

## 編集後記

少し前の話になりますが、我が家の食材棚で、ある豆が発見されました。秋口に、信州のとある道の駅の農産物直売所で薄茶色の縞模様というか渦巻きというか面白い模様の豆を見かけて買ってあったものです。うずらまめに少し似ている気がしましたが、明らかに模様は異なるので、何豆なのかわからないまま買ってあったものです。見た目を頼りに調べ、最初は、模様から「貝豆」ではないかと思いました。

しかし、貝豆は北海道でわずかに作られている珍しい豆なので、なぜ信州で？と不思議に思い、包装に記載された生産者の方の電話番号に凶々しくも電話で尋ねてみました。すると、貝豆は栽培しておらず、それは「モロッコインゲン豆」ですとのことでした。モロッコインゲンは、ご承知のとおり、平莢インゲンの一種で、通常「豆」を食すのではなく、サヤインゲンのように、いわば野菜としてサヤごと食べるものです。これを成熟するまで栽培して「豆」として収穫し、直売所へ出荷されていたもので食べ方を尋ねたところ、普通のインゲン豆と同様に煮豆などで食べられますとのことでした。ネット上の料理レシピサイトでモロッコインゲンの料理を検索しても、野菜としてサヤごと食べる料理ばかりで、豆を食べるレシピは見つけられませんでした。しかし、レシピサイト以外のブログなどで、豆として食べてみようといったものがわずかにあり、そこに掲載されていた豆の写真は、私が買ったものと同じものでした。

恥ずかしながら私には、煮豆を上手に作る自信が無かったため、料理上手の知人を頼り煮豆を作ってもらいました。金時豆の煮豆のレシピを参考に、一晩水に浸けた後、時間をかけてじっくりと煮て、きび砂糖と僅かな濃い口醤油で味付けて煮豆にしてくれました。茹でると、全体が茶色となり模様は薄くなってほとんどわからなくなりました。収穫後、時間が経っているからか、あるいは品種特性の問題かはわかりませんが、均一に柔らかくはならなかったとのことでしたが、何人かの仲間で味わってみたところ、金時豆の煮豆のような味わいで美味しいものでした。

知人は、トマト味のスープにもしてくれ、こちらも美味しくいただきました。豆に縞模様や渦巻きのような模様がある豆は、ほかに、クランベリーやカリオカといったインゲンがあり、日本豆類協会のウェブサイトでは、モロッコインゲンの豆を含めて乾燥子実の写真をご覧になれます。インゲン豆には、本当にいろいろな種類があるものと改めて感じました。

デルタ株の次はオミクロン株、さらにウクライナ問題など、なかなか先が見通せない状況が続いていますが、大勢で、心おきなく豆料理を楽しめるような状況に早くなって欲しいものです。  
(大島 潔)

---

---

### 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. 106

2022年3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

---

---