

なたまめ

大正の終わりから昭和の初めまでの食生活を記した聞き書によると、豊間地区では、夏に、さやえんどう、かぼちゃ、なすなどとともに、なたまめも実り、成熟したマメは煮豆として、ふだんにもハレの日のごちそうにも用いた様子が見えます。

この「なたまめ」は(独)農業生物資源研究所が昭和61年(1986)に行った作物在来品種の探索調査のなかで、田人町^{たびうど かつた}旅人古田地区の一農家が、なたまめと呼ぶインゲンマメを作っていた記録があり(平成12年(2000)の残存調査では消失)、インゲンマメの仲間と思われます。

今回の調査のなかで、「なたまめ」と呼ばれる豆がいわき市内の複数の地区で栽培されていることが明らかになりました。その特徴は千差万別で様々な種類を含んでいますが、昔から「なたまめ」または「なだまめ」の名前で呼ばれていて、20～30年くらい前から「インゲン」と呼ばれるようになったことが共通しています。また、なたまめの中には、豆の形や収穫時期に由来する名前を持つものもあります。



遠野の白なたまめ

実家で代々栽培していたものを継承し、以来、自家採種により栽培しています。栽培者の記憶にあるだけでも栽培歴は約70年になります。昔は多くの農家で栽培されていましたが、支柱栽培に手間がかかることから、つる無しの豆に切り替える農家が増えたなどの理由で、次第に栽培されなくなっていきました。収穫した豆は砂糖で甘く煮て食べます。栽培者は「煮えるのが早く、軟らかくておいしい」と言います。

<栽培地> 遠野町入遠野

<特徴>

莢	平莢
つる性の別 わい性	つる性
果皮	白
食味など	豆が煮えるのが早く、軟らかくて美味しい。



なたまめ

平のなたまめ

栽培者が先代から継承し、以来、自家採種を続けて栽培しています。少なくとも栽培者の祖父の代から作られており、栽培歴は100年以上になると思われます。

豆を煮て食べることもありますが、主に莢を食べます。軟らかい食感が特徴です。

8月16日の盆送りの日には、^{からむし}苧の葉に「なたまめのごし」「たばこ」「米」などを包み巾着状に結んだものを、仏様に持たせるお土産にします。以前は十六さげが用いられましたが、現在は、なたまめが用いられています。



<栽培地> 平幕ノ内

<特徴>

莢	丸莢
つる性の別 わい性	つる性
果皮	茶色
食味など	莢も豆も食す。軟らかい。



◆なすとなたまめのごまよごし

内郷の赤なたまめ・白なたまめ

いずれも近所の親戚や知人から種を譲り受けて以来、20年以上自家採種して栽培しています。赤いんげん、白いんげんとも呼ばれており、実のなり方や食感に若干の違いが見られます。



<栽培地> 内郷高野町

<特徴>

	赤なたまめ	白なたまめ
莢	平莢 莢が独立して生る	平莢 莢の幅が赤種より細め
つる性の別 わい性	つる性 	つる性 
果皮	赤	白
食味など	莢も豆も食す。 莢は白種に比べベネツト りとした食感。	莢も豆も食す。 莢はシャキシャキとし た食感。



◆収穫間近の白なたまめ

田人のおかめまめ

栽培者が実家の母から継承し、以来、自家採種により栽培されています。栽培歴は100年になると考えられます。栽培者の家には「旧暦の6月1日に蒔くとよい。なたまめの誕生日なのではずれが無い」との伝承があります。「おかめまめ」の名前は豆の形が「おかめ」に似ているところに由来しています。



<栽培地> 田人町荷路夫

<特徴>

莢	平莢
つる性の別 わい性	つる性
果皮	茶色。時間がたつと色が濃くなる。
食味など	莢も豆も食す。



田人のおくさんまめ

栽培者が義母から継承し、以来、自家採種を続けて栽培しています。栽培歴は50年以上になります。名前は「早生」に対する「晩生」に由来していて、別名「おくまめ」ともいいます。昔はほかのなたまめと同様に栽培地周辺で作られていましたが、新しい品種の種子が販売されるようになったなどの理由で、次第に栽培されなくなっていきました。莢はおひたし、天ぷら、煮しめなどにして食べ、豆は甘く煮て食べます。莢は軟らかくモチリとした食感が特徴です。

