

ときめき人

Tokimeki bito

希少種大豆「香り豆」に注ぐ情熱



ニツ屋生産組合は、畜産、米、園芸など個人で営む農家4人により2007年6月に農業生産法人として設立。左から土井慶二さん、秋山広勝さん、小野山輝雄さん、武山将さん

香り豆は生でかじってもえぐみがなく、甘みとコクがある。

「初めて生産した大豆で作った豆腐が最高賞を取るなんて、豆腐屋さんはずいいな」と控えめに話すニツ屋生産組合代表理事の秋山広勝さん。

2019年10月、仙台市の2つの豆腐店が「第5回全国豆腐品評会」の4部門のうち2部門で1位の金賞に選出され、うち1つは全体の最高賞にあたる農林水産大臣賞に輝いた。2つの豆腐に共通していたこと—それは、ニツ屋生産組合が生産した大豆「香り豆」を使っていたこと。

香り豆は、発祥の福島県でも知る人ぞ知る希少な在来種。18年、大豆の卸売りを手掛ける三倉産業の浅利直さんが、豊里の行き届いた生産管理体制を見込み、同町転作集団連絡協議会に栽培の話を持ち込んだ。協議会に所属するほとんどの生産

組合が数種類の作物を栽培する中、大豆「タチナガハ」だけを生産していたニツ屋生産組合に香り豆が委ねられることになった。香り豆の最大の特徴は、大豆の花から香りがすること。開花時期を迎えると、ほ場一面がゆでた豆の匂いに包まれた。

青大豆と同じ系統だという香り豆。協議会の青大豆の生産者から、豆の特徴、種をまく間隔や花が咲いてからのことなどを教えてもらいながら作業に奮闘した。「相談できる人たちがいたから、香り豆の生産という新しいことにチャレンジできた。豆腐店の頑張りも目の当たりにして、我々生産者も、もっと味のいい大豆を追及していきたい」と意欲を燃やす。まだ生産を始めて3年目。香り豆の大きな可能性にたくさんの情熱が注がれている。

編集後記

▼公共交通の記事を書くことになったので、市民バスに乗ってみました。バスに揺られながらぼんやりと窓の外を眺めると、夕日が空を赤く染め、いつもと違う目線で見える景色が新鮮でした。安全で環境にも優しい市民バス。これからは利用機会を増やしてみようと思います。(高橋)

▼ときめき人取材しました。豆腐品評会で賞を取った豆腐は、ささはら豆腐店(仙台市太白区)の「ぶち玉(香)」と兎豆屋(同市青葉区)の「香おぼろ」。どちらも濃厚で滑らか。風味も甘みもあり、しょうゆなどは掛けずそのまま食べるのがいい」と秋山さん。いつか食べなくては。(小野寺)

▼世界的な話題になっている新型コロナウイルス感染拡大の影響を受け、市内のイベントも次々と中止に。各イベントに向け準備していた関係者の努力が無駄にならないよう、感染拡大が一日でも早く収束し、再び活気あるまちに戻ることを祈っています。(三浦)



登米市公式ホームページ

(新型コロナウイルス感染症の影響に伴うイベント中止などの情報は市公式ホームページでお知らせしています。) <https://www.city.tome.miyagi.jp/>



登米市メール配信サービス

(防犯や防災、イベント・市政に関する情報をメールでお届けします。) <https://mail.cous.jp/tomecity/>

