

長岡枝豆と 「世界えだまめ早食い選手権」

五木 のどか

早食い選手権開催までに

2018年7月15日（日）、今年で3回目となる「世界えだまめ早食い選手権」が、新潟県長岡市で開催されました。選手権には2つの競技があり、100秒間に食べた豆殻重量を計測する個人戦と、3人1組で650gの枝豆完食タイムを競う団体戦です。

5月に選手権開催日が発表され、参加者募集が始まるや否や個人戦に申込み、抽選結果を待ちました。せっかくの長岡取材を、より深く楽しく取材するには、傍観者ではなく参加者になりたいと思ったのです。

個人戦50名、団体戦3人組×48チームの募集定員に対し、788名の応募があったとか。単純計算で当選確率は約4人に1人。私は見事、個人戦に当選しました。「大食いや早食いは苦手」などと言ってる場合ではありません。「私のせいで落選した方の分も、ベストを尽くさねば」と一念発起。当選連絡が届いてから半月強、タイムを測って、ひたすら早食いの練習をしました。

100秒でいかに多く口にするか、徐々にコツをつかむも、昨年の優勝者実績119g

には到底及びません。最後は「ジタバタするより、枝豆文化度の高い長岡の皆さまに胸を借りよう」の気持ちに落ち着きました。

新潟県は「えだまめ県」

そもそも何故、新潟県長岡市で「世界えだまめ早食い選手権」開催に至ったのか、ながおか農チャレ プロジェクト実行委員会の白井健太郎委員長に話を聞きました。

「新潟県は枝豆の作付面積日本一に対し、出荷量は第6位（いずれも平成27年データ）。これは、新潟県民の枝豆消費量がいかに多いかを示しています」とのこと。そして、「食事のあとはテーブルに枝豆がザル盛りで置かれ、テレビを見ながら口に運び、もぐもぐしています。皆、食べるのが早く、『自分のほうが早い』『いや、自分が早い』と無邪気に競い合う。ならば、競技として誰が早い決めようと始まった選手権、年々規模が拡大し、今年3回目です」と。

そう言えば昨夏、テレビ番組で「新潟県民が最も骨折率が低いのは、枝豆の消費が多いから」という話を耳にしました。同番組サイトで調べたところ、「骨はコラーゲンが土台となり、その周りをカルシウムが

埋めている。コラーゲンを作るタンパク質・ビタミンB群・ビタミンCの3つの栄養素を一気に摂取できる夏野菜は枝豆だけ」と書かれていました（フジテレビ「その原因Xにあり！」おさらいページより）。

何気ない食習慣が骨折率を下げるなら、全国の老若男女、子どもたちにももっと枝豆を積極的に食べてほしいと思います。

実際に、長岡のイベント会場でも、選手権を見ながら枝豆を食べているファミリーやグループをたくさん見かけました。「新潟県はえだまめ県」と言うか否かは存じませんが、長岡駅に掲示された新潟県地図は、「ノの字」に細長い県のシルエットが枝豆のように見えました。

世界えだまめ早食い選手権の様子

7月15日、イベント当日。会場は市の巨大な複合交流施設「アオーレ長岡」です。朝10時に選手受付が開始。個人戦の当選通知と参加費2,000円、健康保険証持参で受付を済ませ、サインボードを作成し、控室へ。いかにも早そうな印象の猛者どもがウヨウヨ。北海道や関東、関西、三重、静岡のファイターに加え、韓国からの出場者もおられたとか。正に長岡が世界に発信する「EDAMAME FESTA」です。枝豆の早食いを公的に競うバトルは長岡だけ。この大会で優勝すれば、日本一、世界一の「えだまめ早食い王」の称号が得られるのです。

個人戦は12時にスタート。当初の募集数から増え、1試合12人ずつ、計5試合の上位2名が決勝へ。予選落ち50名の中で2



昨年の個人戦・団体戦 優勝者が選手宣誓

名が選抜され、決勝戦となります。

いざ、12人が並ぶ壇上の席へ。顔見知りになった両隣の人たちも相当早そうです。目の前には、ザル盛り400gの枝豆。その向こうに見える会場一面を埋め尽くす人、人、人。この日の来場見込は1万人。2階席、3階席にも、早食いチャレンジを眺める人の群れが広がっています。

ゴングが鳴り、震える手で枝豆をつかんで口に運び、豆を押し出して噛みながら次を運ぶ。飲み込まずにどんどん口に運ぶから、ほっぺが膨らんでいく様子は「リスの顔」。練習より遥かに長く感じた100秒は、豆粒を落とさぬよう、莢に残さぬよう気遣いながら、緊張しすぎてタイム終了。

