話　題

豆好きの聖地・あずきミュージアム

五木　のどか

兵庫県姫路市にある「あずきミュージアム」をご存知ですか？　回転焼「御座候」が、2009年に本社敷地に隣接オープンされた、あずきに特化した博物館です。

今から6年半前、私は初めてミュージアムを訪れました。そして、今回の再訪で改めて「豆やあずきに関係ある多くの人に訪れてほしい」という思いを強くしました。

これまで、縁ある豆つながりの地を訪ねた中でも「北海道のビーンズ邸と、姫路のあずきミュージアムは豆の聖地だと思う。ぜひ、行ってみてほしい」というのが持論です。豆好きが推薦する、その二大聖地のひとつを、豆の探検家目線から紹介させていただきます。

6年半ぶりの再訪で、なお新鮮な感動

あずきミュージアムを訪れる際に注意したいのは、訪問する時間帯です。昼過ぎに着くと、工場見学は午前中で終わっています。取材では特別に製餡工場も見せていただけましたが、早朝からの餡炊きを終え、既に大釜などの手洗い清掃中でした。

まず製餡工場であんこが出来る過程を見て、あずきの諸々を見学するのが、あんこ好きにはたまらなく嬉しいはずです。工場見学のあと、併設のショップで御座候の赤あんか白あんを1個小腹に入れて、ミュージアムに入るのが良いかも。

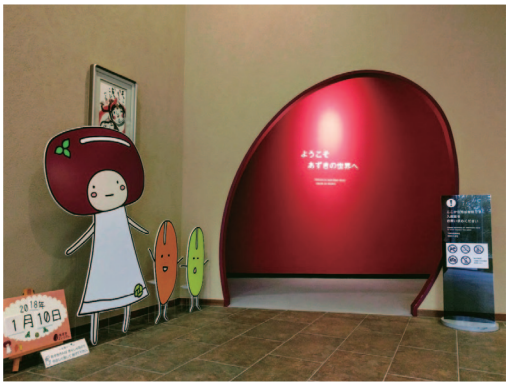
開館10時、閉館は17時、昼過ぎからでも時間はたっぷりあるように思いますが、いざ展示を見始めると、私の場合は4時間以上居て、まだ足りませんでした。それくらい惹き付けられる「あずきにまつわる魅力的な展示」だらけなのです。

ようこそ、あずきの世界へ

受付を済ませ、最初に迎えてくれるのはマスコットキャラクターの「あずきさん」「豆太郎」「豆次郎」。このあずき三姉弟は、2012年にはミュージアムキャラクターアワードで第１位に選ばれた人気キャラです。愛らしく素朴で涼やかな表情が好ましく感じられます。

中に入るとまず目に入るのは「ようこそあずきの世界へ」のメッセージ。あとで振り返ってみると、ここからどっぷりとあずきの世界に入り込み、時空を超えて地球の

いつき　のどか　豆・豆料理探検家



マスコットキャラの「あずきさん」たちがお出迎え

あちこちへ、あずきの旅に連れて行っていただいた感覚です。なぜならここには、おそらく、一生かけても体験できないあずきにまつわるあれこれが、びっしりと詰まっていますから。

さて、入ってすぐ右側の壁一面には「身近なあずき食品」と題した、あずき料理が紹介されています。たい焼きや桜餅、回転焼、あずきのお粥に、いとこ煮など「おおかた食べたり作ったりしたことあるな」と思いながら見ていると、知らない料理もありました。根菜類とあずきを煮込んだおかずっぽいもの、料理のアイデアいただきです。

その先に、実際にふれることができるあずきを入れた桶があります。こんなに大量のあずき、一般家庭で見ることはまずありません。「あー、子どもたちに、たくさんさわってほしい」と思いながら、私もさわらせていただきました。

次に目に入るのが、脱穀前のあずきを「にお積み」にしたもの。北海道の広大な畑で、一度だけ手伝わせてもらったことがある大豆のにお積み。ヘトヘトになったことが懐かしく思い出されました。これが何十基も並ぶ様を、普通の人はご存知ないはず。根元から刈り取った豆を抱え、畑を何十回も行き来するのはホント大変です。こうやって天日干しした豆は、おいしくなるという話も耳にします。

その先には「日本の小豆」「世界の小豆」の実物が展示されています。ふつう、豆は年月がたつと酸化して黒ずんだように変色するのに、展示された豆は前回訪れたとき同様、色鮮やか。豆を年毎に入れ替えておられるのかと思い訊ねてみると…、展示するケース内に窒素ガスを詰めて酸化を防ぎ、照明もあずきの色の違いが分かるよう厳選したとのこと。

