

うるしの 漆野いんげん

やまがたの食

最上传承野菜

“絶やさない”思いがつなく最上传承野菜

金山町漆野地区の荒木家で代々栽培されてきた漆野いんげん。「せっかくのきれいな豆、この地ならではの豆を絶やすのはもったいない」との思いから10年前にJA金山の婦人部が中心となって荒木さんから受け継ぎ栽培を続けている。

「栽培は、あんまり手がかからなくて育てやすいのよ」と教えてくれたのは生産者の八鍬さん。5月下旬に種を播いた後は、草むしりや支柱の取り付けくらいで、水やりもよほどの濁水でなければ雨だけでいいという。

8月中旬、ちょうど収穫期を迎えた畑に何うと、緑色の葉っぱの中からクリーム色のさやが姿を現した。「この色がほれ惚れするのよね」と八鍬さん。漆野いんげんの特徴であるこのさやの色は、枝に緑色の実をつけてから徐々に変化したものだ。

わざと全部、召し上がれ☆

漆野いんげんのもう一つの特徴が、さやごと食べられること。さやいんげんより一回り以上大きいので、食べる時はさやを除くのかと思いきや、まるごと食べられるのである。収穫後、乾燥させたものを一晩水で戻して、砂糖と少量のしょうゆで煮ると、畑で見た姿とは全く違ったものとなる。さやが透明になり、中の豆が透けて見えるのだ。「この食べ方がいちばんおいしいのよ」と八鍬さんが作ってくれた一品が上の写真だ。

最近はジエライトになったり、地元のケーキ店がモンブランに仕上げるなど、その食べ方も広がっている。

生産者の八鍬さん



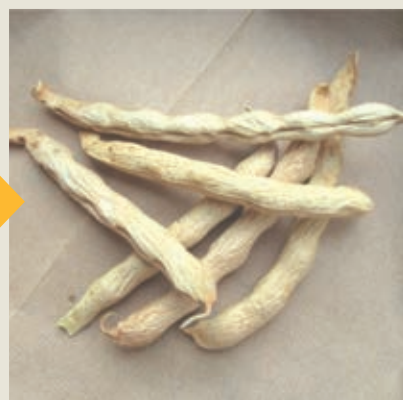
漆野いんげんの収穫から乾燥まで



5月下旬に種をまき、8月下旬には収穫。クリーム色が収穫の目安。一株から50房ほど収穫できる。



収穫後、重ならないように広げて1～2日天日乾燥させる。



からっからに乾燥した漆野いんげん。ここまで乾燥させると、何年も保存がきくようになる。

漆野いんげんのおいしいスイーツたち

漆野いんげんのモンブラン



オレンジと一緒に煮込んだ漆野いんげんのペーストの上に、コーティングされたつやつやのいんげんが載っている。ふわふわのスポンジとの相性バツグンの一品

漆野いんげんのジェラート



甘さ控えめのジェラートの中に、砕いた漆野いんげんのさやと豆が入っている。漆野いんげんをうまさを感じられる、食べ応え十分の一品

お問い合わせ

<漆野いんげんモンブラン>

おかしの平和堂
山形県最上郡真室川町大字新町 129-5
電話 0233-62-2762

<漆野いんげんジェラート>

金山町街角交流施設 マルコの蔵
山形県最上郡金山町大字金山 363-2
電話 0233-32-1212



※16ページ写真の漆野いんげんの甘煮は、「もがみ物産館」にお問い合わせください。電話番号 0233-28-8886