計測結果が出るまでファイター12人が一同横並びになり、口に残る枝豆を完食する様子をさして「もぐもぐタイム」。100秒中に味わえなかった長岡産の枝豆「おつな姫」の風味が、しみじみと身体中に染み入るようでした。結果、上位2名は80g台、90g台の戦績で、私は予選落ち確定（60gの豆殻を産出）。会場前列には多数の地元



個人戦の予選第一試合



3人1チームで650gの枝豆を完食する団体戦

応援団の、熱い応援が続きました。

個人・団体・決勝戦の間に会場チェック

自分の試合が済み、個人戦ワイルドカードが発表されると、敗者はフリータイムに。さあ、あとは自由時間です。団体戦チェックも意識しつつ、会場内を見て回りました。出店テナント47軒、うち飲食ブース24軒、「せっかくだから、ここで売ってる枝豆関連をぜんぶ食べよう」と、ナカドマエリアから順に見て回りました。

助っ人になってくれたのは、網走のファイターIさんと、兵庫の大学生ファイターA君です。枝豆パン、枝豆タルト、枝豆ジェラート、ずんだ入りの笹だんごなど、目に入るものを順次買い集め、試合でいただいた枝豆もつまみながら、片っ端から枝豆フードを味わいました。私たちは県外から「世界えだまめ早食い選手権」がご縁で出逢った仲間。この会場「アオーレ長岡」の語源が、「会いましょう、長岡で」に由来すると知り、感慨深いものが…。

会場に集う多くが長岡の人です。いつも

の会場が枝豆色に染まるのを、地元民として誇らしく受け止め、市外の人に心を開き、迎えてくださるのを感じました。

会場で一般の人が食べる用と、生の枝豆販売、枝豆に合うドリンク類や枝豆カレー、とうふ、スナック菓子等の販売、大型トラクターや枝豆選別機の展示、足湯体験、温泉や木材、農産物や肉料理の販売など、ナカドマからアリーナまで賑やかです。

記念手ぬぐい、枝豆バッジのガチャガチャ、来場記念の顔出しパネル、枝豆キャラクター「マメリン」との記念撮影など、会場は正に枝豆の祭典です。

この祭りを実現するために、一体どれだけの想いと時間と労力が費やされたことか。実行委員と関係機関含め120名以上の長岡愛・枝豆愛に包まれる空間でした。

早食い選手権 表彰式

FESTA終盤、いよいよ勝者の発表です。緊張する会場に、まずは個人戦3位から順に名前と成績が発表されました。

個人3位：小黒守さん91g、2位：エスパー

小林さん92g、そして、第1位は清水雄治さん96gでした。

団体戦は3位：オオシマケンジチーム2分41秒、2位：グリーンビーンズ2分37秒、第1位は「覚悟しろ枝豆」チーム2分35秒と、こちらも大接戦でした。

個人戦1位には賞金5万円ほか、団体1位には賞金10万円ほか、順位ごとに賞金や商品が授与されました。「覚悟しろ枝豆」チームの1人は「賞金10万円で、また枝豆を買います」と回答し、会場を沸かせました。

表彰される人たちのほほ笑ましさと同時に、表彰式で1人1人、1チーム1チームに賞状やトロフィーを授与する白井健太郎実行委員長。そのトロフィーは、白井委員長が自ら木彫で制作されたものと知ったとき、こんなに素晴らしい選手権に出場できたことを、更にうれしく思いました。

汗と笑いと感動と、えだまめ早食い選手権は長岡市民の祭りとして、数十年、数百年続いていくことと思います。

それにしても、予選通過した選手はすべて新潟県民だったとか。枝豆を、米や味噌と変わらぬ感覚で食べて育った県民は強い。DNAに、枝豆遺伝子が刻まれているのですね。レベルの違いを痛感しました。

来場者数11,500人、消費した枝豆の量600kg強、食べあとの豆殻300kg強は会場で選別回収し、(株)ホーネンアグリの協力で、堆肥や培土として再利用されました。

ながおか農challeプロジェクト

EDAMAME FESTAを主催する「なが



優勝者に表彰状を渡す白井実行委員長



えだまめ早食い王に授与されたトロフィー

おか農challeプロジェクト」は、新潟県青年農業士長岡ブロックを中心に、JA、行政、異業種のメンバーで構成されています。農産物の魅力を斬新なアイデアで全国に発信し、長岡の農・食の循環を活性化することを目的に取り組んでいます。

FESTA前日の準備会場、当日開催前～終了後の片付けが終了してから、私は数回、会場を訪れました。そして、実行委員の方々の献身的な行動を目にしました。ふだんイベントとは無縁の仕事をする人たちが、想いを一つに7月15日を迎えたのです。

