



在来種への期待

奥能登に眠っていた大いなる豆

二三味 義春

聞き手・増田明莉 竹原真美 (石川県立飯田高等学校1年)

自己紹介

名前は二三味義春。昭和22年1月15日、珠洲市狼煙町の農家に生まれた。今は母と妻と自分の3人暮らしで、子供は3人も外へ出てった。娘2人は飯田で珈琲店開いとる。たまに飲みに行くけど、旨い言われとるらしいな。俺が子供の時は、家族皆で農業しとった。親父は養豚もしとってんけど、あんまり良いなとは思わなんだ。家内が農家やったから、自然と農業を継いでん。昔は漁師もしとって。面白かったけど、色々あってやめた。今も趣味で釣りに行くけど、やっぱり本業は農業やな。在来種の大豆とかそばとか作っとるわ。

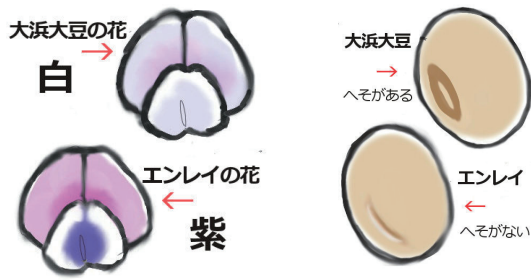
出会えたキセキ

平成11年からエンレイを作って納豆作ったりしとってんけど、平成15年に低温と長雨で湿度が高くなって湿害がおきて、大豆が一つも取れなんでん。集落で作っとると、皆

会社に勤めとって作業は大概日曜日しかできんから、雨降とったら作業できん。そうすると、だんだん作業が遅れてくるんわ。その時も、うねをあげて水はけを良くしようという作業を日曜日に決めとってんけど、雨で作業ができなくて、次の週もダメやった。梅雨に雨が降って、水はけよくしてないから、根が水にやられて取れんくなってしまっ、1年にいっぺん、皆で集まって豆腐とか納豆とか作ったりしとったんが、できんがになっ。大変やって言っとたら、ある婆ちゃんが「お家にまだちょっとあるさかいに、それをつこうて、イベントに出したれ、皆で豆腐作って食べんか」ってということで大豆持ってきてん。この大豆何ていうげんって聞いたら、『大浜大豆』って言われてん。ほど平成16年からその大豆を皆で作るんになっ。わ。

運命の二重螺旋の誤差

大浜大豆の花は、色が違う。エンレイが紫で、大浜大豆が白や。大浜大豆は茶色のへそがあるけど、エンレイにはへそ



大浜大豆とエンレイの違い

がない。豆腐作った後にできるおからって、豆腐のカスにブツブツとへそがあったらゴミが入るとるように見えるらしいから、今大豆は品種改良でへそを無くしてある。種を蒔く時期は5月の終わり頃から6月の初め頃で大体一緒ねんけど、エンレイは収穫が10月の中頃で、大浜大豆は1ヶ月遅い11月の中頃。

大豆ができるまで



大浜大豆ができるまでの1年の流れ

作業時間は天候によるけど大体午前8:00から始めて、午後6:00か6:30頃までやって終わる。暑い夏は12:00から休憩入れて、3:00頃まで休んで。暗くなる時期は5:30ぐらいまでやな。

農薬の理想と現実

俺のところは農薬使つとる。この頃無農薬とか有機栽培とか言うけど、それはなかなかできんげん。病害虫防除のために必要ねん。病害虫が一番アレながカメムシって臭い虫や。カメムシみたいな部類が幾種類もあって、そいつらが鞘(さや)の中に小さい大豆が出来た時分に針を刺して吸うげん。そうすると、大豆は養分吸われて一つも太らん。皆やられてしまったら、ほんで取れん。病害虫防除は必ずやらなダメや。カメムシに吸われて、実が成らんくて、葉っぱがずっと青

く葉っぱが付いとってことを青立ちって言うげん。一つも取れん場合は農家も大変やし、注文した人も大変や。最小限少しはやらんだらダメねん。減農薬(※2)はせなダメや。言われた通りに農薬使つとつたら金かかって大変や。工夫しながら少なくやりんわ。今年大豆なら減農薬、無農薬でもある程度取れたと思ん。自分で食べるだけなら無農薬でも良いげんて。ただし、お客さんが注文したがに出せんってげんになったら大変なこと起きるってだけ。今は無農薬で育てとるって事実はないな。

