

「赤えんどう」を訪ね、 美瑛・富良野へ

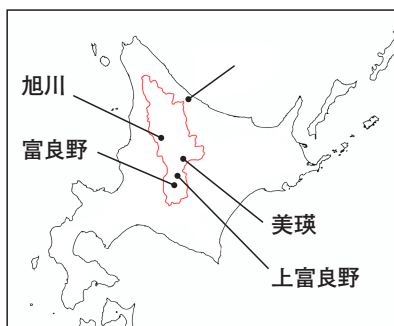
豆・豆料理探検家 五木のどか

●「赤えんどう」予備知識

日本で収穫される乾燥豆の中で、1年の最初に新豆が出始める赤えんどう。豆シーズンの到来を告げる縁起が良い赤い豆は、一般的には「みつ豆の豆」、「豆かん、豆大福に使われる豆」などの説明で通用する傾向にある。

赤えんどうの主要な産地は、富良野と美瑛、次いで北ひびき（士別・和寒・剣淵）を合わせた上川地区（地図参照）。市場に流通する国産の赤えんどうは、ほぼこのエリアで栽培されている。

赤えんどうの播種は4月下旬～ゴールデンウィークにかけて行われ、成長、開花、乳熟期、登熟期をへて、7月末～8月中旬頃にかけて収穫される。その後、地区の調製工場で調製し、9月初め頃から各販売店に届く。一般の消費者が手にできるのは、おおよそ9月の半ば頃からとなる。



●赤えんどうの主要産地は、美瑛と富良野

「赤えんどうの産地は美瑛」、16～17年ほど前からそう思い込んでいた。京都で「名代 豆餅」の人気店として周知される明治32年創業の和菓子屋さん『出町ふたば』に通い始めた頃、赤えんどうを使った大福餅「豆餅」を目指して根気強く2時間近く並んだ。店先に貼られた「北海道 美瑛産 赤えんどう使用」の墨文字が何度も目に入り、「赤えんどう＝美瑛」が刷り込まれた。

しかし、今回の取材前の下調べで、近年は美瑛より富良野のほうが多く収

穫されていると知る。実際に出町ふたばでも、近年は美瑛と富良野両方の赤えんどうを使っているとのこと。「うちは明治の頃から、美瑛と富良野の赤えんどうの中でも大粒のものを、契約農家さんをお願いしています」と、広報担当者さんに聞いた。「栗のような甘みのある選りすぐりの赤えんどう」が、出町ふたば 豆餅の真骨頂。豆餅を通じて美瑛や富良野の恵みを、長年味わっていることを再認識した。

隣接する美瑛と富良野では、大豆・金時豆・小豆・手亡豆などとともに昔から赤えんどうが栽培されてきた。赤えんどうの産地に大いなる畏敬の念を抱きながら、7月上旬、北海道 旭川へ飛んだ。



京都『出町ふたば』の豆餅、赤えんどう・こしあん

● JA ふらの 米穀課 松野係長を訪ねて

最初に伺ったのは、旭川空港から高速バスで約1時間の富良野。駅の近くにあるJAふらの（ふらの農業協同組合）米穀部 米穀課 米穀係長の松野章宏さんを訪ねた。JAふらのは、2001年に富良野・上富良野・中富良野・山部・東山・南富良野事業所が合併して「JAふらの」となったことで、面積や就農戸数が拡大。赤えんどうの栽培面積は全体で96ha、40戸の農家によって栽培されている。

松野係長の第一声は、天候の話から。「例年7月初めの最高気温は25℃くらいだったが、この5年くらいは30℃に達する暑さ。夜でも20℃くらいまでしか下がりません」。富良野の農作物は寒冷地仕様で昼夜の寒暖差に強いのが特徴だが、昨今はお盆を過ぎても最高気温と最低気温が下がらず、温度差の幅が戻らない傾向にあるという。その結果、赤えんどうへの影響は…？

