黄えんどう豆100%のZENBヌードル

豆・豆料理探検家　五木のどか

●まるごと全部の『ZENB』

黄えんどう豆で作られた麺『ZENB ヌードル』をご存知だろうか？　2019年3月に、株式会社ZENB JAPAN（愛知県半田市）が立ち上げた通信販売ブランド『ZENB』が製造販売する商品である。

ZENBのホームページには「私たちの暮らしは、自然という大きな営みの中にあります。その恵みを、無駄なく大切にいただくために。野菜や豆、穀物といった植物を可能な限り、まるごとぜんぶ。普段捨てている部分や、食べていない部分も含めて素材のおいしさをまるごと。まるごとだから、濃厚な味わい。まるごとだから、身体にやさしい。まるごとだから、地球にもやさしい」と書かれている。

環境問題を意識し、健康志向性の高い人に向けた「濃グリーン」をテーマカラーとしている。「植物を可能な限り丸ごと全部使おう」「環境にやさしい食品であること」「食品であるからには、おいしいことが大前提」といったコンセプトも、後にお聞きした。ZENBヌードルは「新しい食生活を提案する、主食となるような食品」になることを目指して開発された。

●『ZENBヌードル』を取り寄せて実食

2月、知人からの情報に「黄えんどう豆の麺？　赤えんどうでもなく、青えんどうでもなく、黄色？　それ、おいしいの？」と半信半疑で、ZENBヌードルとパスタソースのセットを取り寄せ、実食してみた。1束80gの麺が4束入りで792円（価格はすべて税込）。4味あるパスタソースの1袋は各298円で、ヌードル1袋とソース4味のセットを1,984円＋送料500円で入手した。

緑色のガムテープで閉じられた箱を開けるときから、期待感が湧いた。チラチラとパンフレットをめくり、湯を沸かし、麺を茹でてみた。「ゆで時間目安／鍋で6分」と記載がある。黄えんどう豆100％の麺は茹で始め3分頃から、ほわ〜んと豆のにおいがしてきた。「これ、きっとおいしい！」と、豆麺への期待を膨らませつつ、残り3分を待った。

パスタソース4味のうち、最初は『ソースベジ　ミニトマトのアーリオ・オーリオ』と共に味わった。その前に、麺だけをすすってみた。もっちりとコシのある丸麺。豆の香りがきて、噛むほどに口の中に豆っぽい味が広がる。

ZENBヌードルとパスタソースのセット

「この香り、知ってるかも？　この味、食べたことがあるような‥‥」その時点でおぼろげだった疑問は、後に明らかになる。「もしかして？」と疑問を持ったおかげで、いろいろしつこく調べるに至った。資料やホームページもじっくり読んだ。「黄えんどう豆の麺、よく出来てる。おいしい」と思ったし、何より、この商品が創り出すであろう未来の可能性を強く感じた。

茹でたZENBヌードルにパスタソースを絡めて味わうと「おそらく豆が苦手な人でも、これなら気付かず食べるかも？」という気がした。「卵や小麦粉アレルギーがある人も、これなら問題なく食べられる」と思った。それ以上に、豆が苦手な人やNG食品の代替食と考えるより、豆好きな人に喜びを感じながら食べてほしいと思った。豆をここまで素晴らしい状態に加工し、提供されることに対して、私と同じ感動を味わってほしいと思った。

●東京 茅場町の『ZENB JAPAN』へ

ZENB JAPANは、お酢のミツカングループのブランド企業である。愛知県半田市に行く気満々で取材申込の連絡を入れると、取材は東京で受けていただけることに。新規事業開発マネージャーの長岡雅彦さんをお訪ねした。

ZENB JAPAN　長岡雅彦マネージャーと永田めぐみさん

ZENB JAPANは、1804年創業のミツカンホールディングスが、2018年に掲げた「未来ビジョン宣言」の「人と社会と地球の健康」「おいしさと健康の一致」からの流れで誕生した。まるごと野菜の超濃厚ペースト『ZENBペースト』、まるごと野菜のスティック『ZENBスティック』に始まり、昨年ヌードルと一口サイズの野菜キューブ『ZENBベジバイツ』が加わった。

ZENBヌードルの真相

長岡マネージャーによると「ZENBヌードルは、3年ほど前から開発に取り組んできました。黄えんどう豆以外にも、レンズ豆・ひよこ豆・青えんどう・大豆・小豆など試した結果、黄えんどう豆に行き着きました」とのこと。

