担保。
- 各国では、多様な規格を制定し、海外との取引に活用。これらの国際規格化も推進。



◆マレーシアにおけるプラチャンの規格

原材料: 新鮮なエビ又は小エビ、食塩
製法: 塩発酵の上、ペースト化
成分: 塩分15%以上、たんぱく質25%以上、水分40%以下 など

海外で知られていない食品の説明の後盾として規格を用い、確かなものであることを担保

現行のJAS制度

JAS (Japanese Agricultural Standard ; 日本農林規格)

- 農林水産品や食品の品質に関する規格を農林水産大臣が制定。第三者機関の認証を受けるとJASマークを表示できる任意の制度。
- JAS規格は、サプライヤーの品質管理基準、バイヤーの調達基準等に採用。商談では、サプライヤーは説明や証明の後盾として、バイヤーは取引決定の判断材料として活用。



海外取引におけるJASの活用

- 海外に馴染みのない日本の産品や事業者の取組であっても、JAS規格の制定・活用により、説明や証明、信頼の獲得が容易に。
- 我が国の「強み」をJAS規格として定めて取引に活用すれば、海外へのアピール力が向上し、輸出力の強化に寄与。我が国に有利に働く国際標準化への足掛かりにも。

Copyright 2017 Food Industry Affairs Bureau. Ministry of Agriculture, Forestry and

1

強みのアピールにつながる多様なJAS規格の制定

農林水産省
食料産業局

- 現行のJAS規格の対象は、モノ(農林水産品・食品)の品質のみ。
- 今回の改正により、強みのアピールにつながる多様な規格を戦略的に制定・活用し得るよう、モノの生産方法、試験方法、事業者による取扱方法など、「モノ」から「方法」、それを満たす「事業者」まで広く対象に。

現行

モノの品質の規格

- 一定の原材料、成分等を満たす産品の基準

- ✓ こいくちしょうゆのJAS規格例
- ◆ 原材料: 大豆、麦、食塩等のみ
- ◆ 全窒素分: 1.50%以上(特級)
1.35%以上(上級)
1.20%以上(標準)

生鮮品など品質が変化することも、ノウハウなどのオープンにできない 秘伝や営業秘密が絡むものにも 規格を活用したアピールの途。

拡大分

モノの生産方法の規格

- 一般的な方法により生産される産品の基準

- ✓ 例えば、伝統的な抹茶をアピールするため、我が国では一般的な製法を規格化



事業者による取扱方法の規格

- 一定の方法により生産、保管・輸送、販売等を行う事業者の基準

- ✓ 例えば、鮮度をアピールするため、定温保管・輸送方式を規格化。能力を有する事業者を認証



モノに関する試験方法の規格

- 特定の成分などの測定、分析方法を公定化するもの

- ✓ 例えば、魚に臭みが出ない養殖技術をアピールするため、臭み成分の統一的な測定・分析方法を規格化



Copyright 2017 Food Industry Affairs Bureau. Ministry of Agriculture, Forestry and

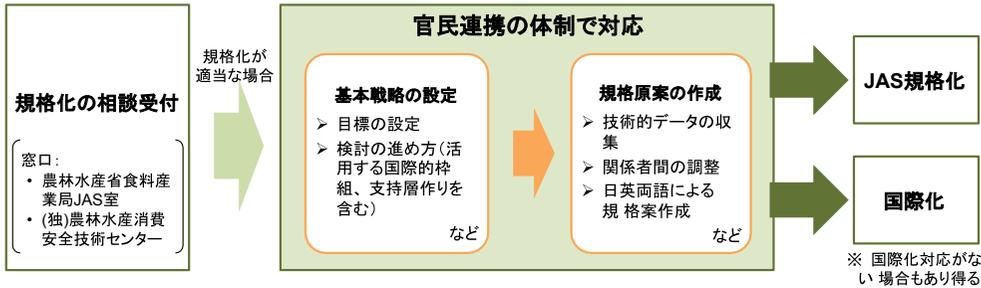
2

国際的に通用する規格・認証の活用

- ビジネスニーズを反映し、強みのアピールにつながるJAS規格が制定・活用されるよう、事業者・団体、産地・地域から規格案を提案しやすい手続を整備。
- 併せて、国際的に通用する認証取得と認証内容が分かりやすいJASマーク表示により、取引先への訴求力を向上。

民間発の規格制定の流れ

- 案件ごとに、事業者、業界団体、研究機関、自治体、学識経験者等に加え、農林水産省の各関係部局からなる**官民連携の体制**で対応。規格の検討の初期段階から国際化を視野。



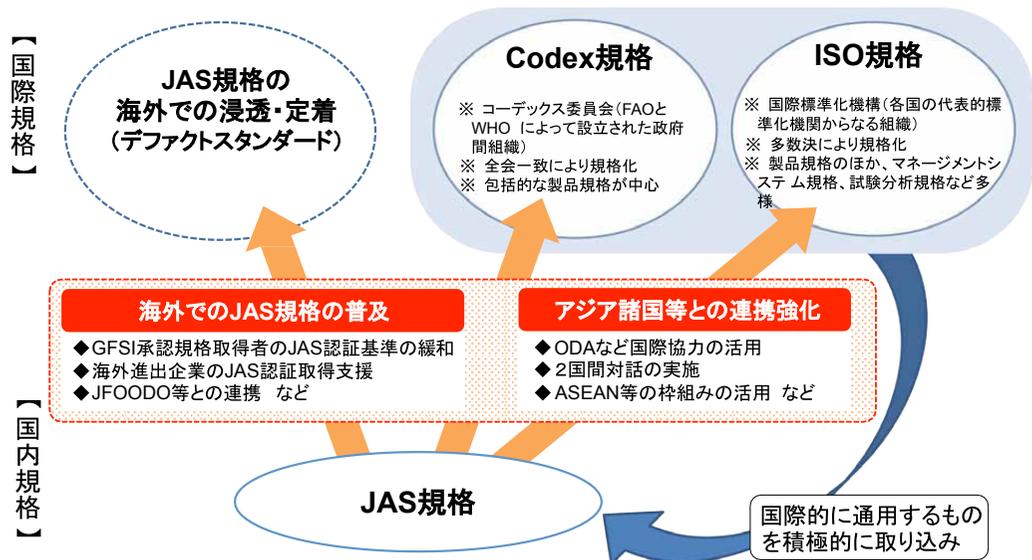
アピール内容が分かるJASマーク表示

- 規格に合っていることを**国際的に通用する手続により認証・証明**
- 海外の消費者も、一見して**認証内容が分かる標語**をマークに表示。



影響力の強化に向けたJAS規格の国際化対応

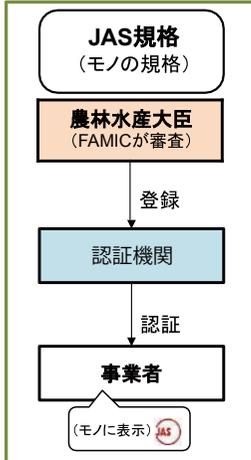
- JASの国際的な認知・影響力を高めるため、①アジア地域におけるJAS規格の普及・浸透や、②JAS規格を足掛かりとする国際標準化を展開
- このため、規格の検討段階から国際標準との連動を見据えて対応



国際的に通用する認証の枠組み

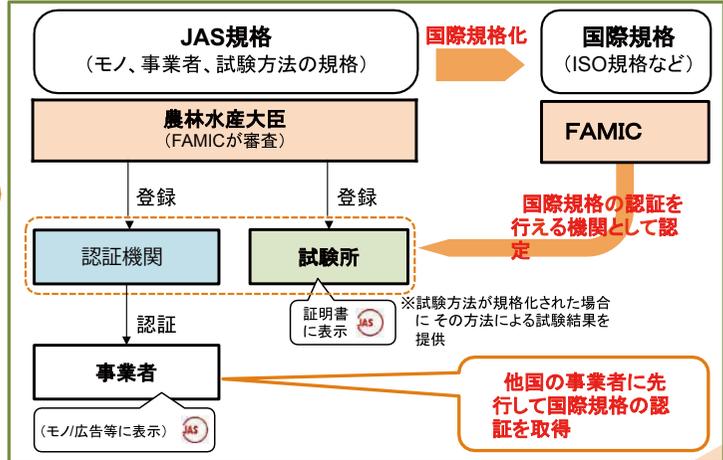
- JAS規格の認証は、国際的に広く用いられている国際標準化機構(ISO)で定める枠組みに準拠。JAS規格の対象の拡大に対応して認証の枠組みを拡充。
- JASを足掛かりとする国際規格について、国内事業者が他国に先行して認証を取得できることが重要。このため、JASの審査を行うFAMICが、国際規格の認証機関を認定し、国内事業者が認証を取得しやすい環境を整備。

< 現 行 >



< 見 直 し 後 >

FAMIC: (独)農林水産消費安全技術センター



JAS制度において定められる規格とJASマーク

- JASは、①製品そのもの、②事業者による製品の取扱方法、③事業者の経営管理の方法、④製品の試験方法など、多様な規格を制定可能
- 規格に適合していれば、その内容が一見して分かるJASマークの表示が可能

対象	内容 (例)	JASマーク
産品	品質・仕様 特定の原材料、成分等の農林水産品・食品の規格	産品に表示可
	生産プロセス 流通プロセス 特定の栽培法・製法で生産された農林水産品・食品の規格 など	
事業者	製品の取扱方法 事業者による特定の栽培管理や飼養管理、品質・衛生管理、保管・輸送管理、販売管理、料理の調理や提供方法の規格 など 官能評価員など、技量・力量に関する規格など	事業者の広告に表示可
	経営管理方法 事業者による労務管理、社会貢献に関する規格 など	
試験方法	成分の測定方法・DNA分析方法の規格 など	試験証明書に表示可

米国、カナダ、オーストラリア 3カ国の豆類の生産見通し概況

米国：2017年10月12日公表ほか USDA Crop Production

9月の農業気象概況(2017年10月12日公表)

8月下旬にテキサス州でハリケーン・ハーベイによる被害が生じたのを皮切りに、9月にはハリケーンが次々と各地を襲い、全国的に話題となった。まず、ハリケーン・イルマが9月6日に米国領バージン諸島のセントトーマス島及びセントジョン島の北を通過し、両島の北部に被害を与えた。その後、ハリケーン・イルマはキューバ北部の海岸線沿いを進み、急に進路を右に変えて、9月10日朝にフロリダ南部の島々を通り抜けた。9月10日午後、ハリケーン・イルマはフロリダ州マルコ島に上陸した。9月10日から11日にかけて、ハリケーン・イルマの余波の強風、雨、洪水がフロリダ半島全体からジョージア州にまで及び、広範囲にわたって停電、都市機能の停滞、多様な生活物資の損失が生じた。1週間と少したった9月20日にハリケーン・マリアが米国領バージン諸島のセント・クロイス島の南を通過し、わずかに力を弱めたあと、プエルトリコを直撃した。ハリケーン・マリアの影響でプエルトリコは全面的に停電

し、強風と洪水による深刻な被害を受け、農業に長期的な大損失をもたらした。農業施設が被害を受けて全壊した例があり、バナナ、料理用バナナ(plantains)及び柑橘類の大規模農園や果樹園でほぼ全滅に近い作物の被害が生じた。

このように米国南東部の地域がハリケーン・イルマの被害を受けたことに加え、テキサス州東部とミシガン州南部を結んだ線に沿った地域及びその線の東側の地域では、9月の降水量がごくわずかであった。この短期的な乾燥のせいで、土壌湿度が急激に低下し、冬作コムギ及び被覆作物(cover crops)の生育に影響が出た。しかし、米国中西部ではこの時期としては例外的な温暖な気候となり、生育が遅れていたトウモロコシ及びダイズの成熟が促進された。

これとは対照的に米国中央部では9月中旬以降、湿潤な気候が続いた。多雨な気候の中心はロッキー山地南部及び大平原南部から米国中西部の北部にかけての地域であり、農作業に遅れや中断が生じたが、作付けされたばかりの冬作コムギにとっては土壌湿度が改善される効果があった。

大平原地域の北部及び米国北西部では、

9月中旬から下旬にかけて数回にわたり降雨があったことから、早魃の影響が緩和され、山火事抑制の一助となり、高温で乾燥し煙が多かった夏のあとだけに、大気の状態が改善された。米国西部のその他の地域では、カリフォルニア州及び南西部の砂漠地域を除き、9月初めの高温が数度にわたる降雨によって緩和され、顕著に冷涼な気候となった。

9月の農業概要(2017年10月12日公表)

