

インゲン

生産の歴史的由来

豆は下図のように分類されますが、インゲン類は種類が多く、莢の特徴や果皮の色、紋様、形など多くの種類があり、呼び名も様々で地域性が表れています。たとえば、正確には「ささげ」とは十六ささげを指し、「なたまめ」は鉋のような平たく長い豆のことをいいますが、いわきでは、地域によってこれらもインゲン類を呼ぶ際に用いられています。

莢の形や豆の紋様、色などの情報だけでは品種の区別が困難となり、インゲン類の呼び名は混乱し、結果、地域や家庭でのそれぞれの呼び名に地域独特の訛りなども加わって、その土地その土地での呼び名が定着しているものと思われます。

インゲン類の原種の起源は明らかにされていませんが、原産地はメキシコから中央アメリカにかけての中南米であるとされています。

日本には、承応3年(1654)に隠元禅師が中国(明)から持参したのがはじまりとされていますが、いまだに詳細は明らかに

されていません。全国的に栽培が普及されたのは、明治初期に欧米より多くの品種が導入されて以降のことです。

また、インゲン豆には豆類に分類されるインゲン豆と、野菜に分類されるインゲン豆(さやインゲン)とがあります。豆類に分類されるインゲン豆は、インゲン豆の完熟した種子を乾燥させたもので、野菜に分類されるインゲン豆(さやインゲン)は、インゲン豆の若い種子を莢ごと食べるものを指しますが、実際には莢でも豆でも食べるというものもあり、インゲンという枠の中に、実に多くの個性、特性が存在しているかがうかがい知れます。

いわき市では、農業改良普及所の指導の元、昭和46年頃から三和・川前を中心にインゲンの栽培に力を注ぎ、良質なインゲンの産地形成に努めてきた経緯があります。我々の調査でも在来のインゲン豆は多数見つかっており、いわきの風土がインゲン栽培に適していたことは間違いのないようです。

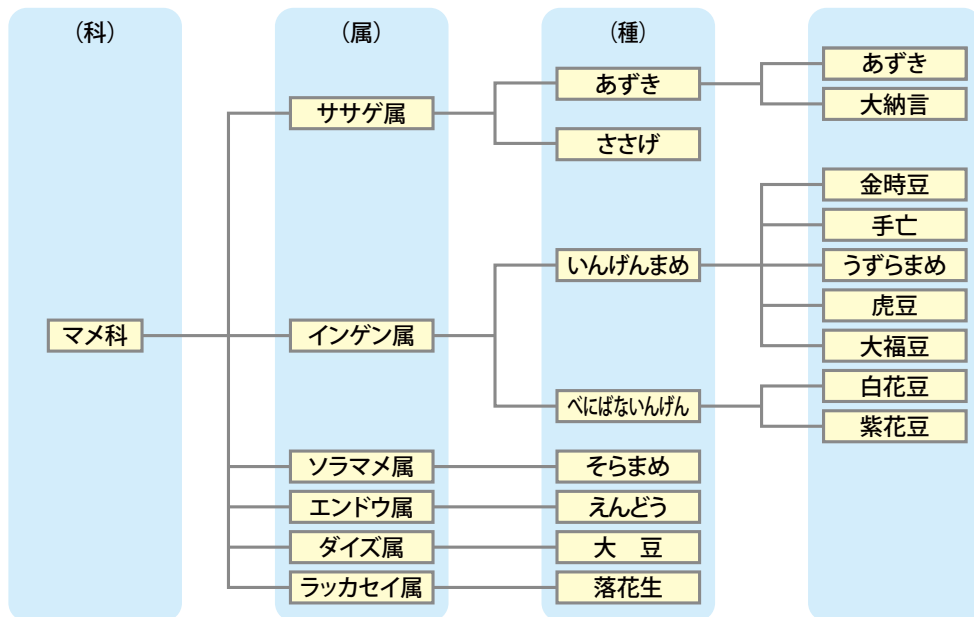


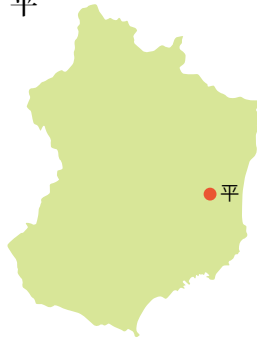
図)日本豆類基金協会「豆類百科」より

宮下一号

<マメ科インゲンマメ属>

●主な栽培地

平



平馬目

思い出の作物に土地の名を一。

「宮下一号」という名称は、栽培者自身がつけました。義父から引き継ぎ思い入れのある作物だったこと、郷土史や人物史を良く調べ、土地の歴史に明るかったことから、愛着ある土地の名をとってこの名がつけました。

