

小豆は

おいしくて、

おもしろい

小豆は おいしくて、 おもしろい

感じる小豆

和菓子の材料の中でも小豆の品質は最も重視されています。和菓子とは、そもそも小豆や餅が持つ役割を拡大して菓子として発展してきたものでもあります。しかし1990年をピークに和菓子類の消費額が減少しています。和菓子は、年齢層が高いほど消費される傾向があり、洋菓子「ケーキ」を用いることが定着しています。そのため、幼少期に小豆を用いた菓子を口にする機会は減少しているのではないかと推察されます。

私は、小豆の良さを知ってもらうために「産地ごとの小豆の個性を味わう」ことを体験してほしいと考えました。小豆の美味しさに目覚める一般消費者を増やすことにも繋がります。

あん特有の舌ざわりは、「あん粒子」から生み出されます。このあん粒子は、豆を煮ることと豆の中にあるタンパク質をタンパク質が包み込む形で形成されます。また、あずきのタンパク質は、加熱することで性質が変わり水となじみやすくなるので、あん粒子が形成されやすいとも考えられています。しかし、大豆にはあまりテンブロンが含まれていないので、一般に大豆からはあんが作れないとされています。



小豆の歴史

あずきの歴史をたどると、紀元前一世紀、中国最古の農業書である「汜勝之書」に、すでに栽培方法が記載されています。日本では「古事記」や「日本書紀」にあずきが五穀として登場し、縄文遺跡からも発見されています。

江戸時代、赤色の「あ」と早く軟らかくなる意味の「つき」「ずき」で「あずき」と呼ばれた説。また「あず」「あづ」は崩れやすい所を指し、煮崩れしやすいことから「あずき」となった説などがあります。大豆より小さい豆なので漢字では小豆と書き、あずきと読むようになりました。

北海道などでは、現在でも「しょうず」と呼ぶ場合があります

中国最古の薬物書「神農本草経」には、あずきの煮汁が解毒剤として使われたと記載されており、日本でも古来よりあずきは薬として用いられていました。

一方であずきの赤い色が、太陽や火、血といった「生命」を象徴すると考えられ、呪術的 な力を持った特別な食材として使われるようになりました。

小豆の生産

あずきは、同じ耕作地で続けて栽培（連作）できません。収穫の終わった耕作地は、次の年には他の作物を育てる、つまり輪作としなければなりません。毎年同じ量を収穫しようとするれば、北海道のような広い耕作地での大規模農業が適しています。そのため、日本のあずきの収穫量の90%以上が北海道で作られています。北海道の大地がおいしいあずきを育てているのです。



1位 北海道
16200ha

3位 京都
493ha

2位 兵庫
699ha



小豆の生産は、全国で行われていますが、育てている面積が違います。育てている面積の大きさでは、一位が北海道で作付面積が16200ha。二位が兵庫県で699ha。三位が京都府で493haとなっております。

河原林の加藤さんに 小豆について色々聞いてみました

どのように小豆を栽培しているのですか？

昔はあぜで種をまいて狭い面積で育てられていた。手で収穫するのが主流だったが、河原林さんでは、機械で行っており冷暖房設備のコンバインを導入しておりホコリが体内に入らないように身体のことも考えて、選ばれる職業になるうと努力している。

