

「あずき博士の豆類歳時記」

第6回 にしん最中には白小豆

ホクレン農産部特任技監 加藤 淳

今年の札幌における桜の開花日は、4月18日であった。これは、平年と比べて13日も早い開花であり、過去70年間の統計の中でも2位タイの早さに相当する。北海道内全域においても、今年は積雪量の減少や雪解け時期の早期化により、植物の生育開始が例年よりも早まり、「春の前倒し」傾向が顕著となっている。

地温が上昇し畑の状態が整うと、少しでも早く種まきをしたくなるものである。北海道内の畑作地帯における豆類の播種適期は、例年では5月下旬頃である。しかし、ここ数年の夏場の高温による影響を考慮すると、小豆については「遅まき」の方が有利と考えられる。小豆は開花期及び着莢期の高温に弱い作物で、7月中旬～8月上旬の高温期に開花・着莢期が重なると、花落ちや着莢不良、子実の小粒化が発生しやすく、収量のみならず品質の低下にもつながる。

小豆の中でも特に土壌・気象条件の影響を受けやすく、栽培が難しいのが白小豆である。北海道では「きたほたる」という品種が栽培されているが、その作付面積は78ha（2024年）と、全道の小豆面積の0.4%にも満たない。この希少品種の白小豆を精力的に栽培されているのが、京極町（後志管内）にある高木農園である。約10年前から白小豆の栽培を開始し、今では約2haの作付面積となっている。



白小豆「きたほたる」の芽生えとその子実
(写真左：高木農園提供、写真右：筆者撮影)

私が北海道立総合研究機構・道南農業試験場で場長を務めていた際に、道南の江差町（檜山管内）にある老舗和菓子店「五勝手屋本舗」に、この白小豆を紹介した。それ以来8年以上にわたり、高木農園で収穫された「きたほたる」は、鯉の形をした最中に白小豆の粒餡を詰めた「にしん最中『群来』」に使われ続けている。また、最近では長野県の老舗料亭でも、高木農園の白小豆が使われていると言う。

北海道の畑作・稲作地帯では、5月は春の農作業の最盛期であるが、道南の江差町ではかつて、この時期の鯉漁で栄えていた。江戸時代前期から鯉漁が本格化し、日本海を回遊する鯉が、春先になると沿岸に大量に押し寄せる「群来」と呼ばれる現象が見られた。「江差の5月は江戸にもない」と言われるほどの賑わいを見せ、北前船の主要な寄港地となっていた。しかし、明治末期以降、鯉の漁獲量は急激に減少し、昭和初期には鯉漁は事実上の終焉を迎えた。

この頃の賑わいをお菓子で再現しようと考えたのが、明治3年創業の老舗和菓子店「五勝手屋本舗」である。5月限定の商品である「にしん最中『群来』」には、「数の子」に見立てた白小豆「きたほたる」の粒餡が、お腹の中にとっぷりとしており、その白小豆の味と食感は他の和菓子では味わえない、まさに「江差の5月は江戸にもない」と言えるものである。



にしん最中「群来」

(中は白小豆の粒餡、写真左：筆者撮影、写真右：高木農園提供)

全国的に流通する大量生産の商品では、その加工原料に安定生産・安定供給が求められ、作付面積の確保が重要となる。一方、作付面積の少ない希少品種では逆に、その加工用途やコンスタントな消費に不安が付きまとう。しかし、その品種の特性を把握し、固有用途を見出すとともに、実需との強い結びつきを確立することによって、唯一無二の商品展開が可能となる。これからも、白小豆「きたほたる」には、大量生産では味わえない付加価値を期待したいものである。