

「だだちゃ豆」のふるさと、 山形県鶴岡市へ

豆・豆料理探検家 五木のどか

●十五代 治五左衛門とだだちゃ豆

「だだちゃ豆」は7月下旬から9月中旬頃にかけて出回る枝豆で、山形県鶴岡市で栽培される。だだちゃ豆と呼べる品種はおよそ40種類あり、『鶴岡地域だだちゃ豆生産者組織連絡協議会（事務局：鶴岡市農政課、JA鶴岡）』では商標上8品種をだだちゃ豆と特定している。

枝豆の中でもファンが多いだだちゃ豆。加熱時からたよう独特の香り、ぷりっとした食感、口いっぱいに広がる旨みと甘み、一度食べたら強く印象に残る個性ある枝豆だ。しじみに含まれる成分オルニチン（肝機能改善や疲労回復に効果があると言われる）が多く含まれ、香り米と同じニオイ成分・2-アセチル-1-プロリンが、だだちゃ豆特有の香りを醸し出す。

私がだだちゃ豆に惹かれるのは、豆自体のおいしさに加え、一人の農家さんとの出逢いがあったから。山形県鶴岡市の『十五代 治五左衛門』を襲名する石塚ファーム・石塚寛一社長（46歳）から、2年前の夏、SNSを通じて連絡をいただき、やり取りが始まった。

初代 治五左衛門が鶴岡市寺田地区で農業を始めたのは1640年代。十五代はいま、だだちゃ豆を含む20種類ほどの枝豆を栽培する。ほかに小豆や黒大豆・青大豆・米や野菜を栽培し、数種類の餅やあんこなどを委託加工し、販売を行う。耕作面積20ha、夏場は40人ほどを雇用する農園を営む。



十五代 治五左衛門・石塚ファーム社長の石塚寛一さん

●だだちゃ豆にも品種がある

FAOの定義によると、油糧作物である大豆は豆に含まれない。大豆を若穫りする枝豆は、野菜に分類される。私は枝豆を「一般の人に豆に関心を持ってもらう入り口として優秀なツール」だと思う。老若男女、あらゆる世代が「枝豆が好き」「夏は枝豆」「枝豆にビール!」と愛して止まない。

枝豆は白毛、茶豆、黒豆に分類される。それぞれに品種改良を重ね、個性あるおいしい枝豆が作られているが、だだちゃ豆は江戸時代以前から鶴岡で代々守り伝えてきた在来作物である。

一般に流通するだだちゃ豆には「小真木」「甘露」「白山」「尾浦」系統品種があり、早生や晩生がある。だだちゃ豆が品種登録される前から、鶴岡の農家さんが作ってきただだちゃ豆は、品種登録に関係なく代々受継ぐ家名を品種名とするものもある。



鶴岡方式で調理した治五左衛門の「甘露」だだちゃ豆

●石塚ファーム、早朝から始まる枝豆収穫

初めて鶴岡を訪ねたのは2019年9月中旬だった。昨夏はコロナ禍で取材を断念し、今年ようやくだだちゃ豆収穫の立ち上がり時期に再訪が叶った。

7月下旬、早朝4時40分～、若いスタッフが次々に石塚ファームに集まって来る。山形大学農学部の学生さんやOB合わせて10名ほどを前に、石塚さんから今日の収穫現場やチーム分け、段取り説明がされ、5時にはチームごとに畑に向かう。8月、9月と収穫量が増えるにつれ、朝のスタートは4時半、4時と早まっていく。夜明け前、電灯を点けて収穫することもある。

期間中は前日夜か当日早朝にガガチャ（お母さん／十四代目夫人）が畑を見回り、収穫最適なタイミングを見極め、指示書マップを作る。その日収穫すべき畑は5ヶ所、同行した畑は「與右衛門の三角」、朝露がいっぱい付いたただちゃ豆の畑に、あの香りが充満する。

雨合羽に長靴姿の若者たちは、機械が入る箇所を手掘りで引き抜き、根っこに残る土をはたき落とす。機械収穫の根の土も、人の手で落とす。「長靴の先に根っこを叩き付け、しっかり土を落として」とリーダーが声をかける。気づけば私も、土落としと枝豆運びに参加していた。

畑の暑さときたら尋常ない。石塚さんは30分に一度くらい「水分補給してー！」と声をかける。まるで運動部のコーチのようだ。その昔、田んぼで力を出すのが「男」で、畑仕事は女性の仕事だった。石塚ファームの豆畑では、若い男性陣が大汗を流していた。



7月25日早朝、朝露の残る畑で収穫の様子

●脱サヤ、選別、合間に朝ごはん

朝8時を目処に収穫を終え、トラクターは脱サヤ作業場へと枝付き豆を運ぶ。先陣と交替した4～5人の男たちはビニールの長エプロンを着け、魚屋さんの出立ちで作業が進む。枝から機械摘みされたサヤは振動する選別機の上を流れ、小さな隙間から1粒サヤだけが落ちる。鮮度を維持するため部分部分で水が掛かり、サヤは洗われ、茶色のうぶ毛が取れる。枝や根、葉っぱは堆肥置場に運ばれ、2年熟成後に畑にすき込んで循環させる。

