

豆粒のお話



● みどり ヒ パパ と ママ ●

は煮豆、豆腐、味噌、納豆などの原料に使われ、日本の食生活に欠かせない作物となっています。実はこれらの用途に適した品種がそれぞれ開発されています。

例えば豆腐用ではタンパク質が多く、豆腐にしたときに固まりやすい「フクユタカ」、味噌用では味噌にしたときの色合いが明るい「タマホマレ」など



節分と言えば豆まきですね。多くの地域では大豆をまきますが、まいた後も殻を割って食べられるので落花生をまく地域もあるようです。節分にまく大豆は煎っているので直接食べられますが、多くの大豆

と同じで黄色です。粒の大きさは、直径では1センチ程度とビー玉よりも少し小さいくらいで、これは納豆用の小粒品種に比べると大きさでは2倍、重さでは5倍ほど大きいこととなります。

最近ではこれまでにない大粒な品種「タマフクラ」も開発され、北海道で栽培され始めました。「タマフクラ」は、お正月などに食べる黒豆品種「丹波黒」の血を受け継いで大きな豆となりますが、色は普通の大豆

落花生でもアメリカの品種との交配によって豆が巨大となった新品種「おおまさり」が開発され、千葉県で栽培が始まりました。「おおまさり」は一般的な煎る食べ方よりも茹でて食べる方が甘みがありおいしくて、普通の品種の2倍ほど



大きな豆を付けます。「タマフクラ」も「おおまさり」も実となる豆の数は少ないので貴重な品です。節分で、こんなに大きくて立派な大豆や落花生で豆まきをしたら、鬼も早々に退散するでしょうね。