「25℃と30℃では積算温度が変わるため成長期間が短くなり、本来なら仮

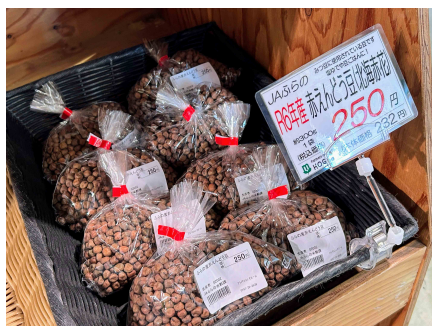
に30日かけて成長するところを25日で育ってしまい、1粒が小さく軽くなってしまうのです」。

「選別時に網を使うから、大粒のものを網^{たいりゅう}上と呼びます。気象の影響で年々小粒化しているため、網^{あみうえ}上のものは高値となります」。「赤えんどうの小粒は、あんみつや豆かんなどに使われます。ほかに、豆苗や信州の「楽雁」などにも用いられます」。

● JA ぶらの 販売所・調製工場へ

本所でお話を聞いたあと、松野係長に管内を案内していただいた。農産物直売所『オガール／HOGAR』は、駅から近い市の中心部にある。採れたて野菜や加工品、野菜苗や種、堆肥などが販売されており、店名のオガールは、北海道の方言「おがる＝成長する」が由来。「豆がおがる」「野菜がおがってくね」などの使い方をするそうだ。

オガールでは、乾燥豆の赤えんどう・黒大豆（いわい黒）・大正金時のほかに、4種類の豆パンが売られていた。小豆・青えんどう・白金時のあんぱん、鹿の子豆とクルミの豆パンは、農園で収穫した豆や野菜を使って作られたふっくらとやさしい味わいだった。



直売所「オガール」豆売場にて

次に案内してくださったのは、上富良野豆調製工場。工場長の吉河典英さんにお話を聞いた。この道二十数年、豆^{まめがい}買人としても目利きの方である。「豆類の調製工場は1979年に稼働開始して半世紀近く上富良野エリアの豆を扱ってきましたが、農協合併後、富良野沿線の豆類を扱うようになりました。赤えんどうは8月初め頃から受け入れし、選別にかけます。小豆は受け入れのみ、手亡豆は少量、12月半ばからは白大豆の受け入れです」。

松野係長からは「去年は干ばつの影響で収量が多く、10aあたり300kgの赤えんどうが収穫できました。今年は、10aあたり240～250kgと推測します」、「干ばつで条件が悪いほうが収量が多いのは、豆が子孫を残そうとするからです。条件が良いと収量は少なくなります」と教えていただいた。



JAふらの 吉河典英 工場長と松野章宏 係長

●十勝岳のふもと富良野最東の赤えんどう畑へ

いよいよ赤えんどうが育つ畑へ。ここ数日の暑さで花はほとんど残っていないと聞いたが、斜面に広がる赤えんどう畑は、絡み合って群生する赤えんどうの薄緑色に、所々ぽつんと赤紫色の可憐な花が咲いていた。

北海道のえんどうは竹を刺さずに群生する。知識としては知っていたが、実際に目にするのは初めて。これまで訪れた地域では、青えんどうも赤えんどうも、組んだ竹に絡んでツルを伸ばし、スイトピーのような花を着けていた。上川地区の赤えんどう品種は「北海赤花」で、関西や九州で育つえんどう豆とは違う品種だと知る。

目の前に群生する赤えんどうは草丈30～40cmほどで、先端を引っ張って伸ばしてみると約60cmくらいの丈だろうか。モジャモジャと絡み合い、絹さやのような薄い実を着けている。想像より背丈が低い。汎用性のあるコンバインを使って、機械収穫と脱莢を同時に行い、そのまま豆調製工場に運ぶ。

真夏の太陽と十勝岳に見守られ、サヤの中で豆粒が膨らみ始めた赤えんどう、7月末～8月初めくらいに収穫されるだろうとのこと。案内していただいた『ファームいむら』さんの250aに広がる赤えんどう畑は、さや着きも良く、6トンほどの収穫が見込まれる。

赤えんどうの特性として、同じ畑で栽培するには8年、間を空けるのが望

ましいとのこと。赤えんどうを毎年栽培するには、この畑の8倍の土地が必要ということになる。総面積80haの井村さんの畑では、毎年どこに植えるか計画的に場所を変えて栽培されている。