米国の大部分の地域では9月の平均気温を上回る気温に恵まれ、コーンベルト地帯及びニューイングランド地域では、9月の平均気温が平年を2.2℃以上上回った。米国の多くの主要農業生産地域でこのような温暖な気温が続いたにも関わらず、秋に収穫される作物の成熟も収穫作業も促進されず、9月を通じて平年並みよりも遅れた状態であった。ロッキー山地、米国南西部及び米国南東部の北部では、9月の平均気温が平年を下回った地域が散見された。米国各地の降水量の水準は地域によって異なり、太平洋沿岸北東部、大平原地域及び南西部の一部地域では9月の総降水量が102mmを上回った。9月半ばにはハリケーン・イルマにより、フロリダ州を始めとする大西洋沿岸南部の諸州に豪雨がもたらされた。このハリケーンにより、フロリダ州の各地で406mmを超える降水量が記録さ

れた。平年を上回る降水量のおかげで、早魃状態であったモンタナ州、ノースダコタ州及びサウスダコタ州は恩恵を受けたが、農作業には遅れが生じた。

乾燥インゲンマメ

2017年度の米国の乾燥インゲンマメ生産量は、前年度から23%増加して160万1,200tとなる見込みである。作付面積は、2016年度に比べて27%増加して85万3,900haとなる見込みである。収穫面積は、2016年度に比べて30%増加して82万1,500haとなる見込みである。米国全体の平均単収(単位面積当たり収穫量)は、1,945kg/haの見込みであり、2016年度を47.6kg下回っている。

ノースダコタ州では、作付けは6月18日までに完了しており、最近5年間の平均に比べて早くなっている。収穫は10月1日までに71%が終了しており、最近5年間の平均の73%に近い値となっている。ミシガン州では良好な天候に恵まれて作物の乾燥が進み、9月半ばから下旬にかけて収穫が開始された。10月2日までに57%のインゲンマメの収穫が終了しており、前年に比べてわずかに早まっている。

ミネソタ州では、6月11日までに作付けの大部分が終了し、平年に比べて1週間早かった。収穫の88%が10月1日までに終了した。

表1 米国の乾燥インゲンマメ単収及び生産量

作物名	単収 (t/ha)		生産量 (t)	
	2016	2017	2016	2017
乾燥インゲンマメ、 エンドウ及びレンズマメ				
オーストリアンウィンターピー	1.91	0.97	21,640	6,300
乾燥食用インゲンマメ	2.06	1.95	1,302,350	1,601,730
ヒヨコマメ(全品種) ²	1.91		247,070	
大粒	1.88		159,170	
小粒	1.96		87,910	
乾燥食用エンドウ	2.34	1.55	1,258,130	697,040
レンズマメ	1.57	0.82	575,380	338,240
リンクルドシードピー	(未詳)		19,910	

データは、入手可能な最新の報告書または前回の報告書の推定データによる。現行年度の推定である。空欄は、推定期間がまだ始まっていないことを示す。

(未詳) データが入手できていない。

(X) 摘要できない。

1) 作付面積はすべての用途のものを含む。

2) 四捨五入により、合計の数値に誤差が生ずる可能性がある。

表2 米国の乾燥食用インゲンマメ収穫面積、単収及び生産量
(2016年及び2017年10月1日現在推定)

州名	収穫面積 (ha)		単収 (t/ha)		生産量 (t)	
	2016	2017	2016	2017	2016	2017
カリフォルニア	19,830	19,020	2.6	2.6	51,754	48,806
コロラド	17,401	22,662	2.0	2.2	34,064	50,802
アイダホ	55,441	73,652	2.1	1.8	119,022	136,213
ミシガン	84,174	87,816	2.2	1.9	181,527	170,278
ミネソタ	59,488	67,987	2.5	2.5	148,732	166,876
モンタナ	40,266	105,218	1.8	1.2	73,164	129,727
ネブラスカ	49,371	68,796	2.5	2.7	125,463	186,607
ノースダコタ	228,647	273,162	1.8	1.8	404,060	502,126
テキサス	9,712	8,093	1.2	1.3	11,974	10,432
ワシントン	53,823	80,127	2.2	1.9	119,340	152,679
ワイオミング	12,585	16,187	2.6	2.9	33,248	47,173
米国全体	630,743	822,725	2.1	1.9	1,302,354	1,601,725

1) 夾雑物を除去した値。

表3 米国の乾燥食用インゲンマメ収穫面積、単収及び生産量
(2016年及び2017年8月1日現在推定)

州名	収穫面積 (ha)		単収 (t/ha)		生産量 (t)	
	2016	2017	2016	2017	2016	2017
カリフォルニア	19,829	19,020	2.6	2.6	51,754	48,806
コロラド	17,401	22,460	2.0	2.0	34,064	44,814
アイダホ	55,441	72,843	2.1	1.9	119,022	138,799
ミシガン	84,174	87,816	2.2	1.8	181,527	154,538
ミネソタ	59,488	67,987	2.5	2.5	148,732	169,915
モンタナ	40,266	96,719	1.8	1.5	73,164	140,931
ネブラスカ	49,371	68,796	2.5	2.9	125,463	198,174
ノースダコタ	228,647	273,162	1.8	1.7	404,060	459,262
テキサス	9,712	8,093	1.2	1.3	11,974	10,432
ワシントン	53,823	80,127	2.2	1.8	119,340	143,698
ワイオミング	12,585	16,187	2.6	2.7	33,248	43,544
米国全体	630,743	813,215	2.1	1.9	1,302,354	1,552,919

1) 夾雑物を除去した値。

カナダ:2017年9月15日公表 AAFC Outlook for Principal Field Crops

本報告書は、カナダ農業食料省(AAFC)が8月に公表したカナダの2016/17作物年度及び2017/18作物年度の生産見通し報告書を更新するものである。大部分の作物について、カナダの作物年度は8月1日に始まり、7月31日に終わる。

乾燥エンドウ

2016/17年度のカナダの輸出量は、インド及び中国への輸出量が過去最高記録に達したことにより、2015/16年度に比べて49%増加して395万tとなった。それにも関わらず期末在庫量は大幅に増加した。これは、供給量が過去最高記録に達したことと国内利用量が減少したことによるもので

ある。2015/16年度の期末在庫量が少なかったことから、乾燥食用エンドウの平均価格は300ドル/tとなった。黄色乾燥エンドウ及び緑色乾燥エンドウの作物年度平均価格が前年度に比べて低下している一方で、飼料用エンドウの価格は上昇した。

2017/18年度のカナダの乾燥エンドウ生産量は、STC(カナダ統計局)の推定によれば、2015/16年度に比べて22%減少して410万tとなる見込みである。これは、単収が大幅に低下したことと、収穫面積がわずかながら減少したことによるものである。州別に見ると、サスカチュワン州が乾燥エンドウ生産量の46%を占めており、アルバータ州が50%を占め、残りをマニトバ州及びブリティッシュコロンビア州が占めている。しかし、期初在庫量が多かったことから、供給量の減少率は18%に留まるものと予測されている。輸出量は減少して

290万tとなるものと予測されており、引き続きインド、中国及びバングラデシュがカナダの輸出先の上位3位までを占めている。期末在庫量もまた増加するものと見込まれている。カナダの供給量が減少した一方で、期末在庫量が増加していることから、平均価格は2016/17年度と同様になる見込みである。

米国の2017/18作物年度の乾燥エンドウ作付面積は、米国農務省の予測によれば、2016/17年度に比べて20%減少して、44万5,000haとなる見込みである。これは主としてモンタナ州及びノースダコタ州で作付面積の減少が見込まれていることによる。単収及び収穫を断念する割合が平年並みであるとすると、米国の乾燥エンドウ生産量は、AAFCの予測によれば、大幅に減少して90万tとなる見込みである。米国はカナダとの共通の市場である中国及びインドへの少量の乾燥エンドウの輸出に成功しており、2017/18年度には米国のこの市場での占有率を維持する見込みである。

レンズマメ

2016/17作物年度の輸出量は2015/16年度を20%近く上回り、過去最高記録の260万tに達した。この総輸出量のうち180万tが赤色レンズマメであり、残りの80万tが緑色レンズマメであった。インド、トルコ、バングラデシュ及びパキスタンへの輸出量は過去最高記録だった。国内総利用量は前年度に比べて大幅に減少し、50万tを下回った。期末在庫量は大きく増加して40万tと

なった。期末在庫量が増加したことから、カナダのレンズマメ平均価格は、2015/16作物年度に比べて大きく低下した。1等級大粒緑色レンズマメの価格は1等級赤色レンズマメの価格を590ドル/t上回り、単年度内の価格差で過去最高記録を達成した。

2017/18作物年度のレンズマメ生産量は、28%減少して230万tとなる見込みである。これは、単収が平年を下回るものと推定されているのに加えて、作付面積が減少したことによるものである。2016/17作物年度と比べて作付面積は25%減少しており、減少したのは大部分が赤色レンズマメである。州別に見ると、サスカチュワン州がレンズマメ生産量の89%を占めており、残りはアルバータ州で生産されている。期初在庫量が多かったことから総供給量の減少率は21%に留まる見込みである。輸出量は200万tに留まる見込みである。期末在庫量は減少して35万tとなる見込みである。供給量が少なく、品質が平年並みとみられていることから、平均価格は2016/17作物年度に比べて大幅に上昇する見込みである。前年度に比べて1等級の占める割合が増加するものと見込まれている。

米国の2017/18作物年度のレンズマメ作付面積は、米国農務省の予測によれば、2016/17年度に比べて9%増加して過去最高記録の40万4,700haとなる見込みであるが、これはモンタナ州で作付面積が増加したことによるものである。単収及び収穫を断念する割合が平年並みであるとすると、2017/18作物年度の米国のレンズマメ生産

量は、AAFCの予測によれば、前年度と同様の60万t近い値となる見込みである。米国産レンズマメの主要な輸出市場は、引き続きインド及びEU諸国であり、特にスペインへの輸出が顕著となる見込みである。

乾燥インゲンマメ

2016/17作物年度の輸出量は、アフリカ諸国及び南米諸国の需要が強いことから、2015/16作物年度に比べて増加する見込みである。EU諸国及び米国が引き続きカナダ産乾燥インゲンマメの主要な市場であり、これより少量が日本、メキシコ、中東及びアフリカ諸国へ輸出されている。北米全体の供給量が減少していることが2016/17作物年度の米国及びカナダの乾燥インゲンマメの価格、特にブラック・ビーン価格が上昇する主な原因となっている。

2017/18作物年度のカナダの乾燥インゲンマメ生産量は、2016/17作物年度に比べて増加して32万tとなると予測されており、これは主にオンタリオ州で作付面積が増加し、単収が向上したことによるものである。州別に見ると、オンタリオ州が乾燥インゲンマメ生産量全体の39%を占めており、マニトバ州が38%、アルバータ州が20%で、残りがケベック州となっている。期初在庫量が減少したにも関わらず、総供給量は増加する見込みである。輸出量は前年度に比べてわずかに減少する見込みである。その結果、期末在庫量は大幅に増加する見込みである。北米全体での供給量が増加す

る見込みであることから、カナダの乾燥インゲンマメ平均価格はわずかに低下するものと見込まれている。

米国の乾燥インゲンマメ作付面積は、米国農務省の予測によれば、11%増加して60万7,000ha近い値となる見込みであるが、これは主としてノースダコタ州で作付面積が増加したことによるものである。2017/18作物年度の米国の乾燥インゲンマメ生産量(ヒヨコマメを除く)は、米国農務省の予測によれば、2016/17作物年度に比べて増加して120万tとなる見込みである。最も増加が顕著なのはピントー・ビーンであり、最大の減少を示しているのはスモールレッド・ビーンである。

ヒヨコマメ

2016/17作物年度のカナダのヒヨコマメ輸出量は、2015/16作物年度に比べて大幅に減少して10万8,000tとなった。米国及びパキスタンへの輸出量の減少が、このような輸出量の減少の背景にある。供給量が減少したことで、輸出量が減少したにも関わらず、期末在庫量は大きく減少して過去5年間の平均を下回った。ヒヨコマメ全銘柄について、平均価格は大幅に上昇して過去最高となった。

2017/18作物年度の生産量は、単収が低下したことから、前年度と同様の8万1,000tとなる見込みである。州別に見ると、サスカチュワン州がヒヨコマメ生産量全体の93%を占め、残りをアルバータ州が占めている。期初在庫量及び輸入量が減少したこ

