

# 大豆の生産の歴史的由来

ダイズは、中国原産のマメ科の植物です。原産地の中国では、5000年以上栽培されているといわれています。日本では五穀の一つに数えられ、『古事記』（712年）や『日本書紀』（720年）にダイズの記録があることから、当時すでに日本でも栽培されていたと考えられています。

福島県においては、味噌、しょう油、納豆、豆腐の原料、あるいは煮豆、浸豆（ひたしまめ）の材料として古くから広範囲で栽培されてきました。

戦後大豆の栽培が盛んになった頃の昭和27年（1952）に県経済部がとりまとめた調査資料によると、磐城地方は常磐炭礦に対する蔬菜の大供給地であったことから、当時は主に自家用として作付けされていたことがわかります。



# ひやしまめ

## いわき市内のひやしまめの栽培地域

- 遠野町



## ひやしまめの特徴

遠野地区で栽培されているひやしまめは、他の大豆に比べ豆の形が平たいことと地色が黄色みを帯びた薄い緑色であることが最大の特徴です。年配の方の中には「昔のひやしまめは、もっと大きくて平たかった」とおっしゃる方も複数おられること、他の大豆と一緒に栽培される例が多いことから、ひやしまめの原形は徐々に失われつつあるものと推測されます。しかし、在来、非在来の区別を問わず、栽培者の多くが緑色が濃く丸い青大豆と、色が薄く平たいひやし豆を昔から別のものと区別して栽培しています。

# あおばた

## いわき市内のあおばたの栽培地域

- 鹿島町下蔵持 ●錦町 ●常磐白鳥町 ●遠野町入遠野



## あおばたの特徴

あおばた（青大豆）は自家採種が比較的容易なこともあり、市内でも長く栽培を続けている方が多数確認されました。

あおばたは黄大豆とともに味噌豆として用いられてきた歴史をもち、また、成熟途中で枝豆として食されることから、市内全域にわたり馴染みある作物の一つになっています。

昔のように手間ひまかけて自宅で味噌を仕込む人こそ減りはしましたが、お正月はじめ、ふだんのお茶請けに、ひたし豆や酢豆にして食卓に登場することもしばしばです。



ひやしませめ



あおばた



### ひやしませめの栽培方法の一例

畑に石灰を撒いて耕したあと、しばらく時間をおき、管理機で耕してできた溝に株間約 50cm、畝幅約 90cm で 2 粒ずつ直接種を播きます。昔からの教えに従い、種の 2 倍くらいの土を被せます。時



## 大豆が できるまで 種まき

6月中旬に畑に2粒ずつ直蒔します。  
マルチを使用すると途中の除草の手間が省けます。



**管理** 大豆はいったん植えれば追肥や消毒はほとんど要しませんが、開花前後に極端に水分が不足すると花が落ちたり、実のつきが悪ことから必要なら水やりを行いましょう。



あおばたの花

またマルチを使用しない場合、除草はこまめに行い、花芽がついてからはなるべく畑に入らないよう注意します。

**枝豆を食す** 秋の彼岸頃には莢がふくらみ枝豆として食すことができます。

**収穫** 株が茶色に変色し、からからになってきたら株ごと収穫します。さらに風通しの良い場所で数日乾燥させ、莢から豆を採り出します。



収穫期の畑と豆

期は田植えの仕事が一段落した頃になります。

草丈が15cmくらいになったら、10日くらいの間隔で合計5回ほど土寄せを行います。手作業での除草に代わって、管理機で耕して土寄せすることもあります。追肥は施しません。草丈が大きくなりすぎる時は摘心します。

10月頃には莢が膨らんできて枝豆で食べられるようになります。更に11月初めごろには子実の収穫ができるようになります。収穫するときは株ごと引き抜き、10本ぐらいの株の上部をまとめて縛り、畑に立てて乾燥します。十分に乾燥したら、シートの上で棒などで叩いて豆を落とし、唐箕とうみで選別したあと、豆はムシロに広げて更に乾燥させます。十分に乾燥したらビン、ペットボトルなどに入れて保存します。

## あおばたの栽培方法の一例

他の大豆より少し遅い6月に2粒ずつ30cmほど離して畑に直蒔きします。元肥はさほど必要としません。逆に土の養分が過剰であると葉や茎ばかりが育ってしまい実のつきが悪くなります。時期的に、じゃがいもなど春の収穫を終えた後地などが利用されます。

また、あおばたは鳥害を受けることが多くあり、必要ならビニールで覆うなど鳥除けをします。

畝の高さもさほど必要としませんが、生長に応じて土寄せを行います。追肥や消毒は特に必要ありませんが、除草はまめに行います。ただし、花が落ちてしまうので、花芽がつき始めたら畑に入ることは避けます。

8月中旬から次々と花を咲かせ、その後約1か月ほどで莢が膨らみ豆が充実してきます。この頃、枝ごと収穫し、莢のまま茹でて食べるのが枝豆です。更に1か月ほどおくと、株全体が乾燥し茶色く変色してきますので、根元からおこして、風通しの良い場所で乾燥させます。最後は、他の豆類と同様、棒で叩くなどして豆を採り出します。採り出した豆の水分がとび、十分に乾燥したらペットボトルや瓶につめて保管します。ふっくらとした傷のない豆を選んで翌年の種とします。



◆豆を採り出す前の乾燥状態のあおばた

## REPORT 椿剥きとひやしまめ

ひやしまめは、あおばたと同じように酢醤油で味付けしたり、数の子を混ぜたりして、正月に食べられます。

また遠野地区で、遠野和紙の製造が盛んだった頃、和紙の原料である楮こうぞを剥ぐ作業の合間に、手を休めて簡単に食べられる保存食として活躍していました。楮剥きの作業は、始まれば数日間続いたため、手軽に栄養が摂れるおやつとして、ひやしまめはもってこいでした。

遠野町で栽培されているひやしまめは、青大豆の仲間であろうということ以外定かではありませんが、遠野町と歴史的につながりの深い棚倉町では「浸豆ひたしめめ」のことを「ひやしまめ」と呼んでいること、いわき市や鮫川村、県南地方では「浸す」ことを「ひやす」と言い表すことが現在でもみられることなどから、ひやしまめは浸し豆を指すと思われます。本県の在来種としての浸し豆は、福島県農事試験場が大正15年から昭和10年に採集したものの中に、「浸し豆（田村他）」「浸し豆（西白河）」「白ひたし豆（石川）」「青ひたし豆（石川）」が報告されています。