



平下神谷産の黑豆

ダイズ

生産の歴史的由来

大豆の原種は、中国西部、シベリアから日本にも野生するツルマメ（ノマメ）と呼ばれるもので、古代から食料にされてきました。ダイズとして作物化されたのは旧満州、シベリア、アムール川流域ではないかといわれています。中国では五穀の1つとされ、その栽培は5000年以上前から始まったとされています。

日本に渡来したのは縄文時代、あるいは弥生時代初期とみられ、日本書紀の中では「^{まめ}麻豆」と表記され、大豆が五穀の一つとうたわれていた記載があり、また他の書物では、関西に産地があるという記述があります。

日本で本格的に栽培が始まったのは、鎌倉時代以降のことです。武士の栄養源とされたり、当時伝えられた禅宗の精進料理に用いられたことが背景にあります。江戸時代の農書「農業全書」では、「大豆として黄、白、黒、青の4色あり、大小あり、形では丸きと平」など、当時から多品種存在していたことや、詳しい栽培方法を紹介しています。

現在、大豆は全国的に栽培されている作物ですが、国内自給率は3～4%と意外に低く、大半を輸入に頼っているのが現状です。このうち約8割が製油用で、食品用が2割といわれていますが、ほぼ全量が食用にむけられていることは、日本人の食生活に欠かせない作物であることは明らかです。

「福島県農業史」によると、いわき市では、昭和20年代に大豆の栽培が盛んであったことがうかがい知れます。これは、各家庭において味噌が手造りされていたことが起因していると思われます。かつては、多くの畑に、黄大豆、あおばた、黒豆の姿がありました。黄大豆、あおばたは食用のほか、味噌豆に用いられ、黒豆はその色から、魔除けの力があるとされ、お節料理や慶事に登場してきました。

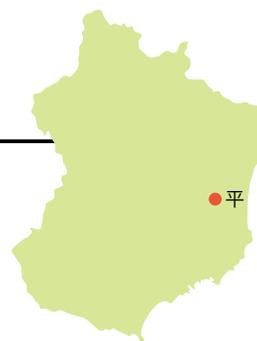
いわき市内の在来の黒豆は、ふっくらと丸く、種皮には「ろう粉」とよばれる白い粉をほんのりと帯びています。これは黒豆有数の産地・丹波では良質の証とされています。

黒豆

<マメ科ダイズ属>

●主な栽培地

平下神谷



平下神谷

いくつになっても勉強…不作に学ぶ農業

調査に入った2012年は不作の年となりました。莢をつけたものの、子実をつけないまま枯れてしまったのです。夏の暑さが長引き、12月に入っても葉や茎がなかなか枯れず、青々としたまま寒さを迎えてしまったせいではないかと栽培者は推測しています。「これほど不作は初めてだ。たまげたね。」と大きくならずに枯れた莢を見て戸惑いを隠せない様子でした。



不作の年は、食べる分を控え、種として残すことを優先します。「農業というのは難しいし、面白いこともあっけども。いつになっても覚えらんね。これで大丈夫だという技術はねえもんね。その年その年によってある程度てかげんしねえと。」と、半世紀以上のご経験をもっても、代々継承してきた種を切らさず次の年へとまた繋ぐ難しさを、垣間見ることとなりました。



栽培方法

播種前の畑の準備として、5月になると畑に石灰を散布し耕起します。畝幅は75cm、畝高は10cm、畝間は40cm程にします。5月中旬に、畝中央に20cm間隔で、2粒ずつ植えていきます。6月上旬に、除草を兼ねて中耕・土寄せをし、7月下旬までにもう1度土寄せをします。9月下旬～10月上旬になると枝豆として収穫することができます。

11月下旬に、莢が褐色になったら、根ごと引き抜いて収穫し、ハウス内で自然乾燥をし、12月中旬に脱粒します。

マメ科植物の根には、根粒という小さなこぶができ、この中に宿る根粒菌という細菌が、植物が自らつくれない物質をつくり、マメ科植物に与えています。このことからマメ科植物には基本的に元肥や追肥は不要とされますが、近年の気候条件の変化により、様子を見て追肥する傾向にあるようです。

