



うすいえんどう

和歌山県日高郡みなべ町

ちょっと行ってみたい

春を感じさせる代表的な作物といえば、えんどう豆だろう。グリーンピースの名称で知られているが、関西で人気なのがホクホクした食感の「うすいえんどう」である。一大産地、紀州の畑はうすいえんどうのさやでおおわれていた。

和歌山県中部に位置するみなべ町は南高梅の産地として有名だが、うすいえんどうの栽培に力を入れている地域でもある。

大阪市内から車で2時間、2月のみなべ町はいたるところで梅の花が咲いており、春らんまんの景色に目を奪われたが、うすいえんどうのハウスを見てさらに驚いた。天井に届くような勢いの枝に、スイートピーに似た白い花と薄緑色のさやが隙間なく埋め尽くしており、圧倒される光景とはこのことだろう。「眺めのいい時期に来られましたね」。そう迎えてくれたのがJAわかやま紀州地域本部豆部会を担当する萩野翔大さんだ。

「うすいえんどうはアメリカから大阪府羽曳野市確井地区に持ちこまれたのが栽培の始まりで、地名が名前の由来になっています。和歌山県では明治時代に取り入れられました。原種はザラメのようなブツブツがさやの表面にできやすく、見た目からコロッケと呼ばれていました。うすいえんどうに出やすい生理障害の一種で、それが出ないよう選抜・改良を重ね、誕生した

境は敵だらけですからね(笑)。つるが伸びると、子どもみたいな枝がわきから出てきます。そこにさやが付くと、他のさやが小さくなってしまいうため余分な枝を切りまします。また、紀州うすいは花が高いところからしか咲かないので、電照をしたり、豆を寝かしたりしてなるべく下の位置からさやが付くように整えると収穫量が上がり、収穫するときの姿勢が楽になります。それ以外に、枝をぐるりと折り曲げてから上に伸ばすとか、水を調整することで節間(さやが付く間隔)を短くするなどの工夫もしています」

うすいえんどうのさやは繊細なため、表面が傷つかないよう細心の注意を払う。「成長過程で花びらがつくとその部分が湿って病気の原因になるので、送風機で盛大に花びらを飛ばし、ときどき枝をゆすつて散らしています。収穫はすべて手作業。さやを軽くつまみ、親指ではじくように摘み取ります。ハウスは少しずつ実ってくるので、年明けから5月末までの長い期間、追いかけてながら収穫できますが、露地は4月以降、一気に収穫期を迎えます。大量のさやを見ると『ウォー、助けて〜』と叫びたくなりますね……この場面を夢で見ます(笑)。そうはいつでも、たくさん収穫できるとうれしいし、おいしかったという声を聞くことやりがいを感じます。多くの方にうすいえんどうを食べてほしいですね」

うすいえんどうのおすすめ調理法を萩野さんに聞くと、最近流行っているのが「さやごとの丸焼き」という。「アルミホイルの

「このようにうすいえんどうのさやが密集している。さやの根元が白っぽくなり、筋がくっきり見えたしたら食べごろだ。ここは元々、露地で栽培していましたが、川沿いのため寒すぎて効率が悪かったんです。ハウスのなかで温度管理を徹底すれば、丈夫に実ってくれます」(刑部さん)



写真上/さやを開けるとフレッシュな豆がびっしり!うすいえんどうは未成熟のまま食べる「実えんどう」の一種だ。写真下/成長具合を確かめる刑部さん。「このあたりはいいですが、手の届かないところは高所作業になるので大変」



刑部さんの農園
和歌山県日高郡みなべ町山内
JAわかやま
和歌山県日高郡みなべ町東吉田 602-1
TEL. 0739-72-1174



郷土銘菓処 ぶく田
和歌山県御坊市 422
TEL. 0738-22-2937

昨年の関西万博・和歌山ゾーンに出品した【朝露のかけら】。森を食すというコンセプトにもとづき、地元名産のうすいえんどうと森や里山をイメージする食材を掛け合わせ、誕生。さわやかな風味が口の中に広がる新感覚の和菓子だ。「朝の里山の小径を感じていただける味わいに仕立てました。特別な材料で作っているの、なくなり次第終了します。うすいえんどう柏餅はこれから仕込みが始まります。ぜひ、初夏の薫りをお楽しみください」