とで、総供給量は前年度に比べて26%減少する見込みである。輸出量は2016/17作物年度に比べて減少する見込みであり、期末在庫量は前年度と変わらない見込みである。1等級の占める割合が増えて、等級の分布が平年に近い状態になるとの期待から、平均価格は上昇する見込みである。

2017/18作物年度の米国のヒヨコマメ作

付面積は、米国農務省の予測によれば、過去最高記録の24万2,800haとなる見込みである。単収及び収穫を断念する割合が平年並みであるとする、2017/18作物年度の米国のヒヨコマメ生産量は、AAFCの予測によれば、40万tで前年度の2倍近い値となる見込みである。米国のヒヨコマメの主な輸出市場は、インド及びEU諸国である。

表4 カナダの豆類作付面積・収穫面積・単収その他

	乾燥エンドウ[a]			レンズマメ[a]			乾燥インゲンマメ[a]			ヒヨコマメ[a]		
	2015-2016	2016-2017[f]	2017-2018[f]	2015-2016	2016-2017[f]	2017-2018[f]	2015-2016	2016-2017[f]	2017-2018[f]	2015-2016	2016-2017[f]	2017-2018[f]
作付面積 (1,000ha)	1,489	1,715	1,656	1,633	2,372	1,783	108	115	133	50	62	58
収穫面積 (1,000ha)	1,470	1,686	1,640	1,630	2,323	1,756	107	113	132	50	44	58
単収 (t/ha)	2.18	2.87	2.31	1.56	1.4	1.3	2.31	2.07	2.4	1.8	1.86	1.4
生産量 (1,000t)	3,201	4,836	3,793	2,541	3,248	2,291	249	234	316	90	82	81
輸入量 (1,000t) [b]	15	30	25	16	102	15	81	91	80	14	27	10
総供給量 (1,000t)	3,900	5,040	4,118	2,922	3,423	2,711	365	340	398	234	129	96
輸出量 [b]	2,647	3,950	2,900	2,145	2,555	2,000	324	337	330	152	108	85
国内総利用量 (1,000t) [c]	1,079	790	818	704	463	361	26	0	28	62	16	6
期末在庫量 (1,000t)	174	301	400	73	405	350	15	3	40	20	5	5
在庫量/利用量 (%)	5	6	11	3	13	15	4	1	11	9	4	5
平均価格 (\$/t) (d)	365	300	280-310	965	575	720-750	775	885	825-855	815	1,000	1,000-1,030

[a] 作物年度 (8月から7月)

[b] 輸入量及び輸出量には加工品の量は含まれない。

[c] 国内総利用量=食用及び加工原料用+飼料用廃棄物+種子用+損耗。国内総利用量は、総供給量から輸出量及び期末在庫量を差し引いて算出した値である。

[d] 生産者価格 (FOB)。すべての銘柄、等級及び市場の平均。

f: 推定。カナダ農業食料省。ただし、2015/16年度の作付面積、収穫面積、単収及び生産量、並びに2016/17年度の作付面積は、カナダ統計局の推定。

資料: カナダ統計局及び業界団体

オーストラリア：2017年9月12日公表 ABARES Australian crop report

概観

オーストラリアの冬季の生育条件にばらつきがあり、その結果、春季の初めの時点での作物の状況に大きな差異が生じた。6月の降水量は大部分の生産地域で平年並みを大きく下回り、7月及び8月の降水量は地域によりまちまちであった。

春季の初めの時点でヴィクトリア州、南オーストラリア州東部、西オーストラリア州南部並びにニューサウスウェールズ州南部及び東部では、全般的に作物の生育状況は良好であった。これらの地域の大部分では、冬季の初めの降水量が平年並みを下回った時期にも土壌湿度が作物の生育に適切な水準を保ち、8月の適期に降雨があったので、生育の見通しは尻上がりに良好な状況となった。その他の生産地域では春季の初めの時点での生育条件にばらつきがあった。南オーストラリア州のエア半島及

びヨーク半島では、秋季から冬季の始めにかけての降水量が平年並みを下回り、その影響で作物の発芽及び生育に遅れが生じた。春季の生育条件は良好だったが、この地域で現在生育中の作物の作柄は必ずしも良いとは言い切れない。ニューサウスウェールズ州中西部では、冬季の終わりに土壌湿度が不足しており、春季の始めに降雨があったが、この地域の作物の見通しには疑問がある。ニューサウスウェールズ州北西部、クイーンズランド州南西部及び西オーストラリア州北部の生産地域の作柄は、春季の始めの時点では、全般的に非常に悪く、収穫量は少ない見込みである。

最新の向こう3か月間降水量予測(2017年9月から11月)は2017年8月31日に公表されたが、オーストラリアの大部分の生産地域では、春季の降水量はほぼ平年並みであると気象庁は予測している。西オーストラリア州で春季に、予測の中間値を超える降水量が得られる確率は、平年並みに比べて低い見込みである。

表5 オーストラリアの豆類作付面積及び生産量

作物名	作付面積 (1,000ha)			生産量 (1,000t)		
	2015-16	2016-17 _s	2017-18 _f	2015-16	2016-17 _s	2017-18 _f
ヒヨコマメ	677	1,052	1,099	875	1,854	1,188
ファバビーン (ソラマメ)	220	230	213	301	477	341
フィールドピー	238	230	218	205	415	280
レンズマメ	225	306	355	182	830	419
ルーピン	534	515	508	652	1,032	528

f：ABARESによる予測。

s：ABARESによる推定。

注：作物年度は、4月1日から3月31日までの12か月間に作付けされた作物を対象としている。首都圏及びオーストラリア北部の数値をオーストラリア全体の生産量に含めるかどうかによって、各表の間に若干の差異が生じる場合がある。

典拠：ABARES（オーストラリア農業経済及び農業科学庁）、オーストラリア統計局、PulseAustralia

表6 オーストラリアの州別生産量

	ニューサウスウェールズ州		ヴィクトリア州		クイーンズランド州		南オーストラリア州		西オーストラリア州		タスマニア州	
	作付面積	生産量	作付面積	生産量	作付面積	生産量	作付面積	生産量	作付面積	生産量	作付面積	生産量
	1,000ha	1,000t	1,000ha	1,000t	1,000ha	1,000t	1,000ha	1,000t	1,000ha	1,000t	1,000ha	1,000t
ヒヨコマメ												
2017-18 f	478	478	25	30	560	650	30	30	6	0	0	0
2016-17 s	480	792	16	28	533	1,000	19	27	4	7	0	0
2015-16	398	489	13	3	252	371	11	7	4	4	0	0
2016/17年度までの5年間の平均	317	439	31	37	277	445	18	20	4	5	0	0
フィールドピー												
2017-18 f	52	55	45	50	0	0	90	110	31	66	0	0
2016-17 s	50	85	49	100	0	0	100	175	31	55	0	0
2015-16	48	73	54	21	0	0	114	82	22	29	0	0
2016/17年度までの5年間の平均	50	68	51	64	0	0	110	140	34	43	0	0
レンズマメ												
2017-18 f	4	4	170	150	0	0	180	265	0	0	0	0
2016-17 s	5	10	140	350	0	0	160	470	0	0	0	0
2015-16	1	3	107	40	0	0	115	137	1	1	0	0
2016/17年度までの5年間の平均	2	3	98	132	0	0	111	203	1	1	0	0
ルーピン												
2017-18 f	63	63	35	30	0	0	60	70	350	365	0	0
2016-17 s	51	66	33	60	0	0	70	100	361	805	0	0
2015-16	95	111	46	31	0	0	62	53	331	457	0	0
2016/17年度までの5年間の平均	63	73	34	35	0	0	63	76	306	480	0	0

f: ABARES による予測。

s: ABARES による推定。

注: 作付面積が500ha未満である場合、または生産量が500t未満である場合には、四捨五入により作付面積または生産量の推定値あるいは予測値がゼロと表示される場合がある。

典拠: ABARES (オーストラリア農業経済及び農業科学庁、オーストラリア統計局)

表7 オーストラリアの豆類供給及び利用状況

	2010-11 (1,000t)	2011-12 (1,000t)	2012-13 (1,000t)	2013-14 (1,000t)	2014-15 (1,000t)	2015-16 s (1,000t)
生産量						
ルーピン	808	982	459	626	549	652
フィールドピー	395	342	320	342	290	205
ヒヨコマメ	513	673	813	629	555	875
見かけ上の国内利用量 a						
ルーピン	621	416	290	286	306	398
フィールドピー	95	130	145	175	124	72
ヒヨコマメ	39	93	1	0	1	1
輸出量						
ルーピン	186	565	169	340	243	254
フィールドピー	302	215	177	169	168	134
ヒヨコマメ	474	581	853	629	663	1,145

a: 生産量に輸入量を加えた値から、輸出量を引き、さらに在庫量に明らかな変化が認められた場合には、その値を引いて算出した値。

注: 生産量、利用量、輸出入量及び在庫量は、市場年度に基づいている。ピー及びルーピンの市場年度は、11月から10月まで。在庫量の増減があることから、生産量は、単年度内の見かけ上の国内利用量と輸出量を足した値とは一致しない場合がある。輸出量のデータは、市場年度に基づく輸出期間を参照したものであって、他の資料で公表されている財務年度に基づく輸出量とは一致しない場合がある。500t未満の場合には、ゼロと表示する。

典拠: ABARES(オーストラリア農業経済及び農業科学庁)、オーストラリア統計局、Pulse Australia

表8 オーストラリアの豆類価格の推移（豪ドル/t）

作物名	2015	2016	2016	2016	2016	2017	2017
	第4四半期	第1四半期	第2四半期	第3四半期	第4四半期	第1四半期	第2四半期
国内価格: ルービン (クィナナ調べ)	320	350	270	278	272	298	265
国内価格: ヒヨコマメ (メルボルン調べ)	794	607	1,139	1,108	776	993	1,034
国内価格: フィールドピー (メルボルン調べ)	519	433	602	413	355	555	362
輸出価格: ヒヨコマメ b	865	618	1,055	1,272	968	904	1,023
輸出価格: フィールドピー b	568	513	646	634	506	590	458

a：単位重量当たりの輸出価格は、米ドルで表記された日別価格の平均を、日別為替レートの四半期ごとの平均値に基づいて豪ドルに換算したものである。b：単位重量当たりの輸出価格は、その四半期に輸出された穀物の平均価格を反映したものであって、現在の市場価格とは異なる。ここに示した価格は、オーストラリア統計局が記録したオーストラリアからの輸出の単位重量当たり平均価格（F.O.B.本船渡し）である。輸出業者による価格の取り決めの時点と、実際に輸出が行われる時点の間には、大きな時間差が生じる場合がある。

注：第1四半期は1月から3月まで。第2四半期は4月から6月まで。第3四半期は7月から9月まで。第4四半期は10月から12月まで。価格の算出に当たっては、商品サービス税(GST)を除外している。

典拠：ABARES（オーストラリア農業経済及び農業科学庁）、オーストラリア統計局、CMEグループ、Farm Weekly；国際穀物会議（International Grains Council）、The Land、The Weekly Times、米国農務省

連載：料理教室「寿家」のマメな話（3）

黒千石豆

大黒谷 寿恵

黒千石豆との出会い

乾燥豆について思いを巡らせてきたこの連載も3回目となりました。今回は、豆の中でも一般的にはまだ馴染みが薄いのではと思われる「黒千石豆」について書き綴っていこうと思います。

私がこの豆を知ったのは今から3年ほど前。それは、べにや長谷川商店の長谷川清美さんとの出会いからでした。

真摯にもものづくりをされている生産者や、その素材を支える方々にお話をうかがうワークショップ「日々これ、食卓」。その講師として、長谷川さんにご登壇いただいた際、べにや長谷川商店で取り扱っておられる豆を使って、私が料理を担当したことがきっかけでした。

その際に、黒豆の極小粒で浸水をしなくてもそのまますぐ煮たり、フライパンやオーブンで乾煎りしてごはん炊き込める黒千石豆を教えてくださいました。その

ワークショップではお肉の代わりに黒千石豆を茹でてから潰し、ハンバーグにして提供しました。その他にも様々な豆を料理したので、今にして思うと乾燥豆のバリエーションを学んだ貴重な機会だったように思います。

それ以来、手軽に調理できる黒千石豆は度々料理に活用するようになり、乾燥豆の中でも使用頻度の高い豆となったのです。

緑肥用から食用としての復活

皮が黒くて実が緑色という特徴的な見た目の黒千石豆は、もともと、食用ではなく畑に栄養分を補う緑肥用として栽培されていました。土地を肥やすのに肥料が一般的になるにつれてだんだん廃れて育てられなくなっていましたが、黒千石豆の栄養成分には、抗がん作用や抗アレルギー作用があることが分かっています。また実際に食べた際にも食味も良く、栽培するにも丈夫で病気に強いことから、栽培が復活した異色の豆とも言えます。