やはり育てる土によっても違ってきますか？

あまり肥料をまいていなく、肥料を沢山まいてしまうと木（枝）の方が実ってしまい、サヤのつきが悪くなってしまうから少ししかまかないのでバランスが必要で難しい。

小豆を栽培する際に力を入れていることはありますか？

収穫量を増やすために、排水対策と害虫対策に力を入れている。

小豆は水を嫌うため気をつけないといけない、サヤが水に浸かってしまうとダメになってしまう。

これからチャレンジしていきたいことはありますか？

面積を増やしていき、草があまり生えないようにしたり、虫がすくなくなるような薬剤（人間に害がない）をうまくように考えている。

小豆はどのようなところにおろしていますか？

主には、和菓子屋に小豆をおろしており、少しパン屋にもおろしている。

機械を使う時気を気をつけていることはありますか？

機械の中に土が入らないようにしている。中に土が入ってしまうと、小豆自体が黒くなってしまい取れにくくなってしまう。

サヤはどのようしたら大きく育ちますか？

寒暖差があるとサヤが大きく育つ。

京都で栽培されている小豆は大納言のみですか？

京都は大納言のみです。

一斉収穫する際熟していないサヤがあった場合はどうしますか？

霜が降りるとサヤは一斉に枯れるので、霜が降りた段階で収穫していきます。

小豆は収穫した後どうしますか？

機械を使い、熱風で乾燥させます。昔は、太陽光で乾燥させるのが主流だったそうです。





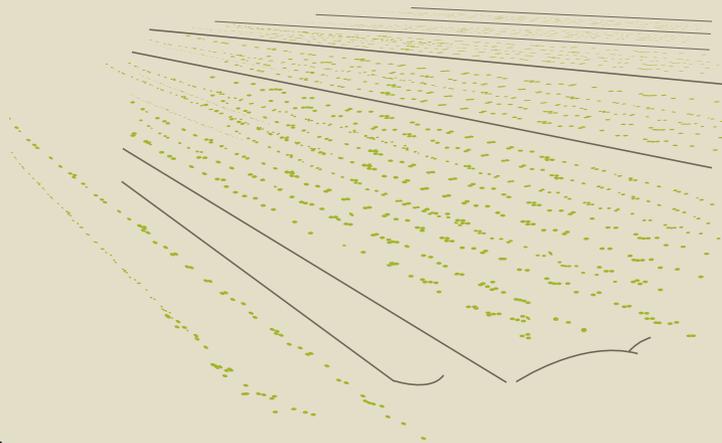
河原林さんの 小豆の栽培方法

今回は農事組合法人 河原林さんの小豆の栽培方法をお聞きました。

慣行栽培では耕耘から、施肥・播種・除草剤散布作業を同時に行うことで大幅な省力化と安定した収量・品質を実現し、大区画栽培に適した栽培体系となっています。

5

発芽状況
(8月上旬)



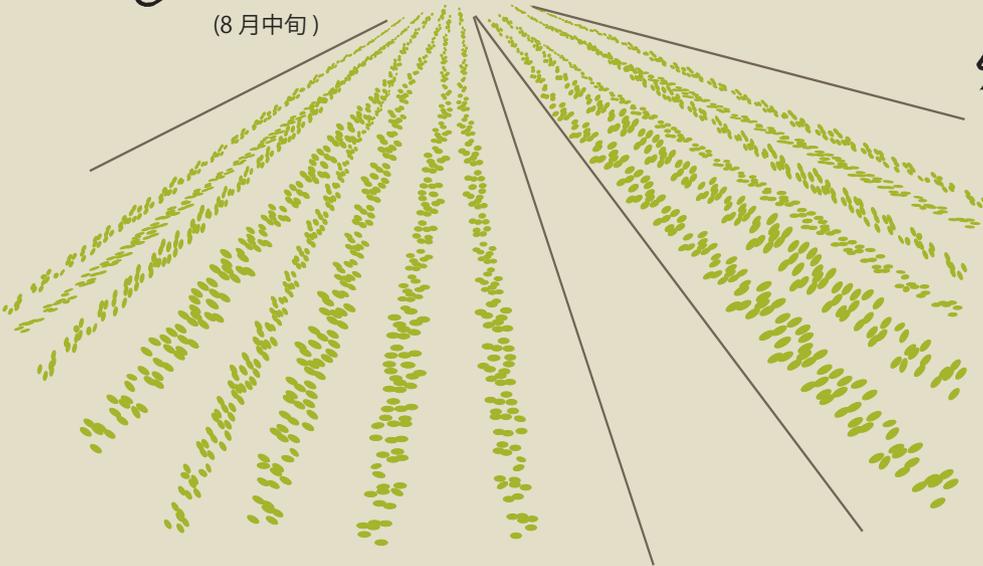
1 除草剤散布

2 小豆播種前耕耘

3 播種作業

6

発芽状況
(8月中旬)



4 播種・排水同時作業
(7月下旬)



7 発芽状況
(9月上旬)

8 リモコンヘリ防除
(9月中旬)



9 収穫前
(11月下旬)



10 コンバイン収穫
(11月下旬)



あんこの炊き方

つぶあん

「つぶあん」はあずきの粒をなるべくつぶさないように炊きあげたあんのことです。それに対し、「こしあん」はあずきなどを煮てつぶし、布などで濾して皮を除いて炊きあげたあんのことを言います。また、「小倉あん」「ねりあん」という呼び方もあります。「小倉あん」は小倉百人一首で有名な京都の小倉山に由来し、こしあんに大粒のあずきの蜜煮を混ぜ込んだあんのことです。「ねりあん」はあずきなどを煮てつぶし、濾して砂糖を加え火にかけて練ったものとされ、火にかけて練ることから「練りあん」と書く場合もあります。