十勝岳をのぞむファームいむらの赤えんどう畑にて高さ比較：身長172cmの松野係長



赤えんどうの花と、育ちゆく薄いサヤ

●美瑛町留辺蘂地区～小木田さんの赤えんどう畑へ

上川地区2日目、気温15～16℃の涼しい朝。JAびえい（美瑛町農業協同組合）農産課の小崎雅也さんと中家良太係長を訪ねた。JAびえいで赤えんどうを栽培する農家さんは今年は19軒、栽培面積は45ha、かつての栽培実績も教えていただいた。（表1）

表1 美瑛町の赤えんどう栽培実績推移

	2005年	2010年	2020年	2025年
栽培面積 (ha)	54.8	75.2	65	45
収穫量 (t)	118	185	168	86見込み
就農戸数 (軒)	45	48	32	19

豆は播種時期に雨が降るとタネが流されてしまい、生えムラができて収量が下がる。日照時間が足りず生育が悪い年は、粒が小さな豆になってしまう。天候の変化が顕著に現れるため、豆が膨らみを増し、登熟しきった収穫適期を見極め、コンバインで一気に刈り取る。「昨年は天候のおかげで、10aあたり300kgを収穫できました。えんどうに限らず、豆にとって良い年でした。赤えんどうは比較的扱いやすい豆です。防除回数が少なく、ほかの豆に比べたら病虫害被害も出にくい豆というイメージです」と、小崎さん。

丘の町、美瑛。ご案内いただいた^{るべしべ}瑠辺薬地区 小木田^{こき たまぎゆき}匡之さんの畑は、5.6haの広大な農地に赤えんどうが育っていた。丘の頂上にあたる稜線の向こうまで、赤えんどうの畑は広がっている。小木田さんは大型機械を活用し、夫婦2人で農業に従事する北海道で4代続く農家さんだ。

「赤えんどうは機械撒きで2粒ずつ、株間10cm、畝間66cmで落としていきます。10aに6kgのタネを播き、およそ1万株弱が育ちます」。「成長に差があると、昔は枯^こ凋^{ちようざい}剤という枯らす薬も使いましたが、今は我慢して完熟を待ち、薬は使いません」。「お盆前に2日ほど、コンバインで一気に刈り取り、JAの調製工場に出荷します」。畑の様子をあちこち見回りながら、小木田さんは話してくださった。

「赤えんどうを植えたら本当は6年くらい空けたいところですが、実際は3～4年くらいで回しています。ビートの翌年に赤えんどう、次は秋小麦、その翌年に馬鈴薯を植えるような流れで栽培計画を立てます」。「畑づくりは土づくり。赤えんどうは養分を吸収しやすいから土が痩せます。元は岩盤を開墾した痩せ地でしたから、麦わらと交換でもらってくる堆肥を年間7～8t、畑に入れます」。

「開拓百年」の碑が立つ北海道の、連なる丘に広がる畑は美観ではあるものの、耕す人泣かせの地形である。畑の法面は山を削って平にした名残り。小木田さんは「一度でいいから、真っ平な畑で作業をしてみたい」と、つぶやかれた。



美瑛の丘に広がる畑



赤えんどう畑に立つJAびえい 中家良太係長・小木田さん・小崎雅也さん

● 山本忠信商店 上富良野事業所 中野所長を訪ねる ●

2日目の最後に伺ったのは、上富良野駅から徒歩5分ほどの『山忠』上富良野事業所。本社は河東郡音更町にあり、この地で営業した上富農産を前身として2018年に設立された事業所である。穀物や農作物の集荷買付、栽培指導などを行う。中野耕三所長を中心に、赤えんどうの豆買いは富良野に10軒・剣淵に5軒の農家さんと取引がある。