恵まれた実り

珪藻土(けいそうど)が普通の土と違い具合に混ざると、水はけが良くて根っこが張りやすくなる。珠洲は珪藻土が取れるから、良い品質のもんが取れるって言われとる。珠洲は気候風土も良いげんわ。三方海に囲まれとって、海から丘へ風が吹くとか、対流って空気の流れがある。ほんで潮風が上がってきたりするもんで、糖分が増すって言われとる。やから、ちょうど大豆にあう天候なら1回種を蒔くと、順調に育っていくげんけど、今年の場合は非常に雨が降らんで梅雨も無かった。そうすると作物もちょっとちぐはぐになってくる。植え付けして種を蒔いて、まず芽が出な話にならん。それが20日ほど遅れて、6月の8日の雨でやっと芽が出にかかってん。大豆の場合は、遅れるが大したことはない。今度は焼けて、木がしおれて、大変弱つとってんけど、これが大豆に適した天候やってん。育つときの水分は無かったけど、水分が無いと水分欲しいさかい、根っこをぐっと深く張りん。8月のちょうど花が咲く時分にまた雨が降って、花の咲いた後に豆の鞘が出てきて、鞘が太る時にもまた雨降って、ちょうど良い時々に雨が降ってん。大豆は大体10ヘクタール分の収穫があるげん。大豆とか農作物の出荷は、年によるから一概には言えんけど、去年で大体250万ほどやろな。今年は大体500万ほどで余計採れてん。大豆も蕎麦も今年は案外良かった。ちょうど乾燥機と選別機と入れたからそれも良かったん。能登大納言とか今年はよくなかったのもあったわ。

ベストなんてない

大豆の育て方にベストってが、やっぱり無いな。農業ってが天候に左右されるから難しい。種を植えるにしても5月の終わり頃か、6月入ってからか、その年によって全然違うから難しいげん。今年でも5月20日頃種を蒔いてんけど、ずっと干ばつやって、乾ききって芽や出なんだ。6月の8日頃に降った雨で芽出てきたから、今年は6月の10日ぐらいに種を蒔けば良かったさかい、来年もちょっと遅う蒔いたら良い

げんなって思ってるけど、来年大豆に適した天候になるか分からんし、ちょっと早めで作業していくげん。

品定め

大浜大豆の品質は3等やってん。珠洲市には3等が1番良いらしくて2等ってがまずない。他のもんもそうねんろうけど、あくまでも基準やさかいに、1等のもん使ったら必ず旨いもんができるってわけではないし、3等って悪い感じするけど、そういう意味じゃなくて、あくまでも検査する人の検査項目で、丸がいっぱいあれば1等で、丸がちょっと少なかったら2等みたいな話や。農協の検査は俺もハッキリ分からんけど、30キロでひと袋のやつから、小さな器に200グラムほど袋から取って並べて、全部1つずつ選りん。検査厳しいがでなあ、虫食いとかが変形とかシワいったがとか紫斑病とか選り分けて、良いやつと悪いやつと分けりん。悪いががどれくらい入ったか量測って、光沢ってツヤがある良い方が5割ありゃあ良い等級とか、良いが3割なら等級下がるとかそういうがにしてやっとなるわ。水分は一番最初にやって、水分が15%以上やったら見た目の変化とかはひどくないけど、検査前にダメになってまうげん。紫斑病は何かに思いつきぶつけたような紫色になるけど、煮たりすりゃあ消えてしまうげん。これは見た目が悪くなるとるから悪い粒にされとるげん。

今の農業に不可欠なもの

使っとる道具はトラクター、常用動力噴射機（※3）。あと大豆に必要なのは、うね立て機、播種機（※4）、コンバイン（※5）と乾燥機と選別機、これだけあれば大豆はできるわ。それぞれの作物に合わせた機械とか、用途用途に合わせた機械がありん。コンバインなんてサラで買ったら700～800万、トラクターも300万程やし、動力噴射機は100万程した。大豆以外の作物を作るのもあわせたらもつとすど



