

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の尼崎市の富松神社、伊藤菜々子撮影



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「園田の郷」(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。



甘い大粒アマの誇り

粒の大きさが一寸(約3.5)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サヤに3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。粘土質の土壌が豆にふさわしく、「きょうが今年最初の収穫もうすへ田植えが始まるな」と感じます。今年12月、専業農家の寺田志津子さん(61)は1サヤ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。

旬短く、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、熱々のママを口に入れる。べじゅわっ。青い、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にまで減らされた。一時は「幻のソラマメ」と呼ばれた。

◆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。