中野所長からは以下のようなお話を聞いた。

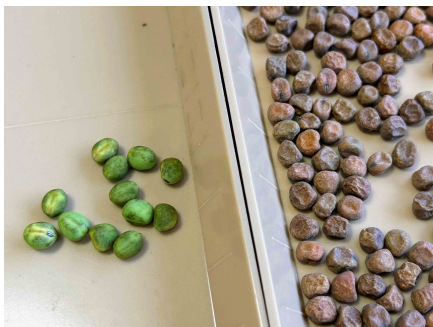
- ・赤えんどうの新物はオレンジ色っぽい赤い色が、日がたつにつれ茶色味を増し、色濃く変化する。
- ・収穫のタイミングが遅れたり、収穫後に日を置いたりすると、薄い緑色が黄色く変わる青えんどうに比べ、赤えんどうは栽培しやすい。
- ・北海道産の赤えんどう品種は「北海赤花」、青えんどうは在来種と「大緑」がある。在来種のほうが小ぶりで種場が無いことから、大緑に移っている。
- ・赤えんどうの丈は50～60cmくらいだが、青えんどうは80cmくらいまでスーッと伸び、最終的に支えきれずに倒伏したまま育っていく。えんどう類は収穫前のツル分けがとても大変で、青えんどうは収穫後「にお積み」の手間がかかる。昨今は、代替わりのタイミングで栽培を止める農家さんもいる。



山本忠信商店 上富良野事業所
中野耕三 所長



石蔵倉庫に保管される豆
小豆・青えんどう・金時豆ほか



7月初旬のサヤの中で色が入り始めた赤えんどう、右は昨年収穫分



左：赤えんどう「北海赤花」、右上：青えんどう在来種、右下：青えんどう「大緑」

お話を聞いて、道産の青えんどうを見かける機会が減ったことや、高値が付く理由が理解できた。青えんどうは赤えんどうの2～2.5倍くらいの値が付いている。

山忠では、ほかにトヨミズキ・ユキホマレ大豆、しゅまり・きたろまん・えりも小豆、福白金時、雪手亡・絹手亡などの扱がある。エリア内では2年前から白小豆の栽培も始まり、落花生や^{おかぼ}陸稲栽培にも注目が集まる。

豆栽培は、地温・水分・日光が得られて初めて発芽する。地温15℃を目処に適期にタネを播き、日光と気温と雨量を計りながら慈しむことで健やかな成長が促される。

生産者と実需者・消費者をつなぐのが山忠の仕事。農家さんにとって、自分の畑で穫れた豆がどこで使われ、どこに行けば買えるのか、行き先がわかることが仕事のモチベーションになる。「川上と川下を結ぶのが私たちの仕事。間の管理をしっかりやって道すじを作り、お客さまに安心して使っていただけることが本来の姿です」と中野所長。

●北海道 上川地区における赤えんどう消費

乾豆の赤えんどうはJAふらの『オガール』（300g入り 250円）と、JAびえい『美瑛選果』（200g入り260円）で販売されていた。しかし、今回の取材先では「赤えんどうを家で使う人を知らない。豆大福や豆かんなど、赤えんどうの加工品もこの辺で見かけることはない。まず、家で赤えんどうを食べたことがない」と言われた。この地域で赤えんどうは販売用に栽培する豆という位置づけであり、小豆や大豆、いんげん豆とは別のようだ。「煮豆は買う

ことはあるが、赤えんどうに限らず豆を戻して料理する人は少ない」という50代男性の言葉が残った。

滞在期間中、自分の目で確かめようと、赤えんどうを使った料理や加工品を求め、旭川空港、旭川駅、富良野駅、JAふらの農産物直売所『オガール』、美瑛駅周辺、工房&マーケット『美瑛選果』、剣淵・和寒・比布周辺の『ホクレンショップ』や『イオン』など、巡れるだけ巡って探してみたが、見つけることはできなかった。

新豆の赤えんどうは、ぼくぼくとして美味しい。皮がしっかりしているから煮くずれが少なく、甘味のみならず料理に使っても彩りと食感がアクセントになる。みつ豆や豆かんのみならず、人参サラダ・きのこ炒め・豆カレー・鶏肉との煮込み・ラタトゥイユ・甘くない豆パンなど、様々に活用できる。

国産の赤えんどうが、黒大豆や金時豆より安価に手に入るのは産地の努力にほかならない。日本各地と道内で、北海道 上川地域の赤えんどうが今以上に消費され、これからも毎年あの広大な畑に赤紫色の花が、美しく点り続けることを願う。



『美瑛選果』の豆売場にて