コンバイン



選別機

いわ。純粹に全部捌くものをもう一揃い揃えるんじゃないけど、農家とか物作る人は凄い投資する。投資せなでせん。お金の支払いが終わってしまって、今年入れた乾燥機と選別機はまだや。いっぺんに買えっていうたら大変やけど、年々積み重ねてこんななつとるさかい、大したことないわ。選別は選別機でいっぺんに大中小に分ける。豆が丸じゃない変形した豆とか、虫が食べたりした豆は、機械が判断して出してしまう。機械は色も識別するげん。選別機がいいなって思った奴は全部中に残っとる。ダメなもの結構出りん。料理に使う大豆とか納豆とか原型が分かる大豆やと機械選別の後に手でまた選別して出す。そのまま見えるから、悪い豆があっちゃダメねん。きな粉とか豆腐とかは少しぐらい混ぜとつても、磨り潰してしまうから分からんるげん。それは機械選別でそのままできる。やっぱ、手選別でやらんとダメねん。その代わり手選別でやった豆は多少高くなるねん。人件費がかつとるし、綺麗になるし。大豆コンバインは水稻のコンバインとか普通は違うけど、上手く出来とつて、コンバインは前の方だけアタッチメントでカチャッと変えると蕎麦を刈り取れたり、兼用できりん。

そんなに遠くない昔

今は色々な機械あって使っとるけど、機械なくて皆で作つとつた時は、刈り取りは皆で手で根っこから外して刈とつてん。刈り取って根っこから抜いた大豆を干すやつを「はざ」っていう



はざ

ねん。はざは、機械もってない人が使っとる。パンパンと叩いて落としたり、上から棒で叩いて落として脱穀するげん。そんで脱穀して作業場で陰干ししてん。天気干しやったら天気に合わせて豆にしわができてしまうげん。日陰に乾かした豆の粒を揃える『とし』って、料理で使うようなやつよりも

目が粗いふるいがあって、大中小の大きさの目の3種類の『とし』で、豆の粒の大きさを揃える。ほんで低レベルなのを出荷しとってん。機械導入してからは、そんな時間からんもんで、もっとたくさんの面積ができるげん。機械入前は皆で何日もかけてやとった。

遺伝子のいたずら

大浜の黒豆ってが作とりん。黒大豆が初めて出来た時、大豆って言う白いイメージやさかいに、皆ちょっとビックリするわ。天気良かったから、鞘（さや）をずっと回って見て歩いてん。その中に、普通のと違う狐色のひっどい綺麗な鞘があってん。割ってみたらへそが真っ黒の大豆やって、俺来年植えて見たかったので、もつとったお婆ちゃんに「これ残しといてくれ」て頼んでん。250gあったその豆を育てて、いよいよ収穫に行ったら、天気良かって、パチッとほじけてん。そしたら黒い豆が飛び出てん。「白い大豆蒔いたんに黒いのおかしいな」とか「こんなんどっかカラスが他の人の畑から持ってきて落として行ったんやろ」と思とってん。いよいよ収穫すんで、たたきに落としにかかったら1割ほど黒い豆があって、「これおっかしいな、1本や2本でないな」って思っておった。黒と白と分けて、その1割ほどの豆を次の年蒔いてん。黒い豆を植えて出てきたのは全部黒い豆で、元々あった白い豆を植えた中ではまた1割ほど黒い豆が混ざって出てん。ほんで、混ざるんやったら選別せな物にならんげん。黒にもならんや、白にもならんし、これ大変やってことで捨ててんけど、黒い豆だけ残してん。今作とりんけど、黒大豆はこしかない大豆ねん。これ美味しいって言う人な居るげて。大浜の緑豆って緑色の大豆もある。緑色の大豆（※6）とかも商品化しとる。作物何でも作ったら、やっぱり常に関心を持って見て歩かな駄目やってこと。原因は研究機関に聞けば先祖がえりやないかやて。



左が白い大浜大豆、右が黒い大浜大豆

味覚

普通の大浜大豆と黒い大浜大豆と緑の大浜大豆とあるけど、微妙に味は違うわ。普通の大浜大豆の豆腐作った時に、黒いも豆腐にしてんて。黒いやつは豆腐にしたら真っ黒になるがじゃなくて、紫っぽくなるげん。食べた感じは、十分甘い普通の大浜大豆より、ちょっと甘味が強いような気がしたわ。この豆腐って豆乳を固めて作るげんけど、豆乳の段階で飲んでみると分かる。大浜大豆ってエンレイで作る豆腐よりもコクがあるような気がして甘いげん。緑も甘いわ。味はやっぱりちょっとコクがあるわ。最初はこんな味の濃い豆腐あるげんろかってビックリしとったよ。

