



山形発

食文化のすすめ

枝豆の食文化

山形大学農学部 江頭 宏昌

西日本で生まれ育った私が30年ほど前に鶴岡に赴任して間もないころ、最も感激した食べものの一つが「だだちゃ豆」だった。食べれば食べるほど口の中に蓄積されてくる甘味とうま味、それを包み込む芳ばしい香り。ついつい手が止まらなくなる。世の中によくぞこんなおいしい枝豆があったものだと衝撃を受けた。

鶴岡では1シーズンに少ない人でも3-4回、多い人だと（私もそれに近いが）毎日のように枝豆を食べる。生の枝豆をゆでるときは香りや甘味、莢色の鮮やかさを失わないように、沸騰したお湯に3分から3分30秒くらいゆであげて塩を振り、扇風機などで急冷して常温に戻す。いつでも食べられるように、冷蔵庫にゆでた枝豆をストックしておく。酒のつまみというより、間食としてただ黙々と食べる。たまには枝豆ご飯や、少し実が入りすぎた莢は莢ごと入れたみそ汁にする。カニ汁のような風味になるので不思議だが、その枝豆は熱い汁の中から拾い出して食べるのではない。先に汁を飲み干してから、椀底の莢をつまんで豆を食べるのである。鶴岡の枝豆シーズンの日常はこんな感じだろうか。



鶴岡ではかつて枝豆のことをキマメと呼んでいた。木（枝）になるから木豆なのか、生の大豆をゆでるから生豆なのか、未だ謎である。六所神社の祭りでは、昔と同じ枝付きのゆで姿を見ることができた。

（2003年8月24日、鶴岡市荒井京田にて）

振り返って、子ども時代の福岡や学生時代の京都のことを思い出してみる。枝豆を食べたのは年に1回くらいだっただろうか。それにゆで方も水から10分以上ゆでた。うちだけではなく、隣近所や学校でも枝豆が取り立てて話題になることはなかった。ましてや鶴岡のような食べ方は全く記憶にない。

山形県庄内地方の枝豆の本格シーズンは7月中旬から9月下旬まで。鶴岡ではお盆の7月中旬、最初に出てくる品種が「つるおかぼんちや」。7月末から「早生甘露」や「小真木」がでて、「甘露」、「早生白山」、「白山」、「晩生甘露」、「平田」、「おうら」が9月上旬まで切れ目なく登場し、それらと平行して庄内一円で栽培されている庄内1、3、5号も食べる。一息置いて9月の彼岸のころには「彼岸青」（別名、赤澤豆）。

9月下旬から10月はじめころ、内陸の枝豆シーズンを迎える。最上地方には「青ぼこ豆」や「神代豆」、長井市には「馬のかみしめ」、村山市、河北町、寒河江市には「麴香豆」と呼ばれる在来品種がある。西村山や置賜で生産拡大している人気の商業品種は「秘伝」。

そもそも枝豆は秋の季語。かつて全国的には旧暦8月15日（今年は9月24日）のお盆、満月の日に豆名月と称して食べたのである。

今年も枝豆が楽しみだ。

江頭 宏昌（えがしら・ひろあき）

1964年福岡県北九州市生まれ。

1990年京都大学大学院農学研究科修了。同年に山形大学農学部助手。2001年より助教授、2015年より教授。農学博士。専門は植物遺伝資源学。

「野菜の在来品種は生きた文化財であり、その保存が急務である」という故・青葉高博士の考えに共鳴し、山形県内外の在来作物の研究や保存活動などに積極的に取り組んでいる。山形在来作物研究会会長。