

編集後記

今年の梅雨は西日本よりも先に東日本で梅雨入りが発表されるなど、例年とは逆のパターンとなったうえ、近年でも類を見ないほど全国的に長雨、低温、日照不足の傾向が続きました。関東でも6月7日に梅雨入りが発表されて以降、曇りや雨の日など連日ぐずついた天気が続きましたが7月も第4週に入り、間もなく梅雨明けが発表されるようです。

前々号からご紹介しているガラスマメですが、綺麗な花に続いて立派な莢が出来ました。太短くて幅が分厚く、レンズマメやヒヨコマメと似た独特の形状ですね。緑色の莢に1~3個程度の実が入っています。莢が自然に乾燥する前に梅雨に入ってしまったので、刈り取って倉庫に吊るして乾燥させ、3株から2握りほどの乾燥豆を収穫することが出来ました。

乾燥豆はほとんどが扁平で丸みを帯びつつも角張った形状です。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の中毒症状「ラチリズム」を引き起こすそうですが、「ヒヨコマメとレンズマメを掛け合せたような食味でナッツのような香りがする」とされているのが本当か試してみました。

調理方法がよく判らなかったので、一晩水に浸し、20分ほど鍋で煮ました。「マメの皮は薄い」とされていますが、意外に固いですね。しかし味わってみると確かに独特のナッツ風味を感じます。小さい頃に、実家で収穫した乾燥エンドウを塩煮して茶漬けで食べていたのを懐かしく思い出しました。インドでは煮るだけでなく、粉を練ってチャパティで食されているそうです。今回、自分で栽培から収穫・調理まで体験してみて、ソラマメと同じように冬場に栽培出来る貴重な豆であることを確認出来ました。我が家の近隣には、冬場に裸地状態となる畑が多く、土ほこりで洗濯物も干せなくなる日があります。このような場合に一つの方策としてガラスマメを栽培することもあり得るのではないのでしょうか。

気象庁が7月24日に発表した8~10月の3か月予報によれば、北日本から西日本までの地域では平年よりも気温が高め、沖縄・奄美では降水量は平年並みか少ないと見込まれています。北海道の農作物の生育状況は、一部地域で少雨や寡照の影響から緩慢となっているものの、概ね順調のようです。昨年、不作であった豆類が、順調に生育し無事に豊穡の秋を迎えることを期待したいものです。

(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. 96
2019年9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