横山振興会の復活

平成9年の時に全国的に街づくりとか一村一品運動とかがたまたまあったもんで、「地域おこしみたいながすりゃどうや」ってそれを真似て、皆で作ってん。名前は、この地域の名前の横山と、「街づくり協議会とかみたいなの一緒に名前にせんと、振興会ってがにせんか」ってなって、横山振興会らしいわ。うちらの子供の時にもうあったがを復活させたいな感じねん。20年程活動無かったもんで立ち消えみたいになつとって、復活してから2年間は何もしなかつてん。2年後の平成11年に「お前らち1回何かやらなダメながでないか」ってことで、昔の家庭で作とった「昔の味」ってもんを年配のお年寄りの居る間に教えて残しときゃどうやってなって、大豆とそばにとりかかってん。大豆を海水で固めた豆腐を作って、集落の人全員集まって、1年に1回の収穫祭みたいながで、作って食べてん。何年かしたる間に「昔のように藁（わら）のつとうに入れた納豆を作りやどうや」ってことで藁納豆を作って、『あいのかぜ（※7）』ってイベントに出てん。そんで平成16年から大浜大豆の豆腐を作り始めてん。



こだわりを持つ豆腐屋さん

俺に豆腐を教えてくれた、こだわりを持った豆腐屋さんが居りんけど、こだわりを持つとる所は、豆にもにがりにもこだわって、良い大豆や良いにがりを入れようと日本中を探し回って歩いとりん。そんな豆腐屋さんとか、機械を入れてくれたメーカーの人とかには必ず日本一でなけりやダメねんて。日本一の豆腐を作りたいから機械も全部入れ替えても

らってんけど、「ホントに日本一でなけりゃ駄目か」て皆心配しとってんけど、もう日本一は1つあるから心配せんでいいげん。全部地元産の豆腐ってがほとんど無いから、日本一の条件がまず1つ整うとりん。珠洲はたまたま塩が取れるから、天然の塩が出来るときに必ずにがりが出て来りん。大谷のにがりで固めるげん。その珠洲のにがりで良い豆腐が出来るげん。珠洲でも塩が幾種類もあるし、大豆とにがりとマッチングせなんだら良い豆腐が出来んから、にがりをもどのにがりにするかってが迷ってん。だから何カ月もかけてそれに凄い悩んでんよ。

商品開発

マスコミらちに「将来の目標は何ですか」ってよく言われるげんけど、そういう話がだんだん高くなってソフトクリームを作ろうと思いついてん。ソフトクリームつくるために機械を買って、色々と試行錯誤して、「糖分とか豆乳の量とか、自分で研究してやりましょう」って言うたら、「皆でやらんか」ってことになって、狼煙の道の駅限定でやとるげん。普通のところはソフトクリームのマシンのメーカーに「原料はこんながにしてくれ」て言うて、そのメーカーに合わせたかにブレンドしてもらうげんけど、ここは自分らちでその配分を考えて、作とるソフトクリームやねん。実際に作るのは施設の職員で味付けとかは俺がやとる。このソフトクリームは狼煙限定や。全国に発信するんは関係上難しいげん。こっちでミックスの元を作とるもんで、メーカーに大量生産するのと違って、外へ出してある程度大きいこと提携でもしたら、その元を作るのに大変ねん。設備もせならんし、ここにしかないソフトクリームで良いがでないかってなつてん。他には、メーカーの人からおから使ってドーナツもできるよってことを聞いて、道の駅出来た1年後に機械を整備して、おからドーナツ作ってん。おからって皆、捨ててしまわにゃならんから、少しでも捨てんと利用すりゃあ良いがでないかっていうことになつてん。

栄光の大浜大豆

道の駅も総務省の総務大臣賞も貰ってん。全国の過疎地域で地元の食材を使って色々な活動をして販売したり、過疎地域でも元気にやとるってところが貰う賞ねん。ほんで、横山振興会は何年も前に国土交通省の街づくりとか地域づくりの団体を表彰する賞も受け取ってん。地域にあるもん使って地域おこしをやとるってことで表彰されてん。取材も来るときありんけど、最近ではケーブルTVとか民間のテレビ会社とかがくるんわ。少ないげんけどたまに中学校の学校給食にもよう持ってくわ。珠洲の『あいのかぜ』ってイベントに出