黄えんどう豆には遺伝子組み換え作物が存在しない。植物性たんぱく質が豊富で、大豆よりも脂質が少なく、食品に加工したとき酸化しにくい。黄えんどう豆の麺は食味も良く、製品化に至った。黄えんどう豆はおそらく日本での栽培は無く、ZENBヌードルにはアメリカ産の黄えんどう豆が使われている。特許製法により国内（宮城県）で製造し、通信販売で全国に販売する。

これまで、赤えんどう、青えんどうは料理や甘味に何十回となく使ってきたが、黄えんどう豆は使ったことがなかった。取材に伺う前に、黄えんどう豆の個性をわかっておきたくて、ネット検索するも見つからず、知り合いにも探してほしいとお願いをした。

取材時にお聞きして気付いたのだが、黄えんどう豆の皮をむき半割にしたり砕いたりした穀物が、日本国内でも『イエロースプリット』の名前で販売されている。あんなに探して売っていなかった黄えんどう豆が、時短に便利なイエロースプリットだったとは…　実際に料理に使ったことがあるし、「だから、茹でるにおいや麺の味を知っている気がしたのだ」と納得した。

ZENBヌードル１束80gは、80gの豆からできている

取材時、メニュー開発担当の永田めぐみさんがヌードルを使った2品を作ってくださった。『ミニトマトの濃厚ソース』を絡めたZENBヌードルと、食べ方を提案する茹で汁スープの麺『梅干しととろろ昆布そば』である。

濃厚ソースに包まれる豆ヌードルに比べて茹で汁麺のほうが、より黄えんどう豆の風味がわかる。とろろ昆布に三つ葉の緑色、梅干しの赤、見た目にも上品な麺料理。すっきりした味わいが豆の味を引き出している気がした。

ふだんから「豆の栄養が溶け出した煮汁は、煮込み時の加水に使ってください」と言っている私には感動的な活用法だ。中には少し「豆くさい」と思う人もいるかもしれない。それくらい「豆まめしい味わい」の麺なのだ。

ヌードル消費者の声に「豆の食感が好きではないので、麺で良かった」「茹でるときの豆臭さが、慣れてくると気にならなくなった」というものがあっ

た。そうやってジワジワと、豆好きに引き込まれてほしいと思う。

この黄えんどう豆香る麺には、どれくらいの豆が使われているのだろう？　長岡マネージャーにお訊ねすると、「1束80gの麺は、80gの豆で出来ています」との回答をいただいた。袋には「黄えんどう豆100％」と書かれている。それを「小麦やデンプンなど混ぜていない」という意味に捉えていた。カンスイや塩、凝固剤なども加えず、豆だけで麺が出来上がっているのが意外だった。

ミニトマトの濃厚ソースを絡めたZENBヌードル

ZENBヌードルの『梅干しととろろ昆布そば』

「収穫して莢などの豆殻を取り除いた黄えんどう豆に、小石やほかの穀物など異物を取り除き、豆粒を薄皮まで全部使うから、ZENBヌードル」なのだ。それにしても、混ぜ物無しに豆だけで麺ができるとは不思議な気がした。

「豆の水煮を煮汁ごと冷蔵庫に入れておくと汁にトロミが出てくる、あのトロミが糊の役目ですか？　豆は自分が麺の原材料となり、固める役もするのですね！」と、思わず出た言葉。ふだんから豆率の高い食生活をしているがゆえ、黄えんどう豆の偉大さを殊にうれしく感じた。

●ヌードル以外の「豆」を使った食品

ZENBブランドの食品には、ヌードル以外にも豆を材料とする食品がある。最初に発売されたZENBペーストの『枝豆』と『えんどう豆』、ZENBスティックの『枝豆』は豆が使われているのがわかりやすい商品である。

ペーストは、まるごと野菜とオリーブオイルだけでできている。濃厚野菜が、様々な料理の味のベースを作る。ZENBスティックは7味全品に、黄えんどう豆・スイートコーン・食塩・大豆からなる『豆パフ』が含まれている。軽すぎない固形スティックは、濃縮野菜に豆パフが加わることで噛む回数が増え、唾液の分泌が良くなり、口の中いっぱいに野菜の味が広がって喉の奥まで届く。消化吸収率も高いはずだ。

ZENBのどの商品も、野菜の濃厚な味がする。様々な食べ方提案と共に多数のレシピが公開されている。発売当初に購入して食したことがあるが、この１年半の間に当時は無かった味が加わり、材料や風味・食感などに改良が重ねられ、進化を遂げていることを知った。

