

歩きだしたよ 花豆



近頃目にするが増えた「せんぼく花豆」。仙北市と市民が協働で、花豆を生産から加工商品まで一体となつて売り出す取り組みが進んでいます。

仙北市雇用創造推進協議会では新たな産業を生み出そうと、昨年(平成23年)のゴールデンウィークに仙北市を訪れた観光客に聞き取り調査を行いました。観光客の声の中で印象的だったのは「仙北市ならではの土産が欲しい」という要望。

また、白岩や神代では古くから花豆を栽培していたことや、冷涼な環境を好む特徴などから、適応の可能性が高いことを確かめ、花豆を産業に育てよう決めました。

仙北市を代表する産業「農業」と「観光」のマッチを目指す商品開発が始まったのです。

【雇用創造推進協議会とは】
特に雇用情勢の悪化している地域で、地域の雇用機会の創出を目的に取り組んでいる「地域雇用創造推進事業」を円滑に実施するために、関係団体等で組織された協議会。仙北市では平成23年3月から取り組んでいます。



◎花豆◎



(原寸大)

【品種】
べにばないんげん。
マメ科インゲン属。

【特性・特徴】
つる性の1年生草本。茎の長さは3～3.5mになる。莢の長さは10～15cm。はじめは緑色をしているが、成熟期が近づくと褐色に変化する。白い白花豆と紫の地に黒い縞の紫花豆に分かれる。合わせて花豆ともいう。紫花豆の紫色の色素はポリフェノール。

【用途】
食用。観賞用。豆類はレクチンを含むため生食では腹痛を起こすことがある。食用としては加熱すること。花期が長く次々と紅色の花をつけるため観賞用としても好適。ツル状に伸びるのでグリーンカーテンにもおすすめ。

【栽培】
冷涼な気候を好み、気温20度くらいで発芽。30度以上では受粉しにくく、生育も衰えるため、地熱が上昇しないように地面に藁などで覆ったり、西日が当たらないところに置くなどの対策を。霜にあたると被害を受けやすい。



上/川井信一さん、下/田口正幸さん
花豆栽培2年目の今年はJAや種苗会社の助力を得て栽培指針をつくって栽培。
1畝毎に25,000円の助成をする委託農家制度(19件)と、種を提供し収穫した豆を市が買い取る協力農家の2つの方法で花豆農産を支えています。

異業種で育てるから 夢がある

JAこだわりの野菜部会など多くの団体に参加し、豊富な種類の作物を生産、積極的に農業に向う川井さん。農業人として脂の乗った年代といった感じですが、「お客さんと話したことは生の情報。発想のヒントが見つかるからおもしろい」と、兼業のタクシー運転手と農業の魅力をマッチさせています。

「花豆は去年から始めたけども、他の市町村であんまりやってねものだから商品価値がある。農家だけでなくホテルなんでの観光業やお菓子屋さん、異業種みんな育てる花豆は夢がある。」
今年暑すぎて花豆はうまくいかなかったもな。どうも根っこ

が良くならなかった。来年花豆をどうするかは今年の収穫が終わってから考えます。暑い年は黒マルチはやめるとか。コストと売価のバランスなんでも。私の農業は8割はまじめに、2割は遊び心でやっています。

今年暑さが対策が手薄で上手くいかなかった花豆栽培も、「失敗して初めて覚えることは多い」と意欲的に未来へ目を向けています。
川井信一さん(田沢湖神代)

加工品にしてみたい

出来る限りの低農薬栽培が田口さんのこだわりだった農法。そして収穫物で加工品をつくり、広くおいしさを届けています。「やってみたら、花豆は結構強い豆だと思

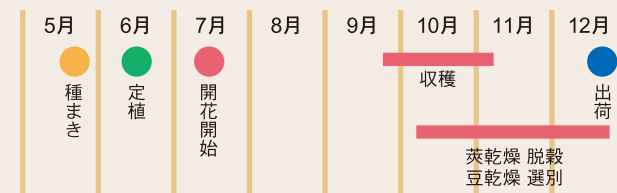
にしたけども、1粒撒きで十分かもしれない。発芽の頃の水分にさえ気を付ければ、心配ないと思う。空豆みたいに真冬に撒かなければいけないこともないし。そういう特性を覚えればいける豆だと思えました。

オレは農産品で2次加工、3次加工品も作って販売しているんだけども、花豆も様々なものにチャレンジできると思います。なんでもまだわからないことだらけだ。スタートから試算して期待すればダメだな。作物に魅力を感じる人、やってみたいと思う人はいいと思うもな。今年暑さは花豆にとって悪いほうさ影響してしまっただけ。いろんな育て方で試せば良い方法が見つかると思います」と、花豆の手応えを感じたようでした。

田口正幸さん(田沢湖生保内)

