

Do!

月 ワーク

火 旅・文化

水 関西

木曜 オフタイム



# 伝統野菜 まるかじり

## 武庫一寸ソラマメ



収穫祭で販売する一寸ソラマメを装飾する地元の子たちもたち。兵庫県尼崎市の富松神社、伊藤菜々子撮影

### 甘い大粒アマの誇り

粒の大きさが一寸(約3cm)ほどあるから「一寸ソラマメ」。西日本を中心に産地は多いが、なかでも兵庫県尼崎市の北部で作られる「武庫一寸ソラマメ」は、1センチの粒程度の大粒で、糖度も高いことで知られる。

尼崎といえば商工業地のイメージだが、市北部には住吉町の間に田畑が点在する。粘土層の土壌が豆にふさわしく、「きょうが今年最初の収穫もそろそろ田植えが始まるな」と感じます。今年12月、専業農家の寺田志津子さん(61)は1センチずつ丁寧にきながらほほえんだ。尼崎では水稲の農作物だ。稲刈りの後の田んぼに苗を植え、冬を越し、田植え前に収穫する。空に向かって成長していたサヤが地面を向いてたわわと。

旬は短い。気候にもよるが6月中旬の通間ほどだ。薄皮は柔らかいからむかなくとも食べられると勧められた。教わった通り、トースターでサヤが黒くなるまで焼き、熱々のマメを口に入れる。べじゅわっ。青々、甘い味が広がった。

奈良時代にインドの僧が持ち込んだ種が尼崎に伝わり、日本で最初に一寸ソラマメの栽培が始まった。そんな言い伝えが地元にある。収穫した豆を親族に贈る「豆配り」という風習も残る。兵庫県立農林水産技術総合センター職員の小林保さん(57)によると、全国有数の産地だったが、宅地化が進んで栽培面積は1960年の25%を1/10にまで減らした。一時は「幻のソラマメ」と呼ばれた。

### 味なポイント

◆食べたい 一寸ソラマメはさやから取り出したら＝写真＝、そのまま塩ゆでするほか、皮をむいて新タマネギとかき揚げにしても美味。入手するには、尼崎市内にあるJ A兵庫六甲の直売所「武庫の郷」(21日)、「園田の郷」(22日)、阪急電鉄塚本駅前(～21日)で。問い合わせは尼崎営農支援センター(06・6433・3441)へ。収穫次第で販売延長も。



◆お菓子 尼崎市の絆屋(06・6429・1414)は一寸ソラマメの形の最中「たまつ一寸」(126円、小倉あん抹茶あん)の2種類を販売。富松神社の先代宮司の発案で1986年から作り続ける。大阪市の豊下製菓は搾り汁を混ぜ込んだ「富松一寸蚕豆餡」(315円)をつくる。豆の形に細工した商品(630円)も。春と秋の限定生産のため問い合わせは 同社(06・6719・4458)へ。



◆毎週木曜、「伝統野菜」カーニバル」週末農業者の順の紹介です。

本不足だと実が太らず、水が多くても根腐れを起こす栽培の難しさも影響したとみている。こうした中、小林さんが80年代から農家をまわり、代々引き継がれてきた優良種をもっと受け継ぎたいとしてブランド化を目指す。尼崎市も種子代を助成するなど支援。地元JAには栽培に取り組みグループも生まれた。

一方で住民を巻き込んだ保存活動を盛んに。15日に市内の富松神社であった収穫祭「富松一寸豆祭」。善見寿男宮司(61)が発案し、18日前から続々、保存会が共有の畑で育てた豆を子どもも交えて収穫、即売開始前には約600人超が並んだ。善見さんには「新旧住民の共通のふるさとの味として守っていきたい」と話す。(上原賢子)