黒千石豆の畑を訪問

今回、京丹後に移住して就農した知人夫

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

婦が黒千石豆を栽培していることを思い出
し、畑を訪れました。収穫前ではありまし
たが黒千石豆の鞘付きの様子を実際に目に
し、栽培方法や生産者ならではの料理法な
どのお話を伺ってきました。

訪問したのは9月の下旬。畑では、少し
だけ鞘の膨らんできた黒千石豆が育ってい
ました。いわゆる大豆の仲間ですので、見
た目は枝豆に近いように感じられます。一
本一本の枝にはたくさんの小さな鞘がぶら
下がり、茶色い産毛がびっしりと生えてい
ます。このまま鞘がぷっくりと太るまで2
カ月ほど育て、刈り取ったあとは半月ほど
日光に当てて乾燥させて、1月からようや
く出荷されるということでした。

機械で乾燥させるよりも逆さに吊るして
時間をかけて日光で乾燥させることで、根
の栄養が実に移行してより美味しい豆にな
るそうです。ちなみにお米の風干しにも同
じような効果があるらしいとのこと。さ
らに、収穫されたこの小さな豆を、虫食
いなどがいないか一粒一粒仕分ける作業が
待っています。そうやってやっと私たちの
手元に届くのです。

実際に足を運んで目の前で栽培の様子を
見学し、生産者さんのお話を伺うと、普段
何気なく食べている食材一つ一つには、こ
れだけの手間ひまがかけられて育てられて
いることを体感でき、ありがたい気持ちで
いっぱいになります。小さな豆の一粒の中
に、栄養と生産者さんの愛情がたっぷりと
詰まっているのです。



畑で育つ黒千石豆

料理やお菓子、乾物にも

生産者さんが普段実際にどのように黒千
石豆を使っているのか伺いました。具の一
種類としてキーマカレーにしたり、豆ごは
んや、一度煮てからカンパーニュ系の食事
パンに練り込むなどの主食にはもちろんの
こと、煎ってお茶にしたり、きな粉にする、
甘く煮てぜんざいや餡子に…と料理からお
菓子、乾物にいたるまで様々な形で活用さ
れています。下茹でをする必要がないこと
がとても使いやすいと仰っていました。

今はまだ、栽培されている農家さんが少
ないことや、ご夫婦は有機農法で栽培され
ていることもあり、黒千石豆はリピーター
が多い作物だそうです。これから全国的に
認知度が上がってくると、栄養もあって手
軽に料理できることから、人気の豆になる

可能性を感じました。

黒千石豆料理

黒千石豆を料理するときの一番の利点は、粒が小さいこともあり水で戻す必要がないことです。これは何かと忙しい現代社会でも、食事に取り入れやすい乾燥豆と言えます。栄養価も高く保存もきくので、ぜひ常備をおすすめしたい豆です。

私が黒千石豆を使って一番よく作るのは豆ごはん。昆布出汁と酒で炊く塩味のシンプルなおごはんももちろん美味しいのですが、今回のレシピで紹介しているようなスパイスを効かせたものもまた、美味しいのです。

粒が小さいため、他の豆と違い口に入れた時にお米との一体感が楽しめます。小さい豆といえば小豆を思い浮かべますが、小豆はでんぷん質系の豆なので、たんぱく質系の黒千石豆の豆ごはんは、お赤飯とは違った風味のごはんになります。作る際にはもちろん浸水は必要なく、フライパンで煎るかオーブンで空焼きして、ピキッと皮に割れ目が入れば下準備は完了です。

出来上がりは皮の黒い色素がごはんに行き渡り、美味しそうなおほんのり紫色になります。今回はホールスパイスのクミンシードを使って、いわゆるカレーの香りと、バターのコクも加わったピラフにしています。黒千石豆の食感も柔らか過ぎないため、噛み締めることでお豆の風味もよく感じられます。ピラフ単品でももちろん美味しいのですが、いわゆる日本のカレーではなく、

さらさら系のインドやタイのカレーとの相性も抜群です。

他には軽く茹でたものを他の種類の豆や、野菜などと混ぜ合わせてかき揚げにするのもおすすめです。豆をかき揚げにするイメージはあまりないと思いますが、丸い形状と種類を混ぜると色とりどりで可愛い見た目になりますので、豆が苦手なお子さんにもおすすめです。また豆は一度火を通してあるものを使うので、衣がカリッとなる程度に短時間で揚げるのが出来ます。

私はよくお菓子にも利用します。一度乾煎りしたものを、ざっとすり鉢で砕き、砂糖を溶かしてほどよく色付けたカラメルに合わせます。アーモンドスライスを使ったフロランタンというお菓子のアーモンドの代わりにクッキー生地のにせて焼き上げます。歯応えがアーモンドより硬いのですが、香ばしさがくせになる美味しさです。

黒千石豆の今後に期待すること

一番の特徴でもある「戻さずに使える」という点で、もっと黒千石豆の存在を知ってもらい、気軽に乾燥豆を生活に取り入れるきっかけとなってくれたらいいなと感じます。

粒が小さいので、定番の甘い煮豆などを作る際もずっと短時間で作ることができ、スープや和洋中の煮込みの材料としてそのまま、もしくは乾煎りしてから加えて煮ることもできます。茹でた豆をざっと潰してお好み焼きなどの生地に混ぜ入れたり、

ミートボールの代用、コロッケの代用にも向いています。下ゆでしたものと違って、乾煎りした豆は保存出来ますので、まとめてオーブンで乾煎りしておけば、使いたい時にすぐに調理できます。

黒胡麻、黒米、プルーン、海藻などの黒い食品はポリフェノールに含まれているアントシアニンにより、その健康効果、美容効果も注目されています。

黒豆、黒千石豆ももちろん栄養素が豊富なので、ぜひこまめに摂っていきたくて私自身も思っています。1月になれば、丹後

の知人のSORA農園から新豆の黒千石豆が出荷されます。畑に伺ったこともあり、今からそれを心待ちにしています。

アイデアを教えていただいた、黒千石豆の餡子を作って、次の冬は黒千石豆ぜんざいをこしらえてみたいなども思っています。餡子も冷凍出来ますので、少しずつ使って、身体の温まるぜんざいを日々のおやつに味わいつつ、美容や健康効果も期待できる、黒千石豆のありがたさを感じた今回の訪問でした。



〈黒千石豆のクミン風味ピラフ〉

材料 2~3人分

黒千石豆（乾燥）……………	50g	チキンスープ……………	200cc
米……………	200g	白ワイン……………	大さじ2
玉ねぎ……………	1/4個	バター……………	大さじ2
クミンシード……………	小さじ2	塩……………	適量
にんにく……………	1/2片	ローリエ……………	1枚

作り方

- ①黒千石豆はフライパンか、180℃のオーブンで（10分～）皮が弾けるまで、焦がさないように炒る。
- ②米はさっと洗ってザルに取る。玉ねぎとにんにくはみじん切りにする。
- ③蓋つきの鍋にバターを入れて弱火にかけ、クミンシードとにんにくを入れて香りが出るまで炒め、玉ねぎと塩ひとつまみを加えてしんなり

とするまで炒める。

- ④②の米を③の鍋に加えて米が熱くなるまで炒める（引につきそうならオリーブ油を少し足す）。白ワインを加え、さらにチキンスープを加えてふつふつとしてきたら、①の黒千石豆とローリエをのせて蓋をして弱火で10分ほど炊く。
- ⑤炊き上がりを確認して10分蒸らし、味をみて塩で調整し器に盛る。

平成29年度「豆の日」等 普及啓発活動の展開状況

(一社) 全国豆類振興会
(公財) 日本豆類協会

一般社団法人全国豆類振興会では、一般消費者の方々に栄養バランスに優れた豆をもっと身近な食べ物として食生活の中に取り入れていただき、消費の増進を図っていくため、平成22年度に10月13日を「豆の日」として制定し、また、10月を「豆月間」と位置づけ、毎年これらを中心に豆類関係業界の関係者により、豆に関するさまざまなキャンペーンを展開してまいりました。

「豆の日」制定後8年目を迎えた平成29年度においても、「豆の日」、「豆月間」の認知向上とその定着を図るため、全国の豆類の生産、流通、加工、輸入に関わる関係団体と連携して、中央でのイベントに加えて、各地域の豆類関係団体においても、この趣旨に賛同し、北海道、関西、九州・沖縄の各地域において、「豆の日」協賛イベントや関係団体・企業によるキャンペーン活動が行われています。

また、「豆の日」普及推進協議会のHPを通じて豆類に関する情報の提供を行うとともに、新聞、ポスター等を利用した広報活動、豆料理コンテストの開催等を行っているところです。これらの「豆の日」、「豆月間」の普及啓発・周知活動の展開状況について、一括してご紹介します。

1. 「豆の日」、「豆月間」中央イベントの開催

「家庭で簡単・豆料理」豆の日シンポジウム2017の実施

(開催日時) 平成29年10月2日(月) 17:30~20:00

(開催場所) 築地・浜離宮朝日ホール

(シンポジウムの趣旨)

今後の豆の消費、豆料理の普及・推進の鍵を握る30~40才代の女性の方々を主な対象者として、豆が栄養、機能性に優れた食材であり、家庭でも簡単に豆料理を作ることができることを再認識いただくことを目的として、「家庭で簡単・豆料理」豆の日シンポジウム2017を開催しました。

シンポジウムには、多数の応募者の中から選ばれた約400名の一般消費者の方々が参加しました。

冒頭、全国豆類振興会の吉田会長の挨拶がありました。続いて、料理研究家のコウケンテツ氏による「家庭で簡単・豆料理」をテーマとする講演がありました。

その後、全国和菓子協会薮光生専務理事の進行により、コウケンテツ氏、朝日新聞社ボンマルシェ編集長の岡本くみこ氏による豆料理に関するディスカッションが行われました。豆料理は簡単であること、世界でいろいろな料理法があること、栄養性・健康性に優れていることなどをわかりやすく、楽しく伝えていただきました。

その後、来場者に家庭のレシピに取り入れやすい豆料理7種類のレシピ紹介とその試食を楽しんでいただきました。本シンポジウムの概要は、朝日新聞10月12日朝刊記事ボンマルシェ特集に掲載されました。



全国豆類振興会吉田会長挨拶



コウケンテツ氏の基調講演



ディスカッション



豆料理の試食会

「家庭で簡単・豆料理」
豆の日シンポジウム2017
試食会メニュー

<p>① 白いんげん豆とディルのレモンマリネ ※コウケンテツさん監修</p>  <p>レモンが酸や辛さがアクセントになり、さっぱりとした口当たりが好評です。お肉をさっぱりと食べたいときにぜひお試しください。</p>	<p>③ 白いんげん豆のトマト煮込み ※コウケンテツさん監修</p>  <p>豆の甘みを生かす「トマト煮込み」は、お肉との相性が抜群です。お肉を柔らかく煮込み、豆の甘みを生かすのがポイントです。</p>	
<p>② ひよこ豆とトマトのブルスケッタ</p>  <p>ペースト状のアレンジパンのスクイズ、ひよこ豆とトマトのソースをたっぷりとブレンドし、お肉も一緒に焼いてください。</p>	<p>⑤ 金時豆のボルペンティネ</p>  <p>ボンペンティネは、豆の甘みを生かすのに最適なパスタです。お肉と一緒に炒めると、豆の甘みを生かすのがポイントです。</p>	
<p>④ 白いんげん豆のコロッケ</p>  <p>豆の甘みを生かすのに最適なパスタです。お肉と一緒に炒めると、豆の甘みを生かすのがポイントです。</p>	<p>⑦ ひよこ豆のクイク! キーマカレー</p>  <p>鶏肉と豆の組み合わせは、お肉の旨みを生かすのに最適な組み合わせです。お肉と一緒に炒めると、豆の甘みを生かすのがポイントです。</p>	
<p>⑥ 虎豆とほうれんそうのクリームチーズタルト</p>  <p>スイーツに見えますが、実はクリームチーズ入りのタ르트。お肉と一緒に炒めると、豆の甘みを生かすのがポイントです。</p>	<p>レシピは中国を公開ください。</p>	