自身の栽培歴は40年に及びます。先に栽培を始めた義父の栽培年数をいれると60年以上続いている作物です。

家を継ぐ前から義父の農作業を学び、「ソメイヨシノが散って八重桜が咲く前がこの豆の播種適正期」と教えられたことを現在も守っています。

花期になると黄色と白色、同時に2色の花をつけるのが特徴的です。



栽培方法

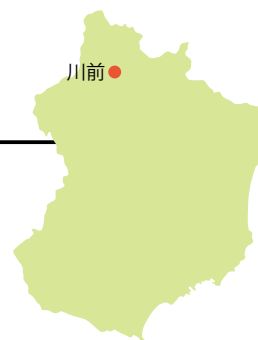
ソメイヨシノが散って八重桜が咲く前に、畝は特にたてず、株間約20cmほどをとって直蒔します。長く収穫するために、10日から2週間空けて、二度に分けて蒔きます。

発芽して約1か月で30cmほどに成長したところで支柱を立てます。

7月上旬くらいから収穫できるようになりますが、15cmくらいに伸びた莢がちょうど食べ頃です。

採種は、9月頃に莢が茶色くなったところを見計らって行います。形の良い莢を選んで収穫し天日に干します。完全に乾燥したら脱穀し、殻くず、ゴミなどを取り除きます。良い豆だけを選別し、水洗いせずに紙袋に入れて暗所にて保存します。

むらさき豆



<マメ科インゲン属>

●主な栽培地

川前町

川前町

幼き頃の思い出を呼び起こす豆



川前町で栽培されているむらさき豆は、つる性で、長さ10cm、幅7～8mm程度の小ぶりの莢を付けます。中の豆が熟してくると、莢がふっくらと膨らんで、中には5～6粒ほどの、熟すほどに色濃くなる赤紫色豆が成ります。ツルや莢の形や色から、インゲンの中でもおそらく金時豆仲間ではないかと推測されますが、つる性であることや、黒に近い濃い赤紫色の種皮はこの地域独特のもので、残念ながら、由来や品種の特定にはいたりませんでした。川前地区で古くから農家を営んでいる人の多くが、この豆の存在を知っています。

むらさき豆の栽培者の一人は、豆が膨らんできた頃を見計らって莢を割ると、完熟前の豆が何ともいえず美しい紅色で、子どもの頃は、それを見たさに曾祖母とともに豆の収穫をした思い出を語ります。

連作すると収穫量が減ったり、豆そのも

のが小さくなったりするため、年ごとに畑を変え、3～4年経ったところでご近所と種を交換し合いながら、豆の個性を守り今に継承しています。



栽培方法

種蒔きは、田植え作業が一段落した5月下旬頃に行います。一面に石灰を撒いた畑に畝を立て、堆肥と野菜配合を散布してから黒マルチを施します。約30cmおきにひと粒ずつ種を蒔きます。ツルが伸びてきた頃支柱を立てれば、ほかは特に管理を要しません。

豆の収穫は、莢が黄色く変色してきたら、莢ごと採って更に数日間乾燥させます。この豆は、乾燥させると莢が豆にくっついてしまうので、一つ一つ手で採り出すようにします。

美味しく食べてみよう!! いわき昔野菜



◆むらさき豆の煮豆

莢に実が入ってすぐの、若莢の内に採って食べることもできますが、通常は完熟した豆を乾燥させ、砂糖で煮て食べるのが一般的です。慶事の際には、小豆のお赤飯にこの豆を加えることもあるそうです。

煮ることで、濃い赤紫色が優しい朱色に変わります。金時豆などの煮豆に比べ、実がふっくらと軟らかく煮上がるのが特徴です。