

東北食べる通信

2014

8 月号

taberu.me

世なおしは、食なおし。

特集

種がつなぐ家族の「庄内物語」

山形県鶴岡市の

小野寺紀允さん・貴紀さん兄弟が育てた

だだちや豆

東北食べる通信



種がつなぐ 家族の「庄内物語」

特集 だだちゃ豆

“だだちゃ豆”は、知る人ぞ知る枝豆である。さやに産毛のような柔らかな茶色い毛が生えているのが特徴で、ゆでているそばからトウモロコシのような甘い香りが漂い、食欲をそそる。上下の歯で押し出した豆を噛むと、口の中いっぱい独特の旨味が広がり、飲み込む前におもわず次に手が伸びてしまう、そんな枝豆だ。

まぼろしの豆の歴史

だだちゃ豆のルーツは、江戸時代にまでさかのぼる。新潟県越後地方から、山形県庄内地方（現在の鶴岡）に伝えられた品種を厳選し、庄内の農家が大切に育ててきた。毎年、各農家は収穫した豆の中から優れた

種を採種し、翌年、それを育ててまた種を採種するというサイクルを繰り返すことで、種を現在までつないできた。

庄内地方は日本海沿岸に位置し、月山赤川水系の扇状地が広がっている。そのため透水性の高い砂壤土が多く、枝豆栽培にはうってつけの土地条件でもあった。この庄内地方の自然環境と土地に合った種が残ってきたがゆえに、同じ種でも他の地方で育てると豆の品種特性が消され、味が格段に落ちるといふ。庄内で育てるからこそ、味が際立つだだちゃ豆ができるのだ。

収穫期は通常、7月中旬から9月中旬の短い期間に限定され、収穫後は常温で1日（冷

蔵でも3日）程度で鮮度が落ちるため、保存も容易ではない。今でこそ輸送手段の進化に伴い、全国的にも知られるところとなったが、それでも市場への流通量は決して多くない。そのため、“まぼろしの豆”とよばれてきた。

そして庄内の人々は、とにかくだだちゃ豆にうるさい。鶴岡市内にある産直に行くと、さまざまな農家のだだちゃ豆を試食できるコーナーが設置されている。訪れた地元住民は、「今年をあそこのやつがうまいねえ」、「ここのは味が落ちたねえ」と盛んにだだちゃ豆談義をして買っていく。

土づくりは消費者との コミュニケーション ツール

地元の人にも高く評価されるだだちゃ豆農家のひとつに、「小野寺農園」がある。夏のだだちゃ豆をはじめ、米やその他およそ50種類に及ぶ野菜を有機農業（無農薬・無化学肥料栽培）で生産している。さらには、

農園に囲まれた自宅の一部を改装した、農家レストラン「菜あ（なあ）」と農家民宿「母屋（おもや）」、市内にある農家民宿「農」を営み、有機野菜の宅配サービスも行っている。

仙台出身で鶴岡に婿にきた父親の小野寺喜作さん（59）が運営全体を統括し、先代から家と田畑を受け継いだ母親の美佐子さん（61）が「農」を担当、長男の紀允さん（32）が「菜あ」と「母屋」を切り盛りし



【山形県鶴岡市福田】

文＝高橋 博之 写真＝五利 廣延

7
月
28
日
32°C

枝豆をいつもと違う楽しみ方をしてみたい人向けの、だだちゃ豆のキャビア飯と味噌汁をご紹介します。彩り豊かな料理の中に、だだちゃ豆にかける庄内人の思いが詰まった食べ方です。まるで畑のキャビアのような美しい光沢を放つだだちゃ豆。食感と香りを思う存分に楽しむため、だだちゃ豆はごはんにたっぷりのせましょう。味噌汁で、あえてしっかりと煮込むことで、だだちゃ豆のさやから出る旨味と香りを余すところなく楽しめます。ほのかに蟹汁の香りがするといわれており、夏の時期しかできない味わい方のひとつです。

だだちゃ豆のキャビア飯

材料 (2人分)