赤いあずき、肌色あずき、白小豆、茶色いのや黒いの、緑色などいろいろあります。「同じのあるかな？」と持参した斑紋あずき・通称「むすめきたか」は、種皮色の展示で「姉子」の名で紹介されていました。

海外のあずきは、中国、韓国、ブータン、ネパールなど、アジア諸国のあずきを見ることができます。在来種ならではの小ぶりなあずきを見ながら「日本のあずきがふっくらとおいしいのは、あんこ好きな日本人がもっとおいしいあずきを、と開発したからなんだろうな」と実感しました。

こんなにたくさんのあずき、自分で所持する豆の標本をかき集めても足元にも及びません。周辺の壁にも「十勝の小豆栽培」のことや「小豆は世界でマイナーな作物」であること、江戸時代の諸国小豆品種名を

日本の小豆・世界の小豆、豊富な実物展示

示すマップなどが…、一つひとつ、ちゃんと見ていると次に進めなくなります。館内には膨大な資料が所狭しと展示されています。

加えて、ミュージアム内では二つのスクリーン上映がされています。その時間も意識して回るのが良いでしょう。

1階は「あずきのルーツを追い求めて 照葉樹林と東アジア史」、ここでは照葉樹林帯に共通する文化や、遺跡より出土した資料からあずきのルーツを探る様子が美しい映像で紹介されています。暗いところに座って緑豊かな美しい映像を目にすると、「大昔の人たちにも、おいしいあんこを食べさせてあげたい。どんな顔されるだろう？」と有り得ぬことを考えたり…。

通路には映像のおさらいのように、太古からの年表などが展示されていました。おおかた、この辺りまでで1時間といったところでしょうか。

小豆の一生

休憩スペースの先には、誰の心にも刻まれるであろう「10倍小豆模型」が、でっかく展示されています。赤い粒のあずきなのに、黄色い花が咲く。実物を見たことがなかったから、余計にフシギです。

そう言えば、館内受付より先に目に入ったのは、水耕栽培のあずきに付いた蕾が、黄色く開き始めた姿でした。あずきの花は、1日しか咲かないのだそう。今日見るあずきの花は、明日にはもう見られない、一期一会の黄色なのだとガイドスタッフさんに教わりました。開花時期がずれるよう1ヵ月に一度種をまき、栽培～展示する気の配りよう、さすが、あずき星人です。

そういった気配りは随所に見られます。農家さんも驚かれるという、あずきの花が開いて閉じるまでの「800倍速映像」は、この10倍模型エリアにあります。何日もかけて収録されたと聞きました。爽やかな黄色マジックを、ぜひご覧ください。

あずきの花は茎の下方から咲き始め、上まで咲き終わるのに40日のタイムラグがあること、その4～5割が莢になって収穫されること。あぁ、知らないことだらけです。

そう、同じエリアの展示でクスッとほほ笑んだのが、のぞき窓と、めくって見る展示。のぞき窓の奥には、お宝写真。めくった壁には、好まざる人の目には届かないようカバーした虫喰いや病気の写真。こういうところに、あずきミュージアムの気遣いが見えて嬉しくなりました。子どもたち、爪立って背伸びしてのぞくのでしょうね。

でっかいあずきの10倍模型は、二階か

見たくない人はスルーしてね、の病害虫被害

10倍小豆模型のてっぺんを二十四節気が囲む

ら全体の様子を見下ろすことができます。

10倍模型に導かれ

2階への階段を行く途中、目に入るのが蘆筐柱（ろしょうばしら）です。靴を脱いで入る厳かな雰囲気の洞窟のような空間の外にある柱は、春分の日と秋分の日の真東から昇る太陽を計算して建てられたそうです。太陽の御神木、月や風や水や樹木、古代から受け継がれる想い…、あずきミュージアムは「神宿る空間」に思えました。

さて、2階の中央には先ほどの10倍小豆が頭をのぞかせています。その周りをぐる～っと1周すると、ジャックと豆の木のジャックになった気分。葉っぱも花も莢もでっかくて、虫にはきっとこんなふうに植物が見えているんだろうな、と。

勝手な想像ではありますが、この10倍模型には「あずきがすくすくと丈夫に大きく育ちますように」という願いが込められている気がします。「空からいっぱいに光を浴びて、たくさんのおいしいあずきが実をつけて、おいしいあんこになりますように」と手を合わせておられる御座候の創業者・山田昭二氏や山田実社長、宗平専務、御座候社員さんたちの姿が浮んできます。あずきミュージアムは博物館でありながら、あずき神殿のようにも感じます。

