



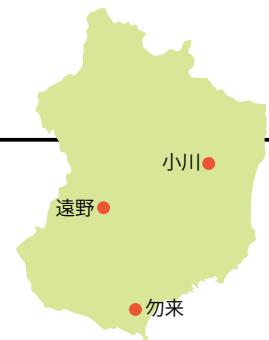
種実が熟した赤えんどう（勿来町）

エンドウ

<マメ科エンドウ属>

●主な栽培地

勿来町 遠野町 小川町など



生産の歴史的由来

エンドウの歴史は大変古く、古代ギリシャ、ローマ時代にまでさかのぼります。原産国はエチオピアから中央アジア、中近東とされていますが、ツタンカーメン王の王陵発掘の際に副葬品と一緒にエンドウが発見されたという話もあります。この豆は発見者によって持ち帰られ時代を超えて蘇りました。現在の日本で栽培されている種とは別ですが、エンドウの原種といわれています。

日本には、遣唐使によって9～10世紀頃中国を経て伝えられました。平安時代の「倭名類聚抄」には「乃良末女のらまめ」の名で記載があります。本格的な栽培は、江戸時代に入ってからで、この時代のエンドウは若いうちに採ってさやのまま食すサヤエンドウのことだったようです。

エンドウは秋に種を蒔き、越冬して春から初夏にかけて実ります。ダイズやインゲン、アズキなどの豆類とは栽培時期がずれており、若莢の内に食すサヤエンドウの類は、唯一春から食べられる豆であることも大きな特徴です。

サヤエンドウのほかにも完熟して莢の中で丸々と太った豆を食す実エンドウと呼ばれる品種があり、これらは子実の色で青えんどうと赤えんどうにわけられます。両者、豆ごはんや煮豆、和菓子の材料としてよく用いられますが、青えんどうの鮮やかな緑色に対し赤えんどうも火を通すと控えめな赤色を放ちます。

霜よけに守られて越冬する新芽たち

勿来町で栽培されているエンドウは、春先に開花する赤紫色の花が何ともかわいらしい赤えんどうの種です。

栽培者は、親御さんから引き継いだこの豆だけは、毎年欠かすことなく大切に育ててきました。

エンドウは10月下旬に種を蒔き、10cmほどに苗が育ったところで本格的な冬を迎えます。夏に育つ小豆や大豆とは違い、比較的冷涼な気候を好む作物ですが、苗丈が大きくなり過ぎても寒さにあたって枯れてしまうため、種の蒔き時期の見極めは難しいところ です。

栽培者は、エンドウの苗が無事に春を迎えられるよう、11月下旬になると苗の北側に、しの竹を挿して霜よけを施します。ハウスやビニールトンネルの普及していなかった時代は、しの竹や稲わらなど、身近にある物を用いて作物を寒さから守っていました。

どんなに寒い冬も乗り越えて、赤えんどうは毎年畑で春一番に花をつけます。



栽培方法

10月下旬に畑に種をすじ蒔きし、芽が出たら約20cmほど間をとって間引きします。1か月ほどすると苗が10～20cmほどに伸びるので、霜が降りる前に苗の北側にしの竹を立てて寒さ対策をします。

越冬して3月頃になると苗が再び伸び始めるので、この時期に支柱を立てます。

蔓が伸び支柱に巻きつきを始めるころ、土寄せをし、同時に追肥として化成肥料を少量施します。

5月に入り気温が上昇するに従って、次々に花が咲き、実（サヤエンドウ）をつけます。最盛期には一日で食べきれないほどですが、このサヤエンドウは、多少大きくなり過ぎても、すぐに火が通り莢が軟らかく食べられます。また、莢が膨らんだところで豆を採って、豆ごはんや煮豆にしても食べられます。



↓霜よけに守られているエンドウの苗

一族で継承。おたまさんのえんどう豆



遠野町では、隣り合った2軒のお宅でそれぞれ赤えんどうを栽培しています。2軒は親戚同士で、元々はそのうちの1軒にお住まいだった、たまさんというおばあさんが栽培していたエンドウです。現在は、たまさんのお孫さんにあたる方と、そのお隣のご夫婦が栽培を継承しています。

栽培地周辺は、畑に小石が多く混じっています。耕して畑にするには大変不便な土地ですが、石には日中の熱を蓄え地温を保つ働きもあります。越冬したエンドウが、春先からぐんぐん生長し、しの竹の支柱では間に合わないほど大きくなる様子を見ると、石混じりの土地も決して悪いことばかりではないようです。

栽培方法

ご夫婦で継承したお宅では、白ナタ豆の種採りを終えた畝をそのまま利用して、エンドウを栽培しています。連作を嫌うエンドウですが、在来のエンドウは、これを毎年繰り返しても、障害なく良い豆が採れます。

10月下旬～11月上旬に、畑に種を直蒔きします。年が明けない内に、2回ほど土寄せをし、その度に追肥を施します。豆類に過剰な養分は無用ですが、越冬するエンドウには少し追肥をするのが良いそうです。年が明けて、春先に苗が20cmほどに伸びたら支柱を立て畝全体を鳥除けのネットで覆います。

5月中旬から花をつけます。花が落ち実をつける直前、赤紫の花が徐々に色を落とし、青紫に変色する様子が見られます。

採りきれず蔓に残った莢から、膨らんだ大きめの豆を採り、十分に乾燥させて翌年の種とします。



その時期になると食べたくなる味

一般的にグリーンピースと呼ばれている豆は、青えんどうの子実です。小川町でこの青えんどうを栽培している女性は、ご両親が栽培していた種を継承しました。

栽培者が子どもの時は、今より田植えの時期がずっと遅く、通常は6月に入ってからでした。

秋蒔きのエンドウは、稲刈りあとの手の空いた時に畑に蒔いて、田植え前の忙しくなる前に収穫できる、春先の換金作物として重宝していました。

かつての田植えといえば、集落の田を、そこに住む人々が総出で助け合う共同作業でした。うちの田んぼが終わったら明日はお隣さんの田んぼという具合に、集落全体の田植えが終わると「さなぶり」といわれるお祝いの宴が行われました。

栽培者の家では、このさなぶりの時にえんどう豆を甘く煮たり、ご飯と一緒に炊いて豆ご飯にしてふるまったといいます。

毎年食べてきたものなので、時節になると食べたくなる。栽培者の継承の理由は実に単純ですが、豆を食べることで蘇る思い出も多々あることが感じ取られる作物です。



栽培方法

稲藁と牛ふんを混ぜたものを施した畑に、11月上旬頃、50cmに20粒程度の割合で種をバラ蒔きします。3月中旬に寒さが緩むと芽が伸びてきます。支柱を立てるとともに、土を寄せ、畝の両側に野菜配合肥料を施します。

その年の気候にもよりますが、温かさが続けば5月初旬から花期を迎え、順次、莢を実らせませます。

栽培者は若莢のうちにサヤエンドウとしても食しますし、実が充実してからは、子実をとって甘く煮たり、豆ご飯にします。

結実が終わる頃、莢のよく膨らんだものを選んで乾燥させ翌年の種とします。



美味しく食べてみよう!! いわき昔野菜



◆豆ごはん

エンドウの熟した種実を莢から取り出し、塩少々を加えご飯と一緒に炊き込んだものが豆ごはんです。

赤えんどうは炊いてから時間が経つと、豆の周りのご飯が、ほのかにピンクに色づきます。美味しいんだけど、子供のお弁当に入れると嫌がられた思い出があると、栽培者の一人が、懐かしそうに教えて下さいました。