40歳の白井委員長は「2月に実行委員会が結成されて以降、来場者1万人規模のイ



イベントを大成功させた実行委員の皆さん

イベントをどう成功に導くか、眠れぬ夜もあった」と話されました。「地元作物を食べようと連呼するより、皆が楽しみながら『やっぱり新潟の枝豆はおいしい』と実感してもらうことが、営農を下支えする」。「枝豆は生産調整が解かれた田んぼで、農家が作りやすい作物。枝豆は水を引かない水田でできますから」と教わりました。

かつては「畦豆」だった枝豆は、長岡の田んぼの土を良くする作物として、毎年場所を変えながら作り続けられています。

FESTA会場では農業生産法人 神谷生産組合、長岡やさい耕房、グリーンフィールド岩野、農プロデュース リッツ、JA十日町しぶみ地区営農センターなどの方々にも、お話の機会をいただきました。

初回、前回は仕切った丸山豊・前実行委員長の「みんなが一つになってやり切った顔は、精魂尽き果てた表情にも見えますが、これを糧に、明日からまた自分の持ち場で精一杯がんばっていくでしょう」の言葉に、プロジェクトを束ねた人の温かさを感じました。ああ、長岡、ワンダフル！

JA越後ながおか園芸流通センター見学

FESTA翌日、竹内剛 副実行委員長の計らいで、枝豆の選別場を見せていただけることに。高瀬町にあるJAの園芸流通センター・神林孝之 主任を訪ねました。

長岡の夏をつなぐ枝豆は、「月夜音」「陽恵」「おつな姫」「湯あがり娘」「新小平方茶豆 新潟系14号」「新潟茶豆」「晩酌5号」「雪音」「一寸法師」「肴豆」の10種類。本日、ここでは「おつな姫」を選別中。

もともと枝豆は各農家ごとに選別処理して出荷していましたが、4年前から園芸流通センターに集め、一括処理することで手間を減らし、効率よく出荷できるようになったことなどをお聞きし、現場も見せていただきました。こちらで取扱う枝豆は、年間80tにも及ぶそう。それでも、作付面積は大豆の約4分の1ほどと聞きます。

根っこと葉っぱが付いたまま出荷された枝豆を脱莢^{だつきょう}し、目視と機械による選別を経て、洗浄。5℃に管理された倉庫で予冷、糖質が安定したところで再度、枝豆コンベアで運ばれる豆を、人の手を使って目視選別を繰り返します。

未成熟な豆が入るもの、変形した莢、割れた莢、虫喰い、傷や切れのある莢は規格外に落とされます。主は3粒豆と2粒豆で、1粒豆はB品に選別。B品も袋詰めして出荷したり、加工品に使われたりします。

「畑の収穫から出荷まで最短で3日、買った直ぐに茹でて食べるか、冷凍するのがおいしく味わうコツ」だそう。私たちがふだん食品売場で目にする袋詰めした枝豆

が、このように大切に扱われていることを知り、ますます枝豆LOVEの気持ちが強くなりました。長岡で生産された枝豆の多くは県民のおなかに納まり、売られていくのは主に関東方面とのこと。私の住む関西に、届きにくいのが残念です。

野菜の良いところと豆の良いところを合わせ持つ枝豆は、身体に良いばかりでなく、嫌う人がいないスーパー食品だと思います。枝豆は、豆への興味関心の入口として、頼もしい存在と言えるでしょう。

今年も9月21日に弘前で「最強毛豆決定戦2018」が開催され、10月6～8日には丹波篠山で「味まつり」が開催されます。

かつて福岡県久留米市で始まったラーメンフェスティバルが、町おこしのテーマとなり全国に広まったように、枝豆も地域を元気にする力を持っています。

海外でも人気が高いEDAMAMEは、和食のジャンルで寿司に次ぐ第2位の検索ワードなのだそう。枝豆生産県、インバウンドに関心の高い県などにも、枝豆の催しが大いに飛び火することを願います。

昨年訪れた青森最強毛豆には弘前の、丹波篠山味まつりには篠山の、その催しを支える人たちの想いが深く根付き、町全体が枝豆愛と誇りに満ちています。

長岡の枝豆は、豆・豆料理探検家として活動する私に「枝豆には大きな可能性があるよ」と体感させてくれました。豆好きを増やす入口として、枝豆に上手に活用してくださいることを願います。



枝豆の選別機とコンベアー



枝豆は、人の目と手で最終選別する

丹羽篠山、弘前、長岡、…ほかにも枝豆の催しがあれば、おいしい枝豆を味わうため、私は現地に足を運びたいと思います。

■ながおか農チャレ プロジェクト

実行委員会連絡先：

新潟県長岡市農林水産部農水産政策課

TEL 0258-39-2223

■JA越後ながおか 園芸流通センター

新潟県長岡市高瀬町浦田1903

TEL 0258-27-1880