暑さに泣いた 今年の花豆

花豆カレンダー



「親たちがこころをこめて作ってあげてくれたと思う」と代々の畑を眺めながら話す、上松木内の橋本亮恒さん。今年初めて2畝の畑に150本の花豆を植えました。

「スマイル通信(仙北市広報に折込の総合産業研究所発行の交流誌)さ花豆の種わけでけるって書いてあったので、オレは飛び込んでいったの。花豆初めてだったけども。6月にポットから苗を育てる講習会があつて勉強しました。川井さんから『いったん植えたら水はやるなよ』って言われて、なるほどって思った。いつも水たまつてれば腐るからだと思つた。途中で何回か川井さん聞きにいった。試行錯誤で始めた花豆は、実りの季節に大きな喜びをくれました。

「収穫するときはちよこちよこだとも、集計してみたら15キロくらいあるがらびつくりした。うれしがった。1キロが2キロくらい穫れるべがど思つてらつたがら。これが同じく穫れると思つた。んだとも本当にいい実だが不安だ」。

予想以上の収量に驚き喜ぶ仙北市雇用創造推進協議会の2人とつても、橋本さんの花豆は夢がかなつた大切な実りです。猛暑に見舞われた今年、花豆栽培は暑さとの戦いでした。枯れた花豆もあつた苦しい中での価値ある成功。安定した生産のために必要な、価格の検討に役立つモデルにもなります。

「花豆は作物としていいよんた気がする。確かに手はかかる。知り合いに言われたもの』絶対1年でやめるなよ。3年やればこころ合ふかどうかわかる』って」。

橋本さんの花豆の成功はせんぼく花豆の希望の光となつて、未来を照らします。

加工・商品化

4種のお菓子を共通のイメージで



土産物として喜ばれる花豆のお菓子をくろうと、仙北市雇用推進協議会では仙北市菓子協同組合に声をかけ、商品開発を行いました。最終的には4つの菓子店がそれぞれ違つたお菓子を開発。

角館町の菓子店、プチ・フレーズの佐々木麻美さんもお菓子の開発をしたひとりです。

「花豆は見るのも初めてだったので、取りかかると前にネットで調査してみました。栄養価が高いことがわかつたので、それを届けたいという思いを込めました。和菓子のイメージがあつたのでまずは『ぬれ甘納豆』を開発。今年の秋田県特産品コンクールで入賞したこともあつて、



右/佐々木麻美さん(角館町 プチ・フレーズ)
左/藤原里香さん(角館町 デザイン担当)

「花豆は花の色が鮮烈で印象的だから花をモチーフにしてみたけど、どうかな。『ぬれ甘納豆は小分けにしたほうが、かわいいし食べやすいかも』女性ならではの意見を交わしてパッケージが生まれました。

お客様から好評をいただいています。また土産物として喜ばれるパッケージ、4種に共通するイメージで『せんぼく花豆』を売りたいというコンセプトを基にパッケージのデザインがされました。

収穫期を迎え、今年の花豆を使ったお菓子がそろそろ店先に並ぶ季節です。



上から、
花豆ぬれ甘納豆(プチ・フレーズ)
花豆もちもち饅頭(佐藤商事)
花豆焼きドーナツ(ゆかり堂製菓)
花豆チョコ(唐土庵いさみや)

ゆで豆を使って手軽に食卓に

ふっくら、ほっこりした食感が魅力の花豆。大きな豆の存在感は食卓を華やかにします。ゆで豆をつくっておけば普段の料理に加えたり応用ができて便利です。

【ゆで豆の作り方】

たっぷりの水で花豆を1晩吸水させます。火にかけて弱火で柔らかくなるまで煮ます。途中で2〜3回、湯を変えます。コツ:火が強いと皮が破けやすいので、弱火で煮ること。途中で湯を変えると雑味がなくなります。



花豆のグラタン

花豆と豚バラのシチュー

花豆のサラダ

【写真の料理】上段の左から

- 「花豆のグラタン」ゆで豆をホワイトソースで和え、チーズをかけて焼きます。
- 「花豆と豚バラのシチュー」豚バラをトマトソースと赤ワインで煮込み、ゆで豆を加えます。
- 「花豆のサラダ」赤タマネギのみじん切り、リンゴ酢、塩、食用油でつくったドレッシングにゆで豆を漬けます。サラダにドレッシングごとかけていただきます。
- 「花豆のてんぷら」ゆで豆に天ぷら衣をつけて揚げます。
- 「花豆とリンゴの赤ワイン煮」赤ワインを加えたシロップでリンゴを煮、ゆで豆とレモン汁を入れてゆっくりと冷まします。



花豆のてんぷら

花豆とリンゴの赤ワイン煮

★花豆を家庭料理でも楽しめるようにと「仙北ばあば」の皆さん等による花豆料理の開発も進んでいます。詳しいレシピはインターネットサイト「秋田せんぼく本舗 レシピ」で検索ください。
★せんぼく花豆の入手については、仙北市雇用創造推進協議会へ、電話0187-43-2243

代々の畑で初めての花豆 3年は続けてみるべ

右から橋本亮恒さん、田中弘正さん(仙北市雇用創造推進協議会)、浅利久美子さん(仙北市雇用創造推進協議会)