

昨年夏の猛暑に続いて秋には低温と高温が繰り返し、その後は暖冬傾向で推移してきました。2月上旬には偏西風の蛇行の影響で、北海道で記録的な低温を観測するなど、寒暖差の激しい気候が続いていますが、関東は概ね暖冬。我が家の菜園でもシュンギクなどの野菜がパオパオの簡易被覆により、無事に越冬しています。

その菜園で、今年はグラスピー(Grass pea、学名:Lathyrussativus)に挑戦してみました。グラスピーは、マメ科レンリソウ属に属する植物で、英語では grass pea、我が国ではガラスマメとも呼ばれています。ソラマメと同じ時期に播種する珍しい冬作のマメで、種を提供いただいた専門家によれば、英語名の由来はマメ科の植物には珍しい細長くて先端が尖った葉がイネ科の草(grass)を連想させるためなのですが、RとLの発音の区別が苦手な日本人が、間違ってガラスマメと誤訳(?)してしまったのかも知れないとのことです。

乾燥に強くて痩せ地でも生育し、湿潤にも強くて収量も多いことから、いわば救荒作物として評価され、地中海沿岸から西アジア、インドにいたるまで、食用として広く栽培されています。マメの皮は薄く、ナッツのような香りがして、食味的にはヒョコマメとレンズマメを掛け合せたような性格のようです。

特にインドでは大量に栽培され、そのまま煮たり、製粉したものを練ってチャパティにしたりして食されています。けれども、種子には有毒成分が含まれていて、多量に常食した場合には下半身麻痺を引き起こす可能性があるとされています。スペインを代表する画家ゴヤの銅版画シリーズ「戦争の惨禍」の中には、このマメをテーマにした作品が含まれていて、当時、独立戦争で食料が不足したために、このマメを常食した貧困層の人々の中には、中毒症状「ラチリズム」が頻発し、その状況が克明に描写されているそうです。

このような悲しい過去もあるガラスマメですが、春にはツユクサに似た草姿の株にマメ 科独特の形の美しいブルーの花を沢山、咲かせるようです。

気象庁が平成31年1月25日に発表した3か月予報によれば、2月~4月の気温は北日本は平年並で、東日本は平年並か高く、西日本以西では高く推移するなど総じて暖かく、降水量も平年並か多い見込みのようです。今後、穏やかな気候に恵まれて31年産の豆類を始めとする作物が順調に生育して欲しいものです。 (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. 94

2019年3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