今回は、大納言を使用しているので、つぶあんの炊き方をご紹介します。

材料 小豆 200g
砂糖 150g
水

道具 鍋・蓋
ザル
木べら



1 小豆は水で洗い、水気を切ります。



4 火を止め、ザルにあげます。あげたら小豆を水で洗わず、また新しい沸騰したお湯に入れ 10 分程煮ます。水で洗ってしまうと小豆が硬くなるので気をつけます。

これを 3 回繰り返します。



2 鍋に水をたっぷり入れ、沸騰させます。その沸騰した鍋に小豆を入れます。



5 また沸騰したお湯に入れ蓋を閉めて 30 分程煮たら火を止めて、蓋をしたまま 10 分蒸らします。



3 10 分程煮ます。



- 9 鍋に水を 200cc 入れます。少し沸騰したら 150g 砂糖を用意して半分程入れます。



- 10 砂糖を入れた鍋にザルであげた小豆を入れて焦げないように混ぜていきます。そして、残りの砂糖を入れてから蓋を閉めて 1 日置いたら完成です。



- 6 砂糖を入れると焦げやすくなるので、手を止めないように水気がなくなるまで混ぜていきます。



- 7 水気がなくなったら火を止めて、蓋を閉めて 1 日冷やし置いておきます。
1 日経てば完成です。



- 8 蒸した小豆をザルにあげ、硬さを確認します。確認するときは、親指を使って確かめます。それで小豆が柔らかくなっていれば大丈夫です。

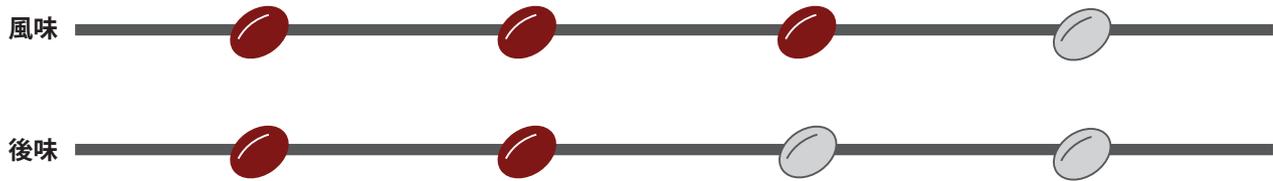
北海道産の大納言小豆と京都産の大納言小豆の食感と
味を自分なりに表現してみました

北海道産
大納言小豆

京都産
大納言小豆

北海道産 大納言小豆

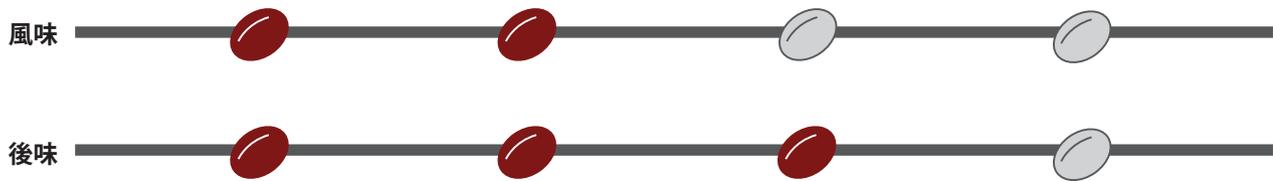
北海道産は、やや茶色めの小豆色。炊いている時まわりの皮が硬めなので豆が割れにくかったです。そして、小豆の風味が良く、皮も実も柔らかく、雑味もない上品な味わいで癖がない小豆らしい豆の味。丹波大納言小豆のような舌に残る印象的な味はしなくて、さくさくと口の中でくずれやすいサラリ感でした。



オノマトペ **するーさくさくふあー**

京都産 大納言小豆

京都産は、丹波大納言小豆は小豆色が赤く艶っぽく、しっかりとした肉付き感で独特の後味コクみがあり、味はほわぁーっとした鼻に抜ける香りと じんとして舌に残る独特の深みのある味でした。豆皮が柔らかく仕上がり、北海道産に比べると食感がしっかりと感じられました。



オノマトペ **しゃきしゃきすわー**



三宅 利佳

私は、和菓子の原点は小豆↓あんこは和菓子の命だと思います。和菓子の材料の中でも小豆の品質は、もっとも重視されていると思います。和菓子とは、そもそも小豆や餅が持つ役割を拡大して菓子として発展してきたものでもあります。私たちの口に入る前に工夫が積み重なって手間がかかっています。その様に思うと、あんこというものは食べ物としても美味しくて、色々な歴史もあつたりして面白いものだと感じることができました。