安珍清姫の伝説が伝わる、和歌山県最古の寺・道成寺。物語に登場する釣鐘をかたどった「つりがねまんじゅう」は地元の銘菓だ。「しっとりとしたカステラ生地に小豆餡や白餡を包み、焼き上げました。くちどけのよさにこだわった人気商品です。店内で焼いているのでタイミングが合えば熟々もあります」



祖父はうすいえんどうの選抜に携わり、今の品種はうちの畑から出たと聞きました。豆を担当させてもらっているうれしです」と萩野さん(JAわかやまみなべ営業販売センター 営農指導員)



東京農業大学短期学部を卒業後20歳で農家を継いだ刑部さん。姉3人に男は僕ひとり、農業は確定という環境で育ちました。おはあちゃん(うすいえんどう)の圧が強かった(笑)。4、5月はうすいえんどう収穫の最盛期ですが、その後も草の処分や土の熟処理やら、作業が山積み。今年も頑張ってます。切り切りたいと朗らかに語る。



1914(大正3)年創業、100年以上続く老舗和菓子店。ショーケースには梅を丸ごと使った焼きまんじゅうや温州ミカン味に仕立てた求肥の和菓子、日高産の清美オレンジを香り付けした手焼きバームクーヘン(本格洋菓子!)など、地元愛たっぷりの商品が並ぶ。



のが現在の栽培品種です。1980(昭和55)年「紀州うすい」として品種登録され、2006(平成18)年には地域団体商標の認定を受けました。温暖な気候と水資源に恵まれたおかげで、日高郡全体のうすいえんどうの生産量は日本一。ただ、鮮度が落ちやすいため、ほぼ京阪神で流通され、他所にはわずかしが出回っていません。さやはグリーンピースに似ていますが、うすいえんどうの豆は皮が薄く実がホクホクしています。関東ではほとんど知られていないので、初めて食べた方はびっくりされるかもしれません。「豆好きならハマるかもしれません(笑)」。旬は春ですが、秋や初夏に収穫できる作型があるので、真夏以外、長く収穫できるのも利点です。うすいえんどうは需要があるのもっと生産量を上げたいですが、農家さんは梅栽培と兼ねており、多忙を極めてるのが現状です」と萩野さんは言う。

そのひとり、刑部拓志さんは梅をメインにうすいえんどうの栽培(ハウスと露地)に励む専業農家。「父の代までは露地一辺倒でしたが、畑の場所によって霜の害に遭うため、僕が受け継いだときからハウスを導入しました。20年近く、うすいえんどうを作っていますが、どうしたらいい豆がたくさん採れるか、試行錯誤を繰り返しています」と刑部さん。栽培スケジュールはこうだ。ハウスの場合、9月頃マルチシートを張った畝に、等間隔で種を4、5個ずつ蒔き、発芽を待つ。「寒くなるまでハウスを組み立てていないので、種を喰われないよう鳥害防止のネットをかぶせます。自然の環

上に洗ったうすいえんどうを並べ、オーブントースターで15、20分、焦げ目がつく程度焼きます。あら塩を振り、熱々を枝豆のように召し上がってください。こんなに甘い!と驚きますよ。豆ご飯もおいしいですが、苦手な方がいますね。丸焼きにする、と豆嫌いのお子さんがパクパク食べるので、ぜひ試してほしいですね」

日高郡のお隣、御坊市にうすいえんどうを使った和菓子の店があると聞き、訪ねた。郷土銘菓処「ぶく田」だ。「毎年5月中旬から1か月間ほど、うすいえんどう柏餅を販売しています。地元では昔、うすいえんどうの餡が各家庭で作られていたらしく、その懐かしさを再現しようと30年前に商品化しました。うすいえんどう本来の風味を生かし、ココの深い餡に仕上げています。他ではお目にかかれず、当店の名物でもあるので、期間中は注文が集中します。うすいえんどう柏餅がご縁となり、関西万博・和歌山ゾーンに出品したのが「朝露のかけら」という和菓子です。うすいえんどう餡の羊羹をベースにヒノキやクロモジのエッセンス、ライム、自生する山椒の葉の香りを閉じ込めたゼリーを重ね、繊細な甘みに仕上げました。和菓子には使わない材料が多く、味のバランスに苦労しましたが、地元の食材による菓子作りにこだわったからこそチャレンジだったと思います。和歌山の魅力を感じていただける和菓子をこれからも作っていきたいですね」

うすいえんどうでおいしい春を楽しんでみてはいかが!