上品と加工用に選別された枝豆は、涼しい選別室へと運ばれる。地元女性6人ずつが2班に分かれ、キズ・虫食い・汚れ・薄いサヤなど基準に満たない

豆をハネていく。1班目、2班目、同じ豆を2度選別で仕分けする。「こんなにハネるんですか?」「ギフトの宿命です」と石塚さん。外気温32～33℃の午前中、室温は枝豆に快適な24℃に設定されていた。選別したサヤ豆を袋に計り入れ、3～6℃に設定した冷蔵庫で出荷まで保管する。

「有り難いことに、ここには優秀な学生が来て、素晴らしく優秀な仕事してくれます。彼らはだだちゃ豆の生育や収穫を体験し、レポートに役立てます。大学提出前に私に見せてくれ、彼らのレポートから気づきを得ることがよくあります」と石塚さんから聞いた。

朝8時前後、各チームが交代で朝食をとる。お弁当屋さんからおかずが届き、姉ちゃ（石塚さんの奥様）がご飯と味噌汁を作り、各自いただく。皆の顔を見て声をかけ、お茶を入れて健康を気遣う姉ちゃ。石塚さんがコーチなら、姉ちゃは相撲部屋の女将さんのようだ。独自の販路を築き、県外出荷も多い石塚ファームで、早朝から夜中まで姉ちゃの仕事は半端ない。



だだちゃ豆の脱サヤと洗浄、機械選別



石塚ファームの選別スタッフさんたち

● JA 鶴岡 生産振興課を訪ねて

関東、関西でも見かける『殿様のだだちゃ豆』は、JA 鶴岡が商標登録しただだちゃ豆である。「殿様」袋を立たせる厚みある袋には生産者の名前が明記され、JA 鶴岡の厳しい選別を通過しただだちゃ豆が、200gと250gに袋詰め～出荷されていく。鶴岡が「ユネスコ食文化創造都市」であることも、「だだちゃ」が「お父さん」を意味することも、私はこの袋に教わった。19世紀末に庄内藩のお殿様・酒井忠篤公ただすみが「このおいしい豆は、どこのだだちゃが作った豆か?」とお訊ねになったから「だだちゃ豆」の名が付いたという説が、名前の由来としては濃厚である。

JA 鶴岡では、だだちゃ豆と砂丘メロン栽培に力を注ぐ。だだちゃ豆は令和3年度196名の生産者を擁し、栽培面積233haで約715tの出荷（加工品除く）

を見込む。JA 鶴岡を訪ねたのは、だだちゃ豆の初出荷式と安全祈願祭の前日。
営農販売部 生産振興課 園芸指導の今野大介係長にお話を聞いた。



砂丘メロンを経て、枝豆担当へ。この道21年の今野大介係長



枝豆選別包装施設では、日に3t前後のだだちゃ豆が選別される

JAの選果場には、各農家さん毎に収穫・洗浄・脱サヤ・選別を行い搬入する。光センサーによる機械選別でNGサヤを弾き飛ばし、目視に回る。それでも検品し、機械計量・袋詰め・ジッパー袋を閉じるまで自動化されている。閉じられた袋を人の目で最終検品し、箱詰め。選果された枝豆のうち、1粒サヤ・スレ・変色したものは加工品に回り、未熟なもの・薄いサヤ・割れ・病害虫状態にあるものは「外品」となる。

検品して箱詰めしただだちゃ豆は予冷库へ。室温5℃の予冷库は真夏の外気温より30℃近く涼しい。5分もいたら皮膚がかすかに痛みを感じ始め、庫外に出ると血流が戻るのが分かった。枝豆の気持ちを体感し、鮮度維持の感覚を知った。枝豆は一気に呼吸を静め、ショ糖やアミノ酸の消耗を抑えることで、消費地まで新鮮な旨みを維持することができるのだ。

生産者からJA倉庫、トラックや飛行機によるクール配送を経て、販売先まで一貫して行う冷蔵の「コールドチェーン輸送」が採用されている。産地のこだわりを、青果市場や販売店の店頭でも理解して欲しい。消費者は枝豆を冷蔵庫に何日も入れっ放しにせず、願わくば買ったその日のうちに食べてほしい。新鮮なだだちゃ豆の旨みは格別だ。

また、JA鶴岡の冷凍枝豆はハイグレードな枝豆だと認識している。輸入物と国産を十数種類食べた中で、フレッシュなおいしさを絶妙に再現する最もおいしい冷凍枝豆だと感じた。だだちゃ豆の短い旬のおいしさを閉じ込め、通年味わえるようにした優れものだ。

JA 鶴岡の『殿様のだだちゃ豆』は産地周辺および関東・関西の一部で店頭販売されるほか、『だだばら』サイトでも購入できる。冷凍だだちゃ豆・アイスクリーム・加工品等がネット販売商品として掲載されている。