した藁のつとうに入れた大浜大豆で作った納豆がひどい人気があつて売れてな。集落でやとる丸かじりの納豆は50~60万の収入がありん。豆腐は1ヶ月に1回くらい、大丸さんとかシーサイドさんにも行って販売しとる。道の駅では他の製品も売とっしな。ソフトクリームも評判良い。道の駅のソフトクリームは甘みも薄いし良い味ねん。能登の里山里海が世界農業遺産に選ばれてから、道の駅とかは客足は増えとるがでないかな。行政と一緒に活動することもあるし、イベントも変わってきたわ。在来種が見直されとるのも理由やろな。自分で宣伝したり、そんなんは特別せんげんけど、普通のが世の中に何もかも有り余とっさかい、やっぱり昔のが無いかつて言うことで昔から作られとる在来種は、全国的に関心が出てきとるげん。在来種だから有名になつてん。やっぱり消費者がこだわったモノを食べに来るらしくて、こだわりをもつ豆腐屋さんも日本中歩いて昔からの在来種を求めとりんわ。

農業の未来

息子はおるけど、今こっち来とらんもんで、後継ぐかどうかわかんし、家庭に使うようなのは個人個人でも作とるげんけど、他の所に出すってなると居らんげん。でも豆を欲



総務大臣賞をいただいたときに受け取った賞状

しいって言ってくれるお客さんがおるさかい、やめるわけにはいかんげん。それに今までは大豆が主やったけど、これからはそばも使って地域の活性化になるようなことをするげん。寒晒してて川の流れて流して寒晒しそばを作ることを皆でやっ取る。有名が増えるんは地域の活力にもなるからな。

- ※1 (図中) 種を蒔くこと
- ※2 濃度を薄くする、やる量少なくする、回数少なくするなど
- ※3 消毒するための機械
- ※4 種を蒔く機械
- ※5 刈り取るための機械
- ※6 枝豆ではありません
- ※7 今は『まるかじり』って名前に変わっています

PROFILE

二三位 義春 にざみ よしはる
昭和22年1月15日生・65歳・農業

自然と父親の後を継ぎ農業をはじめ。2007年に大浜大豆を商品登録し、以降本格的に栽培を開始する。現在は大浜大豆の栽培だけでなく、豆腐やソフトクリームなどの商品も開発している。奥能登が世界農業遺産に登録されてからは客足も増え、他の在来種にも力を入れている。



● 取材を終えての感想 ●

私たちはこの聞き書きで今まで知ることのなかった地元の文化を聞くことになりました。能登の里山里海が世界農業遺産に選ばれた時も、自分の地元の何が評価されたのか、どのような素晴らしい文化があるのか、そんな物を何一つ理解せずに単純に喜んでいました。ですが、その影には多くの人の人生がありました。農業をする人が居るから畑は荒れない、林業をする人が居るから林などは荒れないのだと思えました。私たちが調べた大浜大豆の名人は息子が後を継ぐかどうか、また誰かが継いでくれるか分からないとおっしゃっていました。後継者がいなければ畑は放置されてしまいます。他の文化も後継者なくしては廃れていくよりありません。そこで私はこの聞き書きを通して地元を守りたいという想いを強く持ちました。そのために出来ることを考えても今は何も思いつきません。それでこのレポートを読んで興味を持ってくれる人がいることを願っています。

(増田明莉 写真:右)

最初は大浜大豆のことをこれっぽちも分からなかったけど、取材を通して、大浜大豆の魅力を知れたり、他の大豆との違いも分かりました。最初は大浜大豆は普通の大豆と変わらないものだろうな—とと思っていましたが、大浜大豆は本当に甘くて、冷やっこにしてみると、冷やっこが苦手な私がおいしく食べられる大豆です。あと、お話を聞いているうちに珠洲市そのものの新しい魅力も気付かされました。私たちや他の生き物たちにとっても、暮らしやすく、いいところですよ。そんな『珠洲市』のブランドとして、大浜大豆をもっといろんな人に幅広く知ってもらいたいと思いました。(竹原真美 写真:左)

