

# 野菜もの知り百科

土壌医●藤巻久志

## ソラマメ（マメ科ソラマメ属）

ソラマメはさやが空を向いて付くから「空豆」、さやが蚕に似ているから「蚕豆」と書きます。蚕が繭を作る頃においしくなるから「蚕豆」という説もあります。「五月豆」や「夏豆」ともいいます。

大相撲夏場所のお茶屋ではソラマメが欠かせません。国技館が東京・蔵前にあった頃（1954～85年）は、神田青果市場の競り値は千葉県産のソラマメが初日に天井を付け、千秋楽に向かって徐々に下がっていきました。平成時代になると鹿児島県産が年内から出回るようになり、価格も乱高下することは少なくなりました。

豆は空気に触れると一気に鮮度が落ちるので、さやごと店頭で並ぶのが一般的です。昭和時代は近郊野菜で、産地も消費地も限られていました。コールドチェーン（低温流通）の発展とともに宮城県や秋田県に夏出荷する「終わり初物」の産地ができ、全国で食べられるようになりました。

多く栽培されてきた品種は「河内一寸」や「陵西一寸」など的一寸ソラマメです。取引における計量に「一寸」などの尺貫法は使用できませんが、品種名も野菜も日本の大切な文化です。

「文化」の英語「カルチャー」はもともと「耕す」という意味で、アグリカルチャー（農業）はアグリ（畑）とカルチャー（耕す）が由来となっています。

「お多福」はやや小粒の一寸ソラマメで、「お多福豆」として煮豆や甘納豆に用いられています。未熟のソラマメは野菜（園芸作物）ですが、完熟したものは食用作物に分類されます。中華料理に使う豆板醤（とうばんじゃん）は、完熟ソラマメを塩漬けにして発酵させたものです。

ソラマメの紫と白の複色の花は、スイートピーに似てきれいで美しいです。野菜の花は子孫=種を残すために咲き、受粉すると枯れます。ソラマメの花は黒く枯れても、その中から鮮やかな緑色のさやが出てきます。生命の連鎖に感動します。

JA 広報通信より引用

