

伝統野菜 「河内一寸空豆」

現在、あまり生産されなくなった伝統野菜「河内一寸そらまめ」を御存知でしょうか。

そらまめはマメ科ソラマメ属を代表する作物です。西アジアや北アフリカで発祥したと考えられており、日本への伝播については奈良時代中期に中国からもたらされたとする説が一般的です。

「そらまめ」という名前の由来については、江戸時代中期の文献によると莢が空を向いて着果するため「空豆」という説と、莢の形が蚕の幼虫に似ているため、また蚕を飼う季節である春に豆が食されるため「蚕豆」という説があります。

空豆のなかでも大きな品種の河内一寸は、ひと莢に一寸大(3.3cm)の豆を1粒か2粒しか実らせない品種で、食味の良さも評価され、ブランドとなりました。明治末には空豆の栽培は里芋に次いで多く羽曳野市や南河内一帯で生産されてきましたが、生産技術や調理法の難しさなどの理由から現代の生産量は極わずかとなってしまいました。

大阪で正月や祝いごとに福を呼ぶ豆として好まれた大粒の空豆。どうして豆を大きくしなければならなかったのでしょうか。その理由のひとつは大阪では豆が大きいほど高価であるという考えが定着していたこと。もうひとつは大阪が考える箸文化にあります。お箸で豆をつまんで食べる際にはひとつひとつの大きさが重要となってきます。ひとつの豆にも味と見た目の豪華さを求める大阪の食文化。大切に残したいものです。

【引用参考文献】

「なにわ大阪の伝統野菜」なにわ特産物食文化研究会

「大阪食文化大全」笹井良隆

「なにわ野菜 割烹指南」上野修三

「新豆類百科」公益財団法人 日本豆類協会

「1寸そら豆の歴史 <http://www2.odn.ne.jp/~kawatimame/page003.html>」西元常雄

文責：岩本 佳子