試食会で出された7種類の豆料理メニュー

2. 各種普及啓発活動

(1) 「豆の日」普及推進協議会のホームページによる情報提供

「豆の日」普及推進協議会のホームページを活用し、全国各地のイベント開催、関係団体のキャンペーン取組状況等の情報を積極的に発信しています。

〈HPの掲載内容〉

- ①豆の日について
- ②豆類の種類、豊かな栄養
- ③豆類製品を知ろう
- ④豆類の料理教室、コンテスト
- ⑤豆類のさまざまなイベント

また、(公財)日本豆類協会のホームページにおいて、「豆の日」普及推進協議会のホームページとのリンクにより、「豆の日」のPRを行っています。

(2) 豆料理教室の全国的な展開

8月1日に大阪、7日に東京で講師向け研修会を実施するとともに、9月～10月上旬に料理教室との連携による豆料理講習会(全国60教室)、豆料理の普及・定着のため、全国的に展開している料理教室との連携により「豆を生かす料理教室」を全国各地で開催しました。

(3) 「豆!豆!料理コンテスト」の開催

アイデアあふれる豆料理を募集、表彰する「豆!豆!料理コンテスト」を東京新聞の協力を得て開催しました。最終審査(料理実技審査)を9月1日(金)に開催しました。その結果は、10月13日(金)の東京新聞紙上で紹介しました。

(4) リーフレット、ポスターによる普及・宣伝活動

昨年に引き続き、「豆の日」リーフレットを豆類関係団体を通じて会員企業に15,000部



豆関係資料、タペストリーの展示



豆製品の製造工程の展示



新たに制作した3種の「豆の日」ポスター

配布するとともに、新たに「豆の日」ポスターを制作し、「豆の日」普及推進協議会のHPを通じて会員企業、一般閲覧者に提供しました。

(5) 農林水産省行事への協力

8月2日・3日に農林水産省で開催された「こども霞が関見学デー」において、豆類現物標本、パネル豆キャラクター、当協会のPR用キャラクター「豆エイト」を掲載したタペストリー等を展示するとともに、「マメつかみ」では、いろいろな豆に直に触れて形や感触の違いを体験していただきました。また、「マメの重さ当て」に参加した子ども達に豆エイトをプリントしたTシャツ、ハンドタオル、豆類関連資料等を提供しました。



手前：「マメつかみ」コーナー、奥：「マメの重さ当て」コーナー



豆類現物標本、パネルの展示



「マメつかみ」コーナー

(6) マスメディアを利用した情報発信

豆類の消費啓発対策の一環として、広く一般消費者の方々に、楽しく気楽に美味しい豆料理に接していただくために、「オレンジページ」、「栄養と料理」に雑誌広告等を昨年に引き続き掲載し、その中で10月13日の「豆の日」をPRしています。

(7) 消費啓発資料等の作成

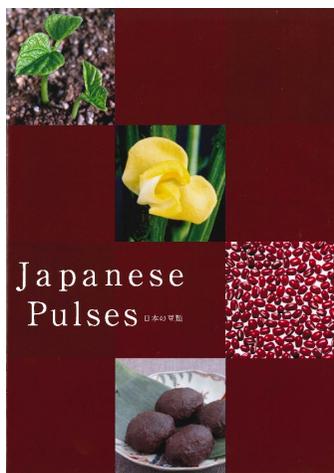
日本で利用される主要な豆類について、その生産、輸入、消費の概要や豆食文化の特徴や菓子等豆製品を紹介した「日本の豆類」(英文、和文)を各地・各団体の要望に応じて配布し、その中で10月13日の「豆の日」のPRも行いました。



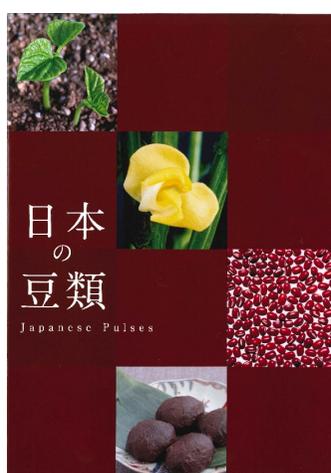
オレンジページ10月2日号の誌面



栄養と料理11月号の誌面



日本の豆類 (英文)



日本の豆類 (和文)

3. 「豆の日」「豆月間」関連地域イベント等の主な取組

(1) 関西地域・協賛イベントの開催

日時：10月7日(土)

主催：関西輸入雑豆協会

会場：フジッコ株式会社本社2階FFホール

内容：「豆の日」協賛イベント：「身体に良い豆料理を食べよう2017」

全国和菓子協会専務理事の藪光生氏による講演（演題：豆の日と豆の栄養について）、料理研究家松見早枝子氏による講演（演題：「美は一日にしてならず」～私が愛する豆のある暮らし～）、パネルディスカッション等を通じ、豆についての知識を深め楽しんでお豆を食べていただきました。



藪氏の講演



松見氏の講演



パネルディスカッション

(2) 北海道イベントの開催

日時：10月13日（金）

主催：（公社）北海道豆類価格安定基金協会、北海道豆類振興会

会場：ホテルポールスター札幌2階 ポールスターホール

内容：「豆の日」協賛イベント：見直そう、豆の力と豆料理

北海道立総合研究機構道南農業試験場の加藤場長によるヘルシー情報満載のトークの後、ホテルポールスター札幌の藤田伸幸総料理長によるおいしい7種類の豆料理が提供されました。

(3) 九州・沖縄地域・協賛イベントの開催

日時：11月18日（土）

主催：西部穀物商協同組合

会場：ゆめタウン佐賀店

内容：豆を使った菓子、食品、レシピ集等の配布による宣伝活動

商店街を通行する消費者に対して、豆菓子のサンプル、豆料理レシピ集等を配布し、穀物を使った健康で体によい食生活の提案、推進による豆料理をするきっかけの提供等を行います。



加藤場長の講演



提供された豆料理

4. 関係業界による「豆の日」「豆月間」関連の自主的な取組

○全国調理食品工業協同組合の取組

「佃煮・煮豆」フェアの開催

日時：10月13日（金）～14日（土）

主催：全国調理食品工業協同組合

会場：築地場外市場内「ぶらっと築地催事スペース」

内容：6月29日「佃煮の日」並びに10月13日「豆の日」のキャンペーンとして、10月13日（金）・14日（土）の2日間に亘り、築地場外市場「ぶらっと築地・催事スペース」において、東日本ブロック会組合員有志13社より提供された商品の試食、廉価販売並びに購入者の方々へは「豆の日」をPRしながら、消費啓発活動の一環として豆商品の無料配布（600個）を、組合員から15名の立会い協力のもと実施致しました。

今回の「佃煮の日」キャンペーンは6年連続での築地開催ということもあり、観光客や築地での買物客に加え、築地場外市場などで働いている方々のリピーターなど多数のお客様が来場されました。ぶらっと築地の受付には、「今年は佃煮・煮豆のイベントはいつですか」と問合せがあったとのことでした。

観光客では東南アジアからのお客様に加え、年々欧米人の観光客の来場が多くなっているように感じます。昨年商品名と商品PR等を日本語、中国語、英語での多言語表示を行いました。その効果もあり、外国人とのコミュニケーションも取れて外国人購入者も増えています。全体としては催事スペースが狭くなったことから、個数を若干減らしましたが試食廉価販売も昨年同様に盛況に終わりました。お客様の反応としては「いなご甘露煮が懐しい」、「親戚や近所へのお土産に良

伝統食品のイベント
「佃煮・煮豆」フェア
今年も築地で!

□開催日時 2017年
10月13日(金)～14日(土)
 午前9時～午後3時(売切次第終了)

□開催場所 築地場外市場内
「ぶらっと築地催事スペース」

【販売予定商品】
 ・いなごの甘露煮
 ・いわしの佃煮
 ・かわかじりピーナツ
 ・おなかのこぼれ
 ・しそ佃煮
 ・煮豆(黒豆など)
 ・ちりめん山椒
 ・みそピー
 ・あさり佃煮…など

6月29日は「佃煮の日」です。
【佃煮の定義】
 『 佃煮は火気等を必要とせず簡単に各種利用
 するので栄養価が高く、特にカルシウムやタンパク質、鉄などが豊富です。このように栄養は豊富、健康なだけでなく無添加の佃煮は、少糖で一度に食べ過ぎる心配を軽減出来る大変素晴らしい食品です。』

今年も試食に来てね!
 美味しい**佃煮・煮豆**
 が盛り沢山だよ!!!

10月13日は「豆の日」です。
【豆の定義】
 『 豆類は炭水化物(糖質)、タンパク質、ビタミン等の栄養素をバランスよく含んでいます。また、食物繊維やポリフェノール等の機能成分も含まれているので、豆を毎日食卓に上手に取り入れて、健康生活に活かしていきましょう。』

豆蔵のキャラクター「つくちゃん」

主催：全国調理食品工業協同組合 協力：特定非営利活動法人 東日本ブロック会 築地食品まつり協賛会
 TEL 03-5827-1978 FAX 03-5843-3611 TEL 03-5841-9444 FAX 03-5341-8442



会場の状況

いね」、「今年は金時豆はないの」などがありました。

また、「豆の日」キャンペーンとして、佃煮・煮豆を購入された方に豆商品の無償配布を行ったところ、豆が大好きというお客様が大半で、若い年代の方や、外国人の方も喜ぶなど、国内外に向けた消費啓発にも繋がったと思います。

なお、試食を行った来場者は800名以上と昨年並みの賑わいを見せ、用意した13社、16アイテム、1,440個はほぼ予定通り販売することが出来ました。

こども霞が関見学デー（農林水産省）の 豆類の展示等の取り組み状況について

（公財）日本豆類協会

平成29年8月2日、3日の2日間で恒例のこども霞が関見学デーが開催されました。今年は、このマメ何のマメ？ ～さわって・はかって・学んでみよう！～と題して、「マメの展示」、「マメの重さ当て」を主な内容とした企画となっていました。

「マメの展示」では、大きなボウルに入った小豆、金時豆、ひよこ豆、レンズ豆、花豆の乾燥豆に触れて色、形、大きさ等の違いを実体験してもらおう「マメつかみ」が行われ、子ども達は豆の特徴や感触の違いに興味を持ち、楽しげに豆と接していました。

その他、豆の優れた栄養、機能性等の知識・情報の得られるパネルの掲示、豆料理のレシピ等の冊子の配布、50種類の世界の豆の現物標本、当協会のPR用キャラクター「豆エイト」のタペストリーの展示等が行われていました。

また、「マメの重さ当て」では、参加した子ども達に小豆、虎豆、黒大豆のうち一種類を選んでもらい、100gを予想してすくってはかりで測定した結果が100gに近かった子どもに「豆エイト」をプリントしたTシャツが進呈されました。

今年は、2日間で1,200組以上の来場者があったとのことであり、今回の企画を通じ、子ども達の豆に対する興味や関心が高まり、豆好きの子どもが増えることを期待します。



会場の状況（手前:「マメつかみ」コーナー、奥:「マメの重さ当て」コーナー）

平成29年度豆類需給安定会議・ 平成29年度豆類産地懇談会・ 第64回豆類生産流通懇談会の開催

(一社) 全国豆類振興会

豆類の生産・流通・加工の関係者が一堂に会し、主産地十勝の作況を視察するとともに、今後の需給状況に関する情報・意見を交換し、道産豆類に対する理解をより一層深め、豆類の生産・流通の安定と消費の維持・確保を図ることを目的として、(公社)北海道豆類価格安定基金協会、全国豆類振興会及び北海道豆類振興会の3者が主催して、9月7日(木)に北海道十勝管内音更町で本懇談会を開催いたしました。今回の懇談会には、生産・流通・加工等業界、行政・試験研究等の関係者約70名の参加を得ています。

まず、午前中に、十勝農業試験場において本年の生育状況、新品種の育成状況等についての説明を受け、その後は帯広市川西、帯広市大正の2地域において、きたろまん、大正金時等のは場の作況調査を実施しました。

また、午後には関係者による懇談会が開催されましたが、その概要は以下のとおりでした。

1) 吉田 (一社) 全国豆類振興会会長挨拶

昨年は、北海道の雑豆は大変な台風被害にあったこともあり、今年の作柄は大変心配であったが、現在のところ順調に進んでいるようで良かった。

協会としても、毎年のことではあるが今後いろいろなイベントを実施して、豆類の振興に取り組んでまいりたいので、よろしく願います。

2) 渕上農林水産省穀物課豆類班課長補佐挨拶

一年前と比較すると、無事に実りの秋を迎えられた。皆様のこれまでのご努力に敬服する。北海道の畑作豆は畑作のなかで作付する豆の種類が年ごとに入れ替わることが多い。また、近年は水田転作を中心に、小豆をやめて大豆を始める人が多い傾向があるものの、今年については、昨年より小豆の作付面積は増えると考えられる。小豆は、平成28年の生産量が確保できなかったことから、在庫量の適正化が図られた。今後は、需要と生産量を見て、輸入量を決めていきたい。

