よみがえれ!!八鹿浅黄

八鹿浅黄新聞

発行元
養父市立
宿南小学校
6年児童

養父の地に受け継がれた日本古来の豆

八鹿浅黄は、兵庫県下の在来種の青大豆の一つです。その地で昔から種を採って栽培を続けているいわゆる地物です。50年くらい前は、田んぼの畦に大豆や小豆を植え栽培されていました。今ではそうした光景を見ることは少なくなり在来豆は各地で途絶えつつあります。八鹿浅黄も一度は姿を消した幻の大豆です。

八鹿浅黄は、八鹿（養父市八鹿町）の浅黄色の豆ということで、県内在来品種は9系統あります。他に、春日青、朝来青、日高青、中青、市島青秋、八鹿キナコ、播磨青です。どれも仮称で学名ではありません。地名＋色で表されていることが多いです。有名な丹波黒もそうです。丹波地方の黒豆というわけです。八鹿浅黄は、皮が薄くて水を吸収しやすいため、加工しやすく甘みが強いのが特徴です。50年くらい前は、在来品種として田んぼの畦で作られていました。しかし、作り手の深刻な高齢化や、生産性や収益性の悪い点から作る人が減ったため、八鹿浅黄は一度姿を消していました。さらに、昔は各家庭でその加工品である味噌や醤油を作っていましたが、外国産の大豆を原料とする安価な味噌や醤油がスーパーで売られ、手軽に手に入るようになったことも、在来品種の大豆を作らなくなった原因と考えられています。

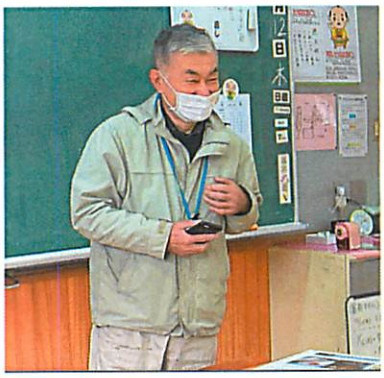
このように、昔、田んぼの畦に大豆を植え、煮豆やみそ加工の素材として種採りを繰り返しながら栽培されていた光景は、今では見ることは少なくなり、在来豆は各地で途絶えつつあります。この事実は、わたしたちに大きな問題を投げかけています。

移住者と6次産業推進

西垣さんが今まで取り組んできたことを教えてもらいました。

活動のきっかけは、団塊世代の退職後の人生設計について尋ねた新聞記事で「田舎に移り住みたい」という希望が多いことを知ったからだそうです。その時、少子高齢化の但馬地域で団塊世代の受け皿をつくれば、人口減少の問題を少しでも食い止めることができると思ったそうです。

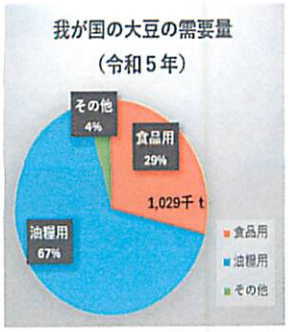
その後、養父市と協働で移住定住を進め、空き家や古民家の情報を提供したり、農作業体験を企画したりして、移住してきた人たちを支援されてきました。今では、故郷を離れた若者のUターンや自然農法やオーガニックと言った食の安心・安全に関心を持った若い世代のIターンの移住支援も推進されています。



しかし、移住者に働く場がないことが大きな課題でした。その解決の手段の一つとして、養父市で昔から栽培されてきた在来作物の八鹿浅黄に注目したのです。移住者と地元の農家らで拡がる耕作放棄地に八鹿浅黄を植え、大豆作りに取り組まれたのです。ただ、農閑期の冬に仕事がなくなるので、栽培だけでなく、加工・販売まで行う6次産業化をめざしました。今では、みそ加工所が稼働し、そこで作られたみそは地元のレストランで使われ、道の駅では特産品として販売されています。

つまり、豊かな農資源にさらなる価値を高める6次産業化こそ、養父市の希望の光となっています。

低迷する自給率



出典：農林水産省 食料需給表

八鹿浅黄を育てていらっしゃる第一人者である田舎暮らし倶楽部代表の西垣憲志さんをお招きしてお話を伺いました。

「なぜ、八鹿浅黄を復興させようと思ったのですか。」という質問をしました。それに対して西垣さんは、今、大豆加工品を含めた和食文化がユネスコ無形文化遺産に登録されるなど世界的にも注目を浴びている一方で、原料となる食用大豆はそのおよそ8割を輸入に頼る状況であるという事実を教えてくれました。本来、和食の魅力は自然を敬い、その恵みに感謝して、素材を大切にすることですが、その素材が国産の大豆ではなく、外国産のものを頼らなければいけないという自給率の低さに問題があるということでした。

また、現在の多くの作物は、F1種と言われる一代限りの交雑種で、世代が進むごとに品質が下がり、病気にかかりやすいそうです。

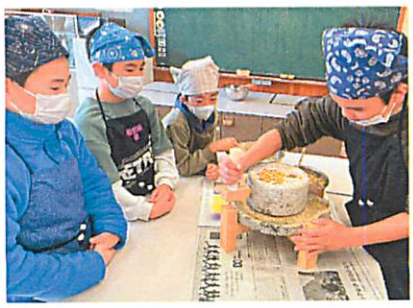
ゆえに、八鹿浅黄のような在来品種はたいへん貴重で、地域に根差した品種や食文化を次世代に継承するために、八鹿浅黄の復興には意味があることを教えてくれました。

次世代につなげたい

西垣さんから譲り受けた八鹿浅黄を6月に植え、育てました。

毎朝、登校した後にみんなで水やりをして、どれくらい大きくなったか見に行きました。夏の終わりには、大豆のつまった鞘が多く実りました。

12月の初旬には、全体が茶色くなり、根っこから抜いて、何日か天日干ししました。すると、自然と豆がはじき出されるようになりました。そこで、豆たたきを行って、大豆の収穫をしました。

それをきな粉にしておもちといっしょに食べる計画をしました。大豆をフライパンで炒って、それを石臼でひいて、細かくしました。大変手がかかりましたが、香ばしく本来の素材の味である甘みや旨味も十分に感じることができました。

このようなかけがえのない経験とともに、次の世代にも地域の宝である八鹿浅黄を残していきたいと思いました。