

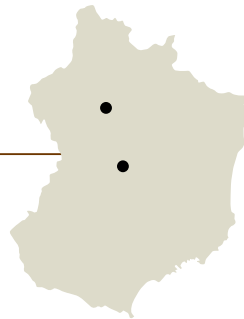


# むすめきたか(小豆)



## 主な産地

- 三和町地区



## 生産の歴史的由来

小豆は3～8世紀頃に朝鮮半島を経て伝播したといわれ、古代より全国各地でそれぞれの地域に適した品種が栽培されています。種皮色の多くは小豆色（赤褐色）ですが、黄白、黒紫、灰緑、斑（ぶち）などもあり、様々な色が存在します。なかでも東北地方の在来種といわれる、白や灰色地に赤い斑紋があるものは「姉子小豆（アネッコショウズ）」と呼ばれ、三和地区で栽培する「むすめきたか」の形や色と類似しています。

むすめきたかの入手経路は不明ですが、現在の栽培者のほとんどが祖父母から代々継承しており、悪天候に見舞われた年の不作時には、隣近所同士で種を譲り合って栽培してきたようです。

「延喜式（えんぎしき）」に記されているように、小豆の赤色は魔除けの力をもつと信じられ、赤飯が祝事に用いられるようになったのは室町時代。色むらが少ないものが良質とされているため、日本では斑紋の小豆は自家用に作られる以外は市場では流通しませんでした。しかし、赤い小豆と味に大きな違いはなく、早く煮える特徴から、三和地区では「嫁にいった娘が里帰りしてきた際に、すぐに煮て食べさせることができる」といわれ、「むすめきたか」の愛称で親しまれてきました。

現在でも、三和のほかに、古殿町、平田村、小野町といった隣接町村などで、戸数は少ないものの自家採種により代々受け継がれて栽培されています。



## 特 徴

種皮色はクリーム色と赤色との斑点模様で、種の大きさは4～6mmです。赤色部が少ないため、赤飯にすると、少々彩りは欠けますが、おはぎなどの餡にすると見栄えも気になりません。また、種皮は薄く小ぶりなため、半分ほどの早さで煮え、調理時間が短縮できるという利点があるようです。

## 代表的な栽培方法

6月10日頃に、木箱などに種をばら蒔きし育苗します。6月末には畑に幅90cm、高さ15cmの畝を作り、30cmの間隔で定植します。定植後の生育初期はアブラムシが付きやすいので注意が必要です。対策法として3～5倍に薄めた牛乳を霧吹きする方法や、木酢液も有効です。

15～20cmほど成長すると風に弱く倒れてしまうので、片面ずつ3回土寄せを行います。また、7月下旬の2度目の土寄せのときに、野菜配合肥料の追肥を行います。

莢が茶色くなり黒みを帯びてきた頃が収穫時期です。一般的な小豆の収穫は、色むらを避けるため、茶色くなった莢だけを順々に摘み収穫しますが、「むすめきたか」は色むらを気にすることがないので、時間のある時に一気に茎の根元から刈り取り、ゴザの上などで1日ほど干して乾燥させ、カラカラに乾いたら、棒や瓶などで叩いて脱穀し収穫します。採れた豆は水で洗い乾燥させて、瓶やペットボトルに入れて保存します。



成長過程は一般の小豆と全く同じで、花色も鮮やかな黄色の花を付ける



莢が茶色に枯れてきて、少し黒みがかった頃が収穫時期

## 在来作物と伝統・食・文化

### おはぎ

材 料 ●「むすめきたか」5合 ●水2升 ●砂糖800g ●もち米7合

- 作り方
- ① 小豆を一晩水に浸しておく
  - ② 鍋に小豆と水を入れて強火で1時間30分ほど煮る
  - ③ 小豆が3倍ほどに膨らんで指でつまんで潰れるくらいになったら火を止める
  - ④ 鍋にネット袋を広げ③を流し入れきつく絞る
  - ⑤ 絞った豆汁を手拭の袋(さらし)に流し入れ、きつく絞る
  - ⑥ ⑤を鍋に入れ砂糖を加えて、時々まぜながら弱火で1時間30分ほど煮詰める(焦がさないように注意する)
  - ⑦ 蒸かしたもち米を卵大ほどに丸め⑥で包む