- ゆでただだちゃ豆 2つかみ
- ごはん茶碗 2杯
- しょうゆ 適量

作り方

- ① だだちゃ豆は下記「小野寺さんちのだだちゃ豆のゆで方」を参考にゆでておく。
- ② 茶碗にごはんを盛ったら、さやから豆を出してのせる。
- ③ しょうゆをかけていただく。

だだちゃ豆の味噌汁

材料 (2人分)

- だだちゃ豆(生) ひとつかみ
- だし汁 2カップ
- 味噌 大さじ1.5
- 粗塩 大さじ1

作り方

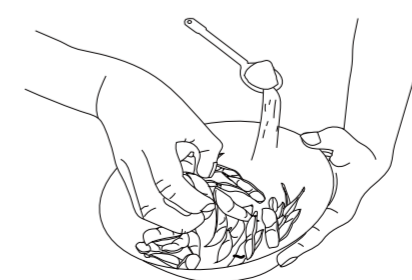
- ① だだちゃ豆は流水で洗い、粗塩をかけて手でしっかりとこすり合わせ、産毛を落とす。流水で塩と毛をしっかりと流しておく。
- ② 鍋にだし汁、①のだだちゃ豆をあわせ、中火にかける。煮立ったら、アクをとって10~15分ほど弱火で煮る。
- ③ 香りが出てきたら、火を止め、味噌を溶いてできあがり。

小野寺さんちのだだちゃ豆のゆで方

- ① だだちゃ豆に塩を多めにふり、豆をこすり合わせて産毛をとり、流水で洗う。
- ② 鍋にたっぷりの湯を沸かし、塩を多めに入れ、4~5分ゆでる。ふっくらとしてきて、さやが開きかけてきたら、食べて柔らかさを見る。
- ③ 好みのゆで加減になったら、ザルにあげ、うちわなどであおいで冷ます。

※ ふっくらしておいしいゆでたて、豆の風味が引き立つ冷めてから、それぞれ味が異なる。熱々のまま、豆の味の変化を楽しむながら食べるのもおもしろい。

※ 塩加減は好みで。おつまみにするなら強めに、ゆで上げた後にもふる。



地元流に楽しむ、夏のよろこび

だだちゃ豆のキャビア飯と味噌汁

今月の一品

つくろ



増量限定
羊特集

【鶴岡市・羽黒綿羊】

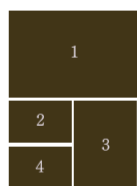
文：高橋博之 写真：玉利康延



上：丸山浩孝さん
下：丸山光平さん



1. 月山牧場に放牧されている羽黒綿羊。2. 羊舎で越冬した羽黒綿羊。顔が黒いのが特徴のひとつ。3. 鍋のサヤが与えられると、欄から首を伸ばし、黙々と食べ始める。4. 鍋になるだだちゃ豆のサヤ。



ラムのすき焼き

ジンギスカンの豪快さをすき焼きに。これぞ男の料理。味付けはしょうゆ、酒、砂糖のみ。大好きな具をたくさん入れて、卵を溶き、白米とともに食らう。汁が少なくなってきたら、赤ワインでまた違う味わいを。食べるとラム肉独特の匂いがすると思いきや、非常に繊細な風味が漂う。良質な羊なので、アクが出ないところもポイント。暑い夏も恋人や友人、家族とアツアツのすき焼きで乗り切りましょう。

もうひとつの特徴は、放牧し、自然交配していることだ。5 月後半に月山牧場にメスが放牧される。9 月半ばになるとオスが投入され、自然交配が行われる。11 月に下牧し、羊舎で越冬し、3 月から 5 月にかけて出産する。できるだけ自然な形で無理のないよう伸び伸びと育てている。

奥田シェフとの出会い

2001 年、羽黒綿羊の存在を知ったひとりのシェフが突然、牧場にやってきた。山形イタリアンの傑作レストラン『アル・ケッチャーノ』の奥田政行シェフだった。奥田シェフは羽黒綿羊の価値と味を理解し、自らのレストランで売り出し始めた。以来、毎年一回、牧場に足を運んでくるという。光平さんは今も奥田さんに感謝している。「奥田さんに見い出だしてもらわなければ厳しかった」。

