

彩の国(埼玉県)産 無肥料・無農薬大豆「さやなみ」

【玉誉れと小糸在来の子供】

「さやなみ」という大豆品種は「玉誉れ」と呼ばれる大豆品種を父に「小糸在来」と呼ばれる在来種大豆を母に交配して育成された大豆品種です。私にとって「玉誉れ」という大豆には特別な思い入れがあります。2000年当時、とにかく美味しい大豆が豆腐として造り難いとされており、この大豆を豆腐するには多大な努力を要しました。しかしその結果として、今の濃厚な味わい深い「気合豆腐」が生まれたのです。「小糸在来」は千葉県の君津市小糸川地方で、昔からその土地に代々受け継がれた在来種大豆です。2003年当時、この君津を訪れた私とO氏が、とある直売所で見つけました。その時に直売所の方からこんな話を伺いました。「この大豆はね、豆腐には成らない大豆なの、なんでもやっこ(柔らか)過ぎちゃうらしいのよ。味はおいしいのだけれどね。」

なんでも地元豆腐屋さんでもさじを投げたらしいのです。まあ、そういう事を聞くに如何として燃えてきてしまう私ですから、この大豆を購入し豆腐にしてみました。にがり凝固剤として絹豆腐・綿豆腐等を作ったところ、うっすらとみどりがかかった香りの強い美味しい豆腐と成りました。早速、君津でお世話になった方にお送りしたところ、「甘くて美味しいわ〜！」と驚かれており、地元の豆腐屋さんにもお裾分けしたそうです。ひょっとしたら私が小糸在来でにがり凝固剤とした絹豆腐を初めて作った職人かも知れません。(笑) ですが、この小糸在来は千葉県の豆腐屋さんが頑張っ豆腐にするべき大豆と思い、一時、心を離してしまったのです。

「さやなみ」という大豆が玉誉れと小糸在来という最も思い入れのある大豆の子供であること、感慨深いです。その大豆で豆腐を造れる、その幸せを噛み締めて有り余るだけの気合を入れて美味しい豆腐にしていきたいと思ひます。

【超希少貴重な品種】

「さやなみ」は1997年に島根県の奨励品種として採用されたのですが、鳴かず飛ばずだったようです。現在では流通に乗る事は皆無に近いという、そして恐らく自家用として作られている農家さんを探すしか手立ては無いだろう、という大豆問屋さんの話です。大変残念な話を聞き手に入れる事を諦めてしまいました。そ、それがです、なんとというか大変大豆に熱心な我が心の師匠「所沢の山下氏」が同郷の埼玉県で見つけ出しそれを使われていたのです。目から鱗というか灯台元暗しというか、「おお、流石我が師匠！」。本当に頭が下がります。いや、下がりがっばなしです。無理なお願いと承知の上でお頼み申し上げた所、定期的に豆腐を造れる量をお分けいただけるという事に成りました。「感謝」と言う言葉だけではとても足りない位感謝しております。ありがとうございます。m(_)_m

余談ではありますが、東京で定期的にこの大豆品種「さやなみ」で豆腐を製造し販売を行っているのは、おそらく(気合豆腐)本店だけでしょう。

高品質豆腐工房「かむろ」 http://www.kamuro.com/tofu_index.htm

【在来種系大豆に対する無肥料・無農薬の意義】

在来種大豆というのは、昔から各地方で代々育てられ受け継がれて、現在まで生き残ってきた大豆です。長い年月生き残ってきたという事から推測すると、生命力が強くてとても美味しい大豆と結論づけてもおかしくないと思ひます。何年か前に千葉県に探索に訪れた時に畦道(あぜみち)で大豆が元気に育っている所を沢山見かけました。その時は「なんて大豆という穀物は生命力が強いものなのだろう！」と、脱帽したものです。

「さやなみ」は味わいは小糸在来から、育成は玉誉れから(玉誉れより収量が多く病害にも強いという事です)受け継いだ、言わば「ス・パ・在来種」系です。両親が持つある部分の特性を超えたという意味でもそう伝えて過言ではないと思ひます。味わいは私が豆腐にした限りでは滋味深い味わいが小糸在来より勝っていました。ひょっとしたらこれは大豆の持つ力の差ではなく、栽培方法の違いからの差かも知れません。元来、在来種系の祖先はどんな栽培方法を行っていたのでしょうか？昔のその昔に農薬を使う事はないでしょうし、在来種大豆にとって肥料(有機等)も使わないのではなく使う必要が無かったのではないかと推測しております。「在来種大豆は強く逞しく育てろ！」それが一番美味しく育て上げる秘訣なのかも、と考えております。肥料を使わない事、農薬を使わない事の本当の意義を、さやなみや在来種大豆から今後教わっていきたくと思ひます。



無肥料・無農薬大豆「さやなみ」使用

気合豆腐「彩七美」

絹豆腐 & おぼろ月夜豆腐

(凝固剤としてにがり100%使用)