JA 鶴岡 だだばら <https://www.dadacha.jp>



殿様のだだちゃ豆



広くクールな予冷库はこれから、だだちゃ豆で満杯になる

●本場・鶴岡のだだちゃ豆調理法と食べ方を学ぶ

今野係長はその日、だだちゃ豆を自ら調理して振る舞ってくださった。少量の湯にたっぷりの塩を入れ、短時間茹でて冷水で冷ますのが今野流。「色よく茹で上がり、冷蔵保存してもヌメリが出ない」とか。

そのだだちゃ豆を無心に食べていたら、「食べ方が違う」ことが判明した。本場の人は、サヤにも旨みがのるだだちゃ豆をサヤごと口の中に運ぶ。唇で挟み歯で軽く噛んで、豆粒を吸い込み出して味わう。言われる通り真似てみたが、素人には難しい。どうにもトレーニングが必要だ。

鶴岡ではほかに2箇所、だだちゃ豆を味わった。銀座通りの『ざっこ』では、よく冷やして塩を効かせただだちゃ豆を堪能した後、ご飯に豆粒をのせ、醤油をかけていただく食べ方を教わった。醤油ではなく「塩味を効かせただだちゃ豆を山ほどのせて食べる」と言われる方もいた。

羽黒町『ベッタ シチリア』では、オーブンでローストした小真木だだちゃ豆にクミン塩とオリーブオイルをまぶして提供された。これはなかなかの曲者、止まらないおいしさだった。



だだちゃ豆の調理法、食べ方を教わる



鶴岡流だだちゃ豆の食べ方をレクチャーする石塚さん

●鶴岡市内に「だだちゃ豆」商品を見る

滞在した3日間で、鶴岡駅のコンビニや駅前の『清川屋』、駅付近『エスマール』、布目中通の『庄内観光物産館』、庄内空港売店などを覗いてみた。どの売り場にも、だだちゃ豆商品が充実している。だだちゃ豆を餡やフリーズドライに加工した日持ちのする土産菓子・練り製品・アイスクリーム・和洋の麺類・ご家庭用や手土産にフレッシュなだだちゃ豆・少し日持ちする冷凍品、加えてギフト使いの注文コーナーも見かけた。

鶴岡の人たちにとって、だだちゃ豆はソルフードだ。私が十五代 治五左衛門の畑で手掘りしただだちゃ豆も、誰かの口に届くのだろう。

●8月8日は『だだちゃ豆の日』

鶴岡では、だだちゃ豆のおいしさと伝統を広めていくため、2011年から8月8日を『だだちゃ豆の日』と制定し、ピーアールに努める。「だだちゃ」が「お父さん＝パパ」を意味することと、2粒サヤが多いだだちゃ豆がサヤに入る姿が「8」と似ているから、8月8日に制定されたと聞いた。

生産者組織連絡協議会を中心に、参加する農家さんや市役所・JA・関係店などがのぼりを立て、地域に向けて啓蒙する。末広がりの「8」が重なる8月8日、だだちゃ豆が鶴岡の店頭にたくさん並ぶ。その頃から、全国各地の百貨店や食品スーパーにも『殿様のだだちゃ豆』がお目見えする。

●石塚寛一さんに学んだこと

私にとっての鶴岡は、石塚さん無しには語れない。だだちゃ豆5～6品種

に加え、7月上旬～「つるおかぼんちゃ豆」「黒鉄砲」「おつな姫」、9月下旬の「秘伝豆」「茶っころ姫」に至るまで、治五左衛門の枝豆を通して味わう機会をいただき、その奥深さと「日本一のだだちゃ豆生産者」を志す人の気概を知った。JA鶴岡・『もんとあ〜る』・山形大学農学部 江頭宏昌教授・『ベッダ シチリア』古門浩二店主・魚料理『ざっこ』ほか、鶴岡の各所に案内し、通常はお会いできない方々とのご縁をつないでくださった。

十五代 治五左衛門のだだちゃ豆生産者としての思い、探究心と向学心に触発されること数知れず。山形セレクション認定生産者・県認定エコファーマー・野菜ソムリエ・フードアナリスト・ごはんソムリエなどの資格を有し、枝豆研究会・山形県在来作物研究会・日本地ビール協会の会員として活動する石塚さん。人の話に耳を傾け、必要な情報を提供し、人と人をつないでいく。アメリカ留学、東京の商社勤務を経た石塚さんが、農業者として鶴岡に居ることで、この地に良い刺激がもたらされていると拝察する。

今回は鶴岡に足を運び、だだちゃ豆を存分に体感することができた。全国には鶴岡以外にも、枝豆に力を入れる産地が多数ある。それぞれの産地が個性あるおいしい枝豆を作り、消費者を楽しませ、枝豆人気がいっそう高まって、豆を食べたいと思う人が増えていくことを願っている。

十五代 治五左衛門 石塚ファーム <https://jigozaemon.info>



治五左衛門のただだちゃ豆



鶴岡で買い求めただだちゃ豆製品