3) 話題提供1 加工食品の原料原産地表示（渚上課長補佐）

①平成34年4月開始予定の新原料原産地表示では、これまで、22食品群と4品目だった表示義務が、全ての加工食品に課せられることとなった（重量割合1位が義務対象）。

②今回の制度改正を受けて、海外から小豆や加糖餡を輸入している餡製造業者の中からは、国産に切り替えるという動きが出てくる可能性がある。

③いずれにせよ、今回の制度改正を受けて消費者の需要がどのように動くかを把握して、実需者、供給者サイドが的確に対応していくことが必要である。

4) 話題提供2 原料原産地表示がもたらすもの（藪全国和菓子協会専務）

①今回の原料原産地表示の改正を受けて

・輸入小豆を使用している加工メーカーは、国産に変更したいと考えるだろう。

・また、加糖餡を輸入している業者は、国内製餡所から仕入れようとして、結果的に国内製餡所の増産が求められることとなるだろう。

②現時点では、北海道小豆の流通在庫のうちで実際の売り物となるものは、昨年の不作等の影響であまりない。このことから、今年の収穫量次第では、来年は作付面積を大幅に増やさないと足りなくなる恐れがある。その上、原料原産地表示改正の影響を考えるならば、今後はさらなる増産が求められるのではないか。

③原料原産地表示の義務化は業界の悲願であり、これが実現するからには、業界としても消費者の要望に応じていく義務がある。その際には、再生産可能な価格とすることが必要である。

5) 産地情勢（ホクレン）

・今年度の小豆の作付面積は大幅に増えたものの、北海道全体では2万haには届かず、大豆は昨年並みとなった。

・なお、現在のところ、小豆もいんげんも作柄は概ね好調である。

6) 関連質疑

新品種について

○十勝農試には、煮豆用の新品種「十育B81号」を開発していただいたことに関して、お礼申し上げたい。大正金時の後継品種である「福勝」には皮切れ、生産の不安定性、味が劣る等の欠点があったが、「十育B81号」はこれらが改良されて反収も向上したということなので、我々の希望する流通が可能となるだろう。

需要拡大について

○雑豆の需要拡大のためには、関係業界が元気でないといけない。和菓子業界はH12年に約480万社あったが、H24年には約380万社となった。この間、約30万社が起業したことから、約130万社も廃業したことになる。これは後継者不足が原因だが、日本全国どこでも零細企業は厳しいので、自分の業界だけが厳しいとの考えは良くない。なお、こうしたことが起こるのは、事業承継の際の相続問題や税制にも原因があるのではないか。

○農業の第三者承継の仕組みを、中小企業に広げることも探ってみるべきではないか。

原料原産地表示制度の改正を受けた生産拡大について

○今年、2万haに満たなかったが、我々としては一戸、一戸の取り組みが面に繋がることを生産者に伝えないといけない。また、価格面でも生産者が安心して豆類の生産に取り組める方法を提案していきたい。

○豆類の再生産意欲が保たれるような価格設定が必要である。十勝管内は増産に取り組んでいるが、全道的にはまだ十分でない。生産者には頑張ってもらいたい。

○小豆の作付面積を急に増やせといわれても、輪作体系を崩すわけにはいかないし、小麦も安定して供給しなければならないので、難しい面がある。

○昔と違って、今は安定経営をしたいという傾向がある。そのためには契約栽培により、お互いに再生産可能となるようにする必要がある。

○原料原産地表示制度の改正により、輸入加糖餡が減少して、その分、国内の製餡業界の仕事が増えるというが、今、安い輸入の加糖餡を使っている実需者に対して、国内製餡業界が（輸入製餡に対してコストや量の面で満足できるものを）供給できるのかどうかは疑問である。

本意見交換会を締めくくるに当たって、コーディネーターを務められた（一社）北海道地域農業研究所の黒澤顧問から、以下のとおりコメントが行われました。

○今後、安定的に豆類を生産し続けていくためには、契約栽培の価格設定をどのようにするかが非常に大切となるだろう。そのためにも、実需者と生産者サイドをつなぐ仕組みづくりが大切だ。消費の動向やニーズを的確につかみ、健康で美味しくリーズナブルといった要素を満たした生産をしなければならない。しかし、農業は国際情勢、天気といった問題もあることから、契約時になんらかの価格帯ゾーンを設定することも考えないとはいえないだろう。

7) 五十嵐（公社）北海道豆類価格安定基金協会専務挨拶

原料原産地表示制度の改正により、国産回帰の流れになっていることは喜ばしいし、北豆金も豆トークショー等の消費拡大を進めていきたい。また、もっとマメを気軽に料理できるような選択肢も提供していきたい。

去年は、北海道の雑豆は大変な被害にあったこともあり、今年の作柄は大変心配されたところであったが、現在のところ順調に進んでいるようで良かった。来年もまた、皆様とお会いしたい。



帯広市農家ほ場の作況調査



懇談会の会場

落花生作況調査及び需給懇談会の開催

(一財) 全国落花生協会

全国落花生協会では、毎年、落花生の主産県において、生産、流通、加工、輸入の各部門の情報を交換し、需給の安定に資するため、作況調査と需給懇談会を開催しています。

例年、茨城県と千葉県で交互に開催していましたが、今年は9月14日に千葉県農林総合研究センター落花生研究室のほ場視察と茨城県での生産ほ場作況調査及び需給懇談会を地元行政・試験研究機関、関係団体等の協力を得て開催しました。

参加者は、国、主産県行政・試験研究の担当者、生産者、産地及び消費地の加工団体関係者、輸入商社関係者等約70名でした。

①作況調査の概要

午前中は、千葉県農林総合研究センター落花生研究室において、新品種の育成状況のほか、おおむね順調な生育状況の説明がありました。また、開発を進めている乾燥装置について、展示・説明がありました。

午後は、茨城県牛久市の石嶋隆男氏のほ場において、作況調査を実施しました。

品種はナカテユタカで5月19日播種、ここ数年の輪作体系は平成26年落花生／そば、27年落花生／そば、28年落花生／そば、29年度落花生となっています。畦幅・株間は80cm×27cmで10アール当たりの株数は4,630株で、褐斑病が少し発生しているようですが、病害虫防除は実施されていません。作柄はおおむね順調でありました。

②需給懇談会の概要

引き続き、需給懇談会は、つくば市内のホテルで開催しました。農水省からの挨拶、協会からは、農林水産統計や輸入統計の情報提供、続いて、茨城県、千葉県における平成29年産の生育状況、産地動向等の報告がありました。千葉県からは、「落花生の作付け拡大を支援する新体系機械化技術の構築と実証」の実施状況について報告がありました。

国内需要の約9割を占める外国産落花生の状況について、落花生輸入商社協議会から中国、米国、南アフリカ、オーストラリア及びブラジルの生産状況、今年の生育状況等の説明があったほか、大粒種落花生及び小粒種落花生の需給見込み等の報告がありました。

また、(一社)日本ピーナッツ協会からは、日本の落花生市場の現況と課題、大粒種落花生の需要見込みについて説明がありました。

第24回豆！豆！料理コンテストの結果

(一社) 全国豆類振興会

1. はじめに

全国豆類振興会では、東京新聞と共催し、公益財団法人日本豆類協会の後援を得て「豆！豆！料理コンテスト」を実施しています。

一般消費者から豆を使ったオリジナル料理を募集し、優秀作品を表彰するとともに、それらのレシピを広く一般に紹介するもので、消費者の豆料理に関する関心の向上と美味しく健康的な食生活の実現に資することを目的として毎年開催しています。

2. コンテストの経過

本年も一般部門と学生部門を設け参加していただきました。募集を5月末から7月末まで東京新聞の紙面やホームページ等で行いました。

応募総数は964通で、その中から一次の書類審査を通過された10名は、9月1日に東京都葛飾区の東京聖栄大学附属調理専門学校で実際に調理する最終審査会に参加されました。

参加者は90分の制限時間内で調理し、5名の審査員により、味、外観、豆の使い方、作りやすさ等から審査が行われ、別表のと

おり入賞作が決定されました。

表彰式では、全国豆類振興会の吉田岳志会長の挨拶、入賞者への表彰状・賞金の授与が行われ、牧野直子審査委員長及び藪光生全国豆類振興会広報委員長からの講評等がありました。

本コンテストは、豆の日（10月13日）関連イベントと位置づけられており、コンテスト結果を「豆の日」に東京新聞紙上やホームページで公表しました。

3. 審査委員長の講評

牧野直子コンテスト審査委員長〔(有)スタジオ食 代表〕から、次の審査講評をいただいています。

「今年も一般、学生部門とも力作がそろいさまざまな食感、味つけで美味しい豆料理の提案がありました。豆は、おかずにもおやつにもなりますし、和・洋・中・エスニックと料理ジャンルも問わず、肉や魚介、野菜、乳製品などどんな食材とも相性が良い食材です。さらに、豆は私たちの健康をサポートするビタミン群や鉄、食物繊維が豊富な食材です。手軽な水煮やドライパックもありますし、乾物は半日ほど水に浸け

て煮るだけです。多めに煮て冷蔵や冷凍保存しておけば、すぐに使えて便利です。入賞作品を是非、ご家庭でお試しいただき、豆料理のレパートリーを増やし、「まめに豆を食べる」習慣にしていきたいと思います」。

4. コンテスト結果の掲載ホームページ

本コンテストの結果は、「豆の日」の10月13日に東京新聞紙上に掲載されたほか、

東京新聞及び豆の日普及推進協議会のホームページに掲載されています。

*東京新聞（コンテストの応募受付及び過去の受賞者レシピを掲載）のホームページ

<http://www.tokyo-np.co.jp/event/beans/>

*豆の日普及推進協議会(コンテストの結果・レシピ)のホームページ

<http://mame-no-hi.jp/>

第24回豆！豆！料理コンテスト受賞者一覧(敬称略)

賞	タイトル	氏名
一般部門最優秀賞	豆・豆しいゆばビーンズ (金時豆、白花豆)	江島みちこ (福岡県)
優秀賞	ゴロゴロお豆のクリーム春巻き／かぼちゃとお豆のほっこり春巻き (ひよこ豆、青大豆、枝豆、金時豆)	西部恵子 (愛媛県)
優秀賞	まるごと金時豆と蛸の炊き込みご飯 (金時豆)	浅川美由紀 (東京都)
特別賞	つつい…もう1本♪和みの小豆かりんとう (小豆)	山本知子 (東京都)
特別賞	タルトみたいな豆グラタン (ひよこ豆、ミックスビーンズ)	根本優子 (茨城県)
特別賞	お豆と揚げ茄子のレモンクリーム和え (虎豆又は白いんげん豆)	増本直子 (東京都)
特別賞	かくれんぼ白花豆とミックスビーンズの甘酒ケーキ (白花豆、ミックスビーンズ)	長沼深佳 (山梨県)
学生部門最優秀賞	お豆ゴロゴロ和風ローフ (白花豆、ミックスビーンズ、枝豆)	島田茜 (千葉県)
優秀賞	ロール豆ツートマト煮込み～ (ミックスビーンズ)	丸山実華 (群馬県)
特別賞	たっぷりお豆のミートテリーヌ～マッシュビーンズ添え～ (ミックスビーンズ)	明星紗希 (茨城県)

本 棚

後沢 昭範

「食卓の日本史」

橋本直樹著

勉誠出版、平成27年12月発行、325ページ、
2,400円



和食！日本食！と言うけれど

和食や日本食について語られる時、多くは、我が国の長い歴史の中で作り上げられて来た格式の高い“伝統的な和食”の話。今ひとつは、伝統を引き継ぎつつも、明治以降、洋風・中華風、はたまた簡便性など、種々の要素を取り入れ、進化を続ける、今日“日常の日本食”の話が中心です。前者については、成立の歴史や洗練された内容を語り、後者については、素材を引き立て、ヘルシーで、豊かな内容を讀るとともに昨今の乱

れを憂います。

しかし視点を変えると、食には“階層性”が付いて回ります。伝統的な和食は、いわば往時の支配層・富裕層の宴会料理。ならば庶民はどうだったのか。また、日常の日本食についても、その基本とするところは何か、昨今の融通無碍とも見える変化をどう捉えたら良いのか。“和食ブーム”が喧伝される一方で、こんな疑問も湧いて来ます。その辺りについても、具体的な記録や事実を示しながら掘り込む1冊があります。