<栽培地> 田人町旅人

<特徴>

莢	平莢
つる性の別 わい性	つる性
果皮	地の色は薄い肌色。 斑紋は紫色。
食味など	莢はネットリ、モチモチとした食感がある。豆も食す。



なたまめ

遠野のなたまめ

栽培者が先代から継承し、以来、自家採種を続けて栽培しています。栽培歴は55年以上になります。昔は近隣でも栽培されていましたが、栽培に手間がかかることやあまり豆を食べなくなったことが理由で、次第に作られなくなっていきました。

<栽培地> 遠野町入遠野

<特徴>

莢	平莢
つる性の別 わい性	つる性
果皮	地の色は薄い肌色。 斑紋は紫色。
食味など	莢は甘みがあってまるやかな味。 ネットリとした食感がある。豆も食す。



REPORT

土用に蒔くから土用豆

白なたまめによく似たインゲンマメが、三和町差塩地区で栽培されています。昔から地区内で種を融通しあいながら作り続けられてきました。その後、差塩地区から川前町に嫁いだ方が起点となり、方々へと伝播し、出所の三和町差塩地区を含めると、今回の調査で3件の栽培者が確認されています。

種が伝播する途中で、「夏の土用の頃に蒔くとうまく作れる」ということから「土用豆」と名付けられ、川前町川前、三和町合戸では土用豆の名で栽培されています。

つる性ではありますが、子づる・孫づるが少なく、「いちず」などのインゲンマメに比べ葉はあまり繁茂しません。莢は平莢で4～5粒の実が入ります。また、莢が熟すにつれて赤い斑紋が出ますが、真っ赤にはなりません。豆は、地色が透明感がある白で斑紋はありません。

三和町差塩地区の栽培者によれば、かつてはお葬式などに甘く煮て茶菓子代わりに出したとのことでした。皮が薄く早く煮えるので重宝されました。





① なすとなたまめを湯がいて、ごまあえを作る。かつては十六ささげを用いていた。

② からむしの茎の皮は丈夫なため、剥いで巾着を結ぶ紐に使う。

③ 葉の裏側に贈り物をのせ、巾着状にして紐でしばる。



からむしに包む物は、「なすとなたまめのごまよごし」「茶ぶかし」「お茶の葉」「たばこ」「豆菓子」など。

「盆送りの風習」

平幕ノ内のなため栽培者のお宅では、お盆になるとたくさんのお供え物を用意します。

この家のお母さんは、お嫁に来たときからずっと、養父母に教わった盆の行事を今も欠かさず執り行います。

とりわけ、十六日の送り盆の日は、早朝から大忙しです。からむしの葉に、なすとなたまめのごまよごし、茶ぶかしなどを包み、それぞれを巾着状に結んで仏様に持たせるお土産を作ります。

盆棚や仏壇に飾ったほかのお供え物は、里芋の葉や蓮の葉で包み、盆ごぎでくるんでひとまとめにされます。

からむしのお土産と盆ごぎを、藁で編んだ舟にのせ、かつては夏井川に浮かべて、仏送りをしました。取材した方は幼少の頃、藁の舟をこしらえるのをよく手伝われたと言います。ご先祖のありがたみがまだ理解できない、遊びたい盛りの子どもの時分には、それはひどく面倒な仕事だったと記憶されているそうです。

現在は、環境に配慮され、川に流すことはせず、決められた回収場所に持って行き仏様を送ります。

この風習がいつ始まったのか、誰が始めたのか、なぜからむしなのかは分かりませんが、寛政十一年（一七九九）に、西平窪の長谷川安道という人によって書かれた「農家年中行事」という書物の中に、次の記載があります。

十六日は、送り盆とて、精霊棚を壊して、川に持ち出し、流す。

また、芋の葉に団子を包み、冥土の土産とする。

あるいは、白瓜、真桑瓜、胡瓜などに足を付け、精霊の騎馬とする。

誰かが始めて、今の世まで伝わっているのである。

同じからむしの葉を用いていることから、おそらく幕ノ内の風習もこの名残りではないかと思われれます。一七九九年…、実に二〇〇年以上前からの風習です。



芋（からむし）
イラクサ科で、大型の多年生草本。会津地方の昭和村は、上布原料の産地となっています。