生産者の顔が見える肉

羽黒綿羊のブランディングと販売、営業を担当している町の精肉店の丸山浩孝さん(41) は、「人気のある部位だけ消費されてしまうと、ニュージーランドのような大規模に生産しているところしか、やっていけない」と懸念しながら、小規模でも成り立つ羽黒綿羊の流通のあり方について模索を続けている。浩孝さんは言う。「羽黒綿羊の一番いいところは、鮮度の高い状態で販売していること。それと生産者が見えること。顧客が少ないからこそできることだ。高齢になった光平さんがやめたら自分が後継者になるつもりだった。ところが最近、光平さんの息子が戻ってきて、羊の世話を始めたという。息子さんと二人三脚で一緒に考え、継続的に販売し、夢を語れる畜産農家になることが今の浩孝さんの目標だ。

日本のジンギスカンのメッカと言えば北海道が思い浮かぶが、実はこの本家・北海道の多くもニュージーランドから輸入した外国産に頼っているのが実態だ。山形県鶴岡市羽黒町。庄内平野の東南部に位置するこの地域で、国内でも数少ない国産食用用羊を育てている生産者がいる。

残った唯一の生産者

丸山光平さん(67) は高校卒業後、蔵王スキー場に出稼ぎに行ったときに、生まれて初めて食べた羊の美味しさに感動し、昭和 50 年から故郷の月山牧場で放牧飼育を始めた。それが、羽黒綿羊(はぐろめんよう)である。昭和 30 年代からのジンギスカンブーム、平成に入ってから的高级国産ラム肉ブームもあり、一部の農業者までもその経営にのり出し、牧場は羽黒地域に 14 軒まで増えた。が、その後、一頭 12 万円した相場が半値に崩れ、おまけに「めえー、めえー」と鳴く羊の声がうるさいと地域住民の声もあり、みんなやめていった。今では、光平さんひとりである。

試しに食べさせた

だだちゃ豆のサヤ

羽黒綿羊の特徴は、鶴岡名産のだだちゃ豆のサヤを餌に食べさせることで、くせない柔らかい肉になることだ。だだちゃ豆のサヤを食べさせることになったきっかけは、だだちゃ豆農家をやっている友人の「サヤの処分に困っている」という話を聞いたことだった。「餌代もうくし、草を食べる羊だったらサヤも食べるんじゃないかと試しに食べさせてみたらよく食べるし、肉の臭みも薄れ、良質なラムになった」と、光平さんは当時を振り返る。



だだちゃ豆を食べて育った月山の羊。和風の味がします



ずんだ餅

だだちゃ豆は柔らかめに塩ゆでする。さやから豆を出し(300g)、すり鉢やミキサーなどで豆をなめらかにすりつぶす。すり鉢のときは、薄皮は取っておくとなめらかになりやすい。砂糖 75~100g を入れ、水を加えながら好みの甘さとなめらかさに整える。餅は白玉や切り餅をゆで、ずんだ餡を全体にまぶしていただく。ずんだ餡は冷凍保存も可能な保存食でもある。



スパイス炒め

だだちゃ豆は粗塩で産毛をこすり取って、流水で洗っておく。フライパンに油をひき、中火でだだちゃ豆をじっくりと炒める。鮮やかな緑色になり、焦げ目が少しついたら、みじん切りにしたニンニクを加えて、弱火で炒めながら香りを出す。クミンパウダー、コリアンダーシード、カイエンペッパー(チリペッパー)をそれぞれ好みで少量加え、塩で味を整えてできあがり。



だだちゃ豆のもっちり豆腐

だだちゃ豆は柔らかめにゆでたら、さやから出し(150g)、絹豆腐 200g(または牛乳 200cc)と合わせ、ミキサーやすり鉢でなめらかになるまですりつぶしたら、漉しておく。鍋に移し、片栗粉大さじ 3 を加えて中火にかけ、絶えず混ぜながら、ねっとりとするまでよく練る。熱いうちにラップに小分けに包んで輪ゴムなどでしっかり止め、冷蔵庫で冷やし固める。器に盛り、だし汁をかけ、わさびを添えていただく。

いえて
つくる

だだちゃ豆を味わういろいろレシピ