幅広い視点の本書

副題を“和食文化の伝統と革新”とする本書。〔第1部：和食の博物誌〕…(1.米作りとご飯の歴史)、(2.日本料理はどのように発達して来たのか)、(3.日本酒の文化誌)、(4.和の調味料文化)、〔第2部：日本食の近現代誌〕…(5.大江戸の食卓事情)、(6.変わり行く和の食材)、(7.家庭料理の誕生)、(8.明日の食生活をどうすればよいか)の8章から成ります。

著者は農学博士・技術士で、元キリンビール(株)常務取締役。同研究所所長や工場長、更に大学教授(食文化・栄養学)も務めた

実務派の研究者・技術者です。著書に『日本食の伝統文化とは何か』、『食品不安』、『食の健康学』等があります。

本書の話は、弥生時代から始まって現代日本人の食生活まで。食材の広がり、料理や作法の変化、その歴史的背景、将来への提言等々、幅広い視点の下に展開します。ほんの一端ですが、気になるところを見てみましょう。一部、他の文献情報も加えています。

奈良・平安時代の庶民の食事

支配層の食事は古文書にも残りますが、庶民の日常は記録されません。それでも、例えば、奈良文化財研究所が、藤原京の出土品を参考に再現した庶民の食事は“玄米飯・あらめ汁・茹でた野菜(野蒜)・塩”だけです。また、平安後期の絵巻物『病草子』を見ると、菌を気にする下級官吏らしき男の前に置かれた折敷(薄板の膳)に、“箸を刺した大盛りの飯椀・汁椀・魚一皿・副菜二皿・調味料の塩や酢を入れた小皿”が並んでいます。

何れにせよ、庶民の食事は極めて質素で、主食も、玄米飯は少なくて雑穀が多かった様です。また、料理の形態は、平安貴族が楽しんだ豪勢な大饗料理で見ると“蒸し物、茹で物、煮物、煮ごり、焼き物、吸物、和え物、干物、漬物”等が並びますが、油は使わず、本格的な味付けは無く、小皿の塩、酢、醬を付けて食べます。今の感覚からすると、品数ばかり多くて、あまり美味しそうではありません。

使うのは箸だけ

3世紀の『魏志倭人伝』では、倭人の食事は“手づかみ”ですが、奈良時代の『正倉院文書』には箸と匙が登場します。遣隋使が中国から伝え、聖徳太子が宮中で採用したとも言われ、大饗料理でも使われています。

しかし、平安時代も末になると、匙は使われなくなります。今日、“箸のみで食事をする習慣”は日本だけの様です。確かに、主食は粘り気のあるジャポニカ米なので挟みやすく、汁物は椀から直接飲んでしまえば、あとは箸で足りる。

自分専用の碗・湯呑み・箸

また、1人分の食事を各人の膳に配る「銘々膳」は奈良時代からのもので、平城京の住居跡からも個人名が記された食器が発掘されています。“公平に、また序列に応じて分配する知恵”とも言われます。

今も、家庭では“自分専用の飯茶碗や湯呑、箸”を使いますが、これまた世界的にも珍しい習慣だそうです。言われてみれば、西洋料理や中華料理では、自分専用の食器はありません。食卓中央に置かれた大皿や鉢から取り皿に分けるだけです。

独特の調味料と味付け

さて、調理の段階から味付けするようになるのは鎌倉時代・禅寺の精進料理、続く室町時代・武家の本膳料理からです。以降、戦国時代・茶の湯と結びついた懐石料理、更に江戸時代・高級料亭の会席料理へと続

きます。

和食に欠かせない調味料“味噌・醤油”。そのルーツは飛鳥・奈良時代に中国から伝わった醤ですが、日本では、大豆・米・麦等に麴と塩を混ぜて発酵させた穀醤が発達し、味噌・醤油は、そこから生まれたものです。

一方、鰹節・昆布・煮干し・椎茸等で“出汁”を取るの、日本オリジナルです。欧米の料理では蛋白質や脂肪の多い肉類を使うので、そこから濃厚な味が出ますが、肉を使わず、比較的淡白な食材を使う和食では、出汁の旨味が決め手になります。

多めの砂糖と塩

また、和食ほど“砂糖をよく使う料理”は珍しいと言われます。旨煮・甘露煮・佃煮等々“醤油に砂糖を合わせた濃厚な味”は江戸っ子のお好みだったようで、和食の基本的な味です。明治以降、砂糖の使用量は急増し、和食は格段に甘くなります。“おせち料理”を見ても分かります。そう言えば、西洋料理では、料理に砂糖を入れることはほとんどありません。

さらに、和食には“塩辛いものが多い”と言われます。確かに、塩魚・干物・漬物・味噌汁・醤油・蕎麦つゆ・麺つゆ…、しっかり塩分を含みます。戦前は1人当たり1日25gも摂っていましたが、平成27年の『国民健康・栄養調査』では10gまで減塩しています。それでも欧米に較べると、まだ多い様です。

欠かせない酢の物

酢は、塩と並ぶ古い調味料で、奈良時代の『養老律令』には、造酒司で酒とともに酢も造っていたことが記述されています。生魚の臭みを消し、強い殺菌力もあります。

料理に使えば脂を分解し、口中を爽やかにします。米と麴から造る米酢は高価なものでしたが、江戸時代に、酒粕を原料に、安価な粕酢が造られるようになってから一般に普及し、江戸の握り鮓や各地の散らし寿司、ばら寿司等の広がりにつながります。

言われてみれば思い当たることばかりです。著者の具体的、科学的な説明に、いちいち頷きながら読み進むことになります。

江戸時代の庶民の食事

さて、江戸時代に入っても、農村では“雑穀の雑炊”等の貧しい食事が続きます。それでも、ハレの日には“うどん・そうめん・団子・すいとん”等を食べたり、大百姓が、田植の慰労等の際、“赤飯・餅・味噌汁・鯛の煮しめ”等で“酒”を振る舞うようなこともありました。

一方、江戸市中には、贅沢な会席料理を楽しむ富裕な町人がおり、長屋の住民も“白米”を食べ、時には“鮓・天麩羅・蒲焼き”等を楽しんでいます。幕末の『日々徳用儉約料理角力取組』には、200種類程の総菜を精進方と魚類方に分け、大相撲の番付風に列記しています。大関〔八杯豆腐/目刺鯛〕、関脇〔昆布と油揚げの煮物/剥身貝と切干の煮物〕、小結〔きんぴらごぼう/芝海老のからいり〕、前頭〔煮豆・小松菜浸し物…/塩

鮭……]等々が続き、行司には〔たくあん・梅干・糠味噌漬・莖菜漬〕と、今日馴染みの総菜も並びます。この頃の食に関する文献は多く、昨今、“江戸食文化”に関する解説書は枚挙に暇がありません。

とは言え、庶民の普段の食生活は至って質素です。例えば、明治33年から報知新聞に連載された『幕末百話』の中に、古老の丁稚・番頭時代の回想が載っています。店の主人が御馳走役になって肴も振る舞う正月は別として、判で押した様に“ご飯と、朝は味噌汁、昼はヒジキと油揚げの煮付け、夜は漬物”が続きます。多くは“一汁一菜”がやっとだった様です。なお“1日3食”は江戸時代中頃からの習慣で、それ以前の時代は朝夕2食です。

江戸の外出文化

太平の世が続く中、単身者の多い江戸では“外出”が広まります。文化8年(1811年)、町年寄が奉行所に提出した『食類商売人』のリストでは、屋台等を除き、7,604軒の食べ物屋を数えています。内訳は“貸座舗料理茶屋466、煮売茶屋188、煮売肴屋378、茶漬一膳飯屋472、鱈鮎蕎麦切屋718、煮売居酒屋1808、蒲焼屋237、鮪屋217、団子汁粉屋1680、餅菓子・干菓子・煎餅屋1186軒等と、かなりの盛況です。

当時、江戸で町方支配下の町人は約50万人。(この他、武家が推定50万人程。)“町人60~70人に食べ物屋1軒”ということになります。ちなみに、今日のそれは、全国ベースですが、『経済センサス』の飲食店

数と『人口統計』から、概略200人に1店程度です。

中でも蕎麦と鮪は江戸っ子に人気が高く、幕末の万延元年(1860年)の記録では、蕎麦屋だけでも3,763軒。更に、鮪屋はその倍程あったと言われます。もっとも、これらの数には、当時多かった“屋台”や“担ぎ売り”も含まれると思われま

す。また、幕末、ある医師の随筆『五月雨草紙』には“竹輪・椎茸・野菜の煮染め、つみれ汁、飯、香の物”を1食百文で食べさせる定食屋も登場しています。

明治以降の変化

明治維新を迎え、文明開化の波とともに、一気に西洋料理が入って来ます。そして明治末から大正時代には、ご飯と一緒に食べられる和洋折衷の一皿料理、いわゆる“洋食”に形を変えて東京の中流家庭に広まります。更に、第二次大戦後は、欧米の食文化が津波の様に押し寄せ、その流れは、種々の要素を取り込みながら今日も続いています。

著者は言います。「そもそも、食の文化というものは保守的な、いつまでもその土地の特色を失わないもの…。世界のどの国にもイタリア料理や中国料理のレストランはあるが、家庭ではその土地の民族料理を食べているのが普通…。日本の様に欧米風、そして中華風の料理が家庭の食卓にまでどっぷりと入り込んで来た国は珍しい」。

同時に、日本の食文化の歴史を俯瞰します。「鎌倉時代に至るまでは中国や朝鮮の

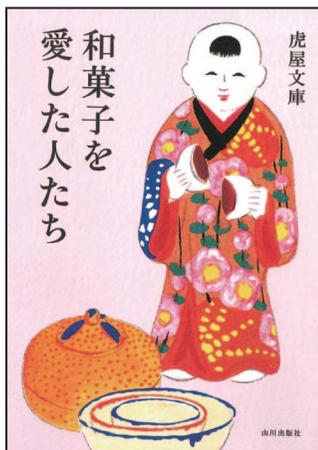
先進的な食文化を積極的に取り入れ、室町時代後期には南蛮人の食文化を学び、明治・大正・昭和の時代には、欧米の食文化を積極的に吸収して、しかも、それをそのまま用いるのではなく、日本の風土や国民性に合わせて取捨選択して同化して来た日本食文化の進取性を見出すのである」と。

恐らく、著者が言われる様な流れの中で、これからも“日常の日本食”は進化して行くことでしょう。20年後、50年後、どのような食卓になっているのか。何処までを和食と言えるのか。興味は尽きません。よくある“和食紹介・和食礼賛物”とはひと味違う、考えさせられる1冊です。

「和菓子を愛した人たち」

虎屋文庫編著

山川出版社、平成29年5月発行、299ページ、1,800円



面白い本が出ました。室町時代から続く和菓子の老舗「とらや」。そこの菓子資料室「虎屋文庫」のスタッフが紹介する“古

今の有名人と和菓子のエピソード集”です。

武将・茶人・俳人・役者・絵師・大商人・作家・学者…、歴史上の人物100人と和菓子にまつわる話がズラリと並びます。“饅頭喰人形”が描かれた桜色の表紙が印象的です。

出版の経緯

平成2年から虎屋ギャラリーに展示され、12年からは同社のホームページに載せて毎月更新されて来た『歴史上の人物と和菓子』シリーズ。好評に応じて17年間のロングランとなり、登場人物は何と200人近くに上ります。この中から100人を選んで、加筆修正の上、誕生したのが本書です。

虎屋文庫のスタッフが得意分野や好みから順番に執筆して来たそうですが、和菓子を通して、歴史上の人物の意外な一面、時には、その心の奥底を覗き見ることが出来ます。

登場する和菓子も多種多様。既に途絶えた品もありますが、そこは流石に和菓子の老舗。スタッフによる史料の解説と想像力、菓子職人の技術と工夫で見事に再現しています。

百人の和菓子

本書の構成は、〔1.文学の名脇役(11話)〕、〔2.あの人の逸話(14)〕、〔3.心が通う贈り物(13)〕、〔4.徳川將軍をめぐる人々(7)〕、〔5.江戸の楽しみ(11)〕、〔6.旅で出会う(11)〕、〔7.我、菓子を愛す(13)〕、〔8.茶人の口福(8)〕、〔9.思い出は永遠に(12)〕の9章。総勢100