豆が使われているZENB商品

「ZENBの商品の中で唯一、ヌードルだけが主食に成り得る商品で、他の商品はどれも食材として使ったり、軽食として口にしたりするサブ的な商品です。今後、主食に替わる食品として黄えんどう豆のZENBヌードルを伸ばしていきたい」と長岡マネージャーは言われていた。

黄えんどう豆のこと

帰りにZENBヌードルの黄えんどう豆と、商品サンプルを多数持たせていただいた。分けてくださった黄えんどう豆は裏ごしして豆パンを作ったり、茹でてフォカッチャやラタトゥイユに加えたりして、豆の味を楽しんだ。いろいろ使ってみて、豆だけで麺ができ、茹でてもくずれず麺の状態で食べられることが尚、不思議でならない。

写真左上から時計回りに、赤えんどう、青えんどう、白えんどう(トラッパー)、黄えんどう

その後自分でも黄えんどう豆について調べてみた。豆類協会の「豆フォトギャラリー」には青えんどう・赤えんどう・白えんどう（トラッパー）の掲載があるが、黄えんどう豆は見られない。黄えんどうと白えんどうが同じ豆かどうか、豆類協会を通じて十勝農業試験場に問い合わせをしていただいたが、確証は得られなかった。

雑穀輸入協議会の山名律子理事長からは「探している豆はトラッパーの名前で輸入されていますよ」と、現物をいただいた。長岡マネージャーの黄えんどう豆に比べ、やや小ぶりだが、見た目は同じ豆のように見える。

ZENBヌードルのサイトには「黄えんどう豆は、北欧やロシアなどで伝統的に食べられてきた食材」であると書かれていた。豆類時報102号のP31には、カナダ産「黄色乾燥エンドウ」の生産量や価格が掲載されている。

●スペシャリスト達の反応とZENBヌードルの可能性

黄えんどう豆の麺を、各界のスペシャリストさんたちに味わっていただいた。穀物販売のプロは「良く出来ていると思う。しかし、売るのは難しい。僕は、豆を豆の状態で食べたい」と言われた。麺に精通するスペシャリストは「おいしかったよ。良く出来てるね。日本より海外のほうが受けるだろうね」と。粉調理の専門家は「茹でる時点から豆を主張してます。噛むことで豆の味がしっかりします。確かに良く出来ていますね。でも、パスタに加工すると既存のパスタと比較されてしまうから、もっと付加価値が高いものに加工するほうが売りやすいのでは？」と皆それぞれ、○と△を唱えられた。

私はこの麺に◎の可能性を感じている。1袋792円のパスタは確かに安いとは思わない。が、ソースとセットで1食500円弱は、家庭で手軽にとれる食事と考えると、さほど高くは感じないし、茹で汁が手軽に豆スープになることもポイントが高い優秀な商品だ。

そもそも、この商品に惹かれた一番の理由は、黄えんどう豆の麺がおいしかったからである。かつて食べた大豆100％麺の苦手イメージがあったから、余計においしく感じたのかもしれないが、麺の茹で汁が、豆の茹で汁そのものの味だったことにも感動したのだ。

自分で豆を水に戻して茹でることをしない人にも、この麺なら茹で時間わずか6分で豆を食べてもらえる。仮に、「乾燥状態で80g（1/2カップ強）の豆を1人で一度に食べられる料理」と言われたら、ほかにどんな食べ方があるだろう？　使用量の多い豆ポタージュでも2～3杯分に相当するし、餡を作ってもそこそこの量になる。黄えんどう豆ヌードルは、豆を一度にたくさん食べられる貴重な食材だ。豆業界の人たちに、何よりそのことを伝えたい。

この麺の消費が伸びれば、同業他社が追随し価格は下がるかもしれない。海外のZENB社では既にショートパスタも販売されていると聞くし、大豆や黄えんどう豆以外に、アメリカではレンズ豆やヒヨコ豆の麺も市販されているそうだ。豆100％の麺は、他の調理法より確実に豆の消費量が拡大する。

FAO（国連食糧農業機関）も唱えるように、豆の栽培は土壌を豊かにし、環境改善や貧困問題の解決にもつながっていく。その先駆けとして、植物性たんぱく質や食物繊維、ミネラル豊富な黄えんどう豆の麺が、日本に定着することを願い、人々に伝えることで応援していきたい。