あずきを、品種、生育、生産、伝播の様子、栄養、文化、食文化、あらゆる面から紹介しようという情熱が「豆好き」にうれしく伝わってきます。あずきミュージアムにまだ足を踏み入れたことがない豆つながりの人たちに、「行ってみてください。あなたのアンテナにヒットするのが、きっとあるから」と思うのです。

お赤飯のこと

2階フロアの展示には二十四節気を墨筆と写真で表わす「美しい日本の四季と小豆食」や、「人生の通過儀礼とあずき」のタイトルで、お赤飯登場シーンを紹介するコーナーもあります。私たちの親世代、祖父母世代には当たり前にあった日本の暮らしが、懐かしく網羅されています。

私は7～8年くらい前から「毎月1日と15

日は赤飯の日」と言って、赤飯を食べること、作ることを啓蒙する活動をしています。その一環で行う赤飯教室では、あずきミュージアムの展示図録にある「人生の通過儀礼とあずき」を参考資料として紹介し、これからお母さんになる人、お父さんになる人たちに、日本の美しい食文化と親心を話してきました。

そのような活動も、かつて、あずきミュージアムを訪れたからできたこと。参加者がこの展示を見たとき、私と同じ感動を味わってくれることを願います。親から受けた愛情、自分が親となり、祖父母となる過程で、子どもたちに注ぐ愛情と寄り添うように、ミュージアムの壁面には日本の伝統的な食のシーンが描かれています。

2階のシアターで観た映画の中に、小学生の女の子とおじいちゃんがヨモギを摘んだり、おばあちゃんも一緒にお話をしたりするシーンがあります。「循環というのは縁と同じ。一巡りして、また戻ってくる」「あずきの1粒は、1万年も前から命を引き継いできた」、そんな台詞に、今は亡き山田昭二氏の姿も描かれているのかもしれないと思いました。

後日、宗平専務から届いた回答に、何十年も時間をかけて研究と資料集めに尽力し、あずきミュージアムを創設された山田社長の熱意を感じました。

ミュージアムを見ていると「ここまで、する？」というくらい、あずきへの深い愛情と畏敬の念が伝わってきます。

そもそも、どうしてこのような「あずきの殿堂」を創られたのか、ミュージアムを案内してくださったスタッフＳさんから、興味深いお話をお聞きすることができました。御座候の山田実社長が、ミュージアム着工前の2006年に十勝小豆研究会で述べられた「アズキは精神作物である」という発言、すべてはそこに行き着くのだろうと思います。（＊豆類時報 No.47　調査・研究　佐藤久泰氏著「アズキは精神作物である」に掲載あり）

伝えていきたい「人生の通過儀礼とあずき」

アフター・ミュージアム

さぁ、どっぷり、あずきの世界を満喫したら、お土産を。ミュージアムショップであずき手拭いやグッズを選ぶのも楽しいです。館内を見尽くせなかった心残りは、展示図録でだいぶ解消できるでしょう。

工場ショップでは、焼き立ての御座候を味わう喜びを実感してください。パリッとした皮にとろけるあんこ、格別ですよ。また、工場ショップ限定の「あずきソフト」は、ぜひお試しいただきたい絶品です。あずきとミルクのやわらかな甘さで、昂揚した頭

をクールダウン。あずきワールドがしみじみと、腑に落ちていくように思います。

何もそこまで、はまり込まなくても…という方々には、あずきミュージアムならではの催しに合わせて、足を運ばれるのも良いかと思います。

クイズに答え「あずき博士」に。初級・中級・上級の認定証がいただけます

焼立ての御座候と「あずきソフト」を堪能あれ

2ヵ月ごとに変わる調理体験教室、小正月の催しやガイドツアーなど、気軽に参加できる企画が用意されています。

私が次回訪れる際には、午前中に工場見学をしてミュージアムを探検し、途中にミュージアムレストランで「あずき御膳」をいただく。私事で恐縮ですが、今度こそ忘れないよう、ここに記しておきます。

来年、2019年6月20日、あずきミュージアムは10周年を迎えると聞きます。あずきの歴史が1万年前から続いてきたように、あずきミュージアムの歴史が何世紀も続いていくことを願います。

最後に山田社長の明言に、勝手に補足して結びとさせていただきます。

「あずきは人をしあわせにする精神作物である」

あずきミュージアム

兵庫県姫路市阿保甲611番地の１

TEL 079-282-2380

開館時間

10：00～17：00（入館は16：00まで）

＊工場見学は1日2回

①10：30～　②11：00～

定休日

火曜日、年末年始・設備点検等の臨時

入館料

高校生以上 1,200円、小中学生 600円