

のりまめ(大豆)

主な産地

●田人町荷路夫地区



特 徴

青大豆の一品種で、その種皮の模様が馬に鞍をかけたような模様に見えることから、鞍掛豆とも呼ばれています。種皮が黒地に緑色の縁取りのものも出回っていますが、クリーム色の縁取りのものが在来といわれています。

栽培地区で「のりまめ」と呼ばれている名の由来は、食べた時の風味が、「海苔」によく似ていることにあります。当地では、大豆の原形を留めた豆餅にして、その風味を楽しんでいます。



さとまめ(大豆)

主な産地

●田人町荷路夫地区



特 徴

種皮は少し赤みがかかった茶色で、赤大豆か茶豆に似ており、皮をむくと、中は黄色い栗のような色をしています。栽培者によると、さとまめの品種について、いろいろな豆類の本を調べたり、珍しい大豆を取り寄せて比較したりもしましたが、品種は突き止められず現在でも不明となっています。

さとまめは主に甘納豆や豆腐、味噌に加工されていますが、さとまめ特有の色素を生かして作られた味噌は、優しさを感じる色合いに仕上がります。



生産の歴史的由来

朝鮮半島を經由して約二千年前に伝来したといわれる大豆は、古くからの在来種、固定種が多く現存しています。同じ品種でも、栽培する場所によって熟期等が変わるので、それぞれの地域に適した品種が定着したと考えられています。

のりまめや、さとまめも、先祖代々受け継いできた品種で、「種は親の形見のようなもの」といい、自家採種をして守られてきました。栽培歴は、100年は悠に超える在来作物です。

昭和時代初期には、田人町荷路夫地区付近では栄養食・保存食として多く栽培されていたようですが、現在では、農家数の減少に伴い、これらの品種の栽培者はほとんど見かけることはないといえます。

代表的な栽培方法

畑は堆肥をたくさん入れて野菜配合肥料を撒布し、ロータリーで耕します。幅2尺3寸（約70cm）の畦を立て、6月20日頃に2尺（60cm）の間隔で5cm幅の2条蒔きにします。

土寄せは、本葉が開く頃に1回目を行ない、花の咲く前に2回目を行ないます。

10月下旬に葉が落ちて莢が赤くなる頃、根元より刈り取り、束にして逆さまに吊るします。10日ほど干し、莢が開き、豆が弾き始めた頃、天気の良い日を選び、シート敷きの上で丈夫な箱に軽くたたいて収穫します。

収穫した豆は、米袋などに入れて保管しておくとし、2年は保存可能です。



一般の大豆と成長過程はまったく同じ



莢が開き、豆が弾き出た頃合いを見て収穫。
収穫は天気の良い日を選ぶと、豆が弾けやすい

さとまめの 手づくり味噌

