

今年は梅雨明けの予報が何度も変わり、関東甲信地方では8月にずれ込みました。平年より11日間遅く、13年ぶりという異例の長梅雨です。この間、九州では熊本県の球磨川、東北では山形県で最上川が氾濫するなど、各地で甚大な災害をもたらしました。

気象庁が「令和2年7月豪雨」と名付けた一連の豪雨は対象期間が7月3日～31日までの29日間と過去最長です。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。

長梅雨のために収穫が遅れた我が家の菜園ですが、今年は、エンドウを少しだけ収穫することができました。本来は、サヤエンドウの品種なのですが、収穫時期を逸したので放置して実を太らせ、刈り取って倉庫で乾燥。一握りほどの僅かな収穫ですが、子供の頃に小粒の乾燥エンドウを塩煮して茶漬けで食っていたのを思い出し、再現してみました。懐かしい味と風味は変わりませんが、記憶に残っているものよりもはるかに大粒で色も鮮やかです。実家で自家用に栽培していたものとは品種が違いますから、当然のことなのでしょう。ふと、エンドウの国内生産はどうなっているのかが気になり、調べてみました。

統計データでみると、昭和30年における全国の作付面積は2万2千haで、収穫量は2万8千トン。しかしながら、その後は昭和40年に8千haと作付面積が大きく減少し、61年以降は1千haを下回っています。この間に農水省の統計調査の見直しが行われ、調査対象から除外されたため、直近の全国の状況は不明ですが、北海道の調査によれば、上川地域などで数百ha程度の作付があるようです。インターネットを使って「国産」&「えんどう」で検索すると、北海道産の「赤えんどう」、「青えんどう」の商品（乾燥豆）がヒットします。

近年の消費者ニーズの国産志向を背景に、菓子原料用など地域特産的な位置づけで根強く生産が継続されているようです。現在、国内の各地域で食文化の継承の観点から伝統作物を復活させる取り組みが増えていますので、豆類の振興を図る上でも、それらの取り組みを幅広くサポートしていくことが重要なのではないかと感じた次第です。

豆類時報は1995年12月の創刊号から4半世紀を経て、今回、100号を発行することとなりました。これを契機に全編カラー化するなど、装いを改めています。今後とも年4回の発行を継続していきますので、引き続きご愛読くださるよう宜しくお願いいたします。（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. 100

2020年9月15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