人の和菓子にまつわる話が続きます。それぞれ見開き両ページに“人物の肖像”と“和菓子”のカラー写真が載り、その間を文章が繋ぎます。

各所の〔コラム〕では、飛鳥～平安時代から近現代まで、和菓子の発達が分かり易く紹介されます。巻末には〔和菓子の歴史年表〕と、100話それぞれに係る〔主要参考文献〕、更に〔協力者一覧〕が載っています。丁寧でしっかりした内容であることが分かります。

ほんの一部ですが、覗かせて頂きましょう。

戦国の武将・維新の志士の和菓子

戦国時代、イエズス会の宣教師フロイスからガラス瓶入りの“Confeito（金平糖）”を送られた、絶頂期の織田信長。我が子秀頼の行く末を案じ、後見人と頼む毛利輝元に“のし柿”と“饅頭”を送る豊臣秀吉。結果として大敗した三方原の戦いを前に、勝利を祈願して“六種の菓子”を家臣に配る徳川家康。明智光秀と粽、伊達政宗と煎餅…。

幕末、31歳で暗殺された坂本龍馬は、お龍との新婚旅行に“カステラ”を持参し、27歳の若さで病没した高杉晋作は、新潟・長岡の銘菓“越乃雪”を病床の傍らに置いて愛でます。

和菓子を通して、英雄伝には出て来ない、彼らの人間味と喜怒哀楽が伝わって来ます。

さすが文豪、和菓子を受愛する名文

文豪は甘い物好きが多いようです。谷崎

潤一郎と羊羹、夏目漱石と干菓子、芥川龍之介と汁粉、正岡子規と牡丹餅。甘い物が創作意欲を掻き立てるのでしょうか。

和菓子に向けた表現は、読む人を惹き付けます。例えば、和菓子の代表格“羊羹”。夏目漱石の代表作『草枕』の一節、「あの肌合が滑らかに、緻密に、しかも半透明に光線を受ける具合は、どう見ても一個の美術品だ。ことに青みを帯びた煉上げ方は、玉と蠟石の雑種の様で、甚だ見ていて気持ちがいい」。何とも鋭い観察、見事な表現です。漆の器に置かれた羊羹の姿が浮かんで来ます。

また、時代は遡りますが、江戸時代の俳人 松尾芭蕉。粽や草餅など、食べ物の句も少なくありません。晩年の初夏、嵯峨野の閑雅な庵で詠んだ一句、「清滝の 水汲みよせて ところてん」。ところてんの透明感や曲線の美しさ。清涼な川の流れにも見え、涼味とともに、食感や喉越しまで伝わって来ます。

風変わりな好み・饅頭茶漬け

意外な人物の少々変わった和菓子好み。極め付けは、明治の文豪で陸軍軍医総監森鷗外の“饅頭茶漬け”です。小さく割ったまんじゅうをご飯に載せて煎茶をかけたもの！ 何とも変わり種ですが、長女の作家森茉莉も「父は変わった舌を持っていた」として、美味しそうに食べる様子を述懐しています。

奇妙と言うより、どこか微笑ましい感じもします。スタッフが作ってみると“さっ

ぱりと軽い味わい”だったそうです。お試しあれ。

和菓子から見る日本史

コラムと年表から“文献に載る和菓子の記述”を見ると、古くは『日本書紀』『古事記』の世界から始まります。伝承上の人物ですが、菓祖神とされる田道間守が常世国から非時香菓（橘）をもたらしたという記述が最初の様です。

以降、かいつまんで見ても、奈良時代では、『正倉院文書』『但馬国正税帳』に大豆餅・小豆餅・飴等の記載。平安時代、『延喜式』に索餅・糖の記載、『源氏物語』に亥の子餅・椿餅・粉熟等が登場。鎌倉時代、『正法眼蔵』に饅頭・羹。室町時代、『庭訓往来』に砂糖羊羹・饅頭、『七十一番職人歌合』に砂糖饅頭・菜饅頭の掲載…等と続きます。

江戸時代になると、文献や記述は一気に増えます。例えば『日葡辞書』（ポルトガル語）に草餅・羊羹・栗の子餅、『男重宝記』に菓銘約250品・絵図24品。『古今名物御前菓子秘伝抄』は初の菓子製法書。『江戸買い物独案内』に菓子屋120軒が掲載。さらに、寒天の使用、大福餅の流行、桜餅が評判、…と、和菓子が広まって行く様子が見て取れ、明治を経て現代へと続きます。

楽しみながら読める一冊です。どなたにも、思い出に残る和菓子があるでしょう。ホームページの『和菓子を愛した人々』の連載は、対象を広げながら、これからも、ずっと続くでしょう。何年後、続編の刊行を期待しましょう。

今月の『和菓子を愛した人々』は、下記アドレスからご覧になれます。

<https://www.toraya-group.co.jp/toraya/bunko/>

菓子資料室「虎屋文庫」

資料箱

「平成29年版消費者白書」

消費者庁 平成29年6月公表

近年、とみに“消費者の声”なるものが大きく聞こえますが、6月に閣議決定を経て、平成29年版の『消費者白書』が公表されました。

本体は367ページで、対象分野・事項は多岐に亘りますが、特に、消費者庁への「消費者事故の通知」と、消費者庁による「消費者意識基本調査」から、“食品事故の状況”と“食料消費に関する意識”をピックアップして、ご紹介しましょう。

消費者事故等の多くは…

この1年、消費者庁に通知された「消費者事故等」は1万186件。内訳は「生命身体事故等」2,905件と、「財産事案(ネット通販のトラブル、架空請求等々)」7,281件です。

この内、「生命身体事故等」には、〈重大事故等(約4割)〉と〈それ以外(約6割)〉があり、〈重大事故等〉の8割は“自動車や家電製品、スマホ・パソコン等の電子機器等からの出火が原因の火災”です。

そして〈それ以外〉の半分は“中毒”で、

殆どが、飲食店でのノロウィルスやカンピロバクター等による食中毒です。なお、28年度は、特に“有毒植物の誤食による食中毒の注意喚起”がなされています。

消費者のお金の掛け方は…

消費者に「お金の掛け方」を問うた結果です。（『消費者意識基本調査』以下同。）

・年齢を問わず、“現在お金を掛けている”のは“食べること”とする割合が最も多い。

・10代後半～30代は、“ファッションや理美容・身だしなみ”にお金を掛けると同時に“貯金”もしている。

・30～40代では、“教育（子供の教育）”の割合が高い。

・60代以上では、“医療”が増えるが、“旅行・交際”にもお金を掛けている。

さらに、「今後のお金の掛け方」について問うた結果です。

・10代後半～50代までの幅広い層で“貯金”が挙げられ、まだまだ若い30～40代でも“老後の準備”が挙げられる等、将来的な不安が示されています。

・逆に“節約したいもの”ものとして、全世代を通じて“車”の割合が高く、“若者だけでなく、中高年にも車離れの傾向が見られる”としています。

さらに、10代後半では“食べること”や“通信(電話、ネット等)”を、また30～60代は“ファッション”や“通信”を節約したいとの

意向が見られます。

若者の消費性向

・平均消費性向は、全年齢平均で、長期的に低下傾向ですが、特に20代～30代前半で大きく低下し、“若者が消費に慎重なこと”が伺えます。

・このことについて、“現在の若者は、経済の低成長が続き、非正規雇用が増える中で育って来たので、将来の生活に不安を感じやすいのではないかと”分析しています。

意識と裏腹に、減る食料費

・“食べることにお金を掛けている”と思っている消費者は多いのですが、実態は“食料費が年々減少”しています。

・食料費の増減の内訳を見ると、特に、単身世帯の30歳未満男性で“外食が大きく減少”。30歳未満女性では“素材となる食料が大きく減少”。

・二人以上世帯でも“素材となる食料が減少”し、“調理食品が増加”しています。

世情を反映し、身につまされる内容…、また、意外な結果もあり、食品に関わる方々にとっては“今後の消費動向”を推し測る上でも、興味深い内容でしょう。

詳しくは、消費者庁の公式サイトからご覧下さい。

<http://mailmag.maff.go.jp/c?c=28661&m=115904&v=89c4eaae>（概要版）

雑豆等の輸入通関実績

2017年(7~9月期と豆年度)

(単位：トン、千円)

	品名	相手国名	2017年7~9月		2016年10月~2017年9月	
			数量	金額	数量	金額
輸	小豆 TQ (0713.32-010)	中国	2,984	394,665	11,084	1,552,164
		タイ			3	647
		ロシア				1,896
		カナダ	1,434	206,330	10,930	1,606,268
		アメリカ	111	16,217	304	56,853
		アルゼンチン	25	3,113	84	12,852
		オーストラリア	16	2,459	24	3,647
		計	4,570	622,784	22,454	3,234,327
	そら豆 TQ (0713.50-221)	中国	533	86,298	3,666	567,908
		イギリス	21	964	84	3,767
		ペルー	19	5,243	19	5,243
		ボリビア	18	6,083	18	6,083
		オーストラリア	347	28,237	908	73,391
	計	938	126,825	4,695	656,392	
	えんどう TQ (0713.10-221)	イギリス	1,008	91,512	3,933	360,246
		オランダ	1	1,006	1	1,006
		イタリア	18	3,887	18	3,887
		ハンガリー			148	14,905
		カナダ	1,577	121,256	6,846	508,742
		アメリカ	1,339	174,514	4,271	545,590
オーストラリア		430	27,010	1,105	78,407	
ニュージーランド		363	35,873	806	84,708	
計		4,736	455,058	17,128	1,597,491	
いんげん TQ (0713.33-221)	中国	168	31,120	1,178	236,267	
	タイ	11	1,273	78	7,318	
	ミャンマー	21	2,413	93	8,940	
	キルギス			21	3,573	
	カナダ	2,140	278,244	6,813	909,225	
	アメリカ	622	70,129	2,035	245,743	
	ペルー	22	5,514	61	16,747	
	ボリビア	21	3,228	32	6,066	
	ブラジル	83	12,677	535	92,246	
	アルゼンチン	105	6,887	368	23,551	
	エチオピア	21	1,822	41	3,355	
	計	3,214	413,307	11,255	1,553,031	
	その他豆 (ささげ属、いんげんまめ属) TQ (0713.39-221) (0713.39-226)	中国	261	56,518	2,111	461,447
タイ		79	8,741	854	102,983	
ミャンマー		3,320	266,850	9,133	644,418	
アメリカ		857	104,965	4,390	542,605	
ペルー		0	0	84	9,315	
計	4,517	437,074	16,572	1,760,768		
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)	韓国	0		1	239	
	中国	12,607	1,558,395	58,318	7,170,027	
	台湾	0		18	4,138	
	タイ	196	25,628	689	88,718	
	フィリピン	23	3,090	382	51,993	
	英国	29	4,516	76	10,987	
	アメリカ	6	1,243	131	26,047	
計	12,861	1,592,872	59,615	7,352,149		
入						

資料：財務省関税局「貿易統計」より(速報値)

編集後記

今年は10月に入ってから台風21号と22号が相次いで週末に日本列島に來襲することになりました。幸いにして農林水産業への被害は、昨年ほどの甚大な規模には至りませんでした。それでも東北や東海、近畿等の各地では降雨と強風の影響を被ることになりました。

被災地での復旧対策が少しでも早く進むことを祈りたいと思います。

農林水産省が10月24日に公表した作物統計調査結果によれば、平成29年産の豆類の作付面積は、大豆が15万200haで前年産並み、小豆が2万2700haで7%の増、いんげんが7150haで16%の減、落花生が6420haで2%の減となっています。これらの豆類のうち、小豆、いんげん、落花生の作付面積は、平成29年産から調査範囲が全国から主産県に変更され、3年ごとに全国調査を行うことになりました。29年産は主産県調査なので、全国調査を行った28年産結果を用いて全国値を推計しています。ちなみに主産県は、以下のとおりです。

小豆：北海道、滋賀県、京都府及び兵庫県

いんげん：北海道

落花生：茨城県及び千葉県

一番、気になる収穫量については、概数値が来年の2月に公表される予定ですが、主産地の北海道では、10月15日現在で、小豆や菜豆（金時）の収穫作業が遅れているものの、現地からの情報では、今年の作柄は悪くなさそうです。今年の北海道の作柄は、近年、稀に見る不作であっただけに、今年の収穫が期待されます。

気象庁が発表した10月末の「向こう3カ月の天候の見通し」によれば、気温は北日本では平年並か高く、降水量は、北日本の日本海側で積雪量が平年並か少なく、太平洋側は平年並か多く、西日本の太平洋側では平年並か少ない見込みとなっています。これからの季節、ビタミンや食物繊維を多く含む豆類を摂取して体調を整え、寒さの訪れに備えたいものです。

(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. 89

2017年12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

