

行田在来青大豆の おいしい話

行田在来青大豆の栽培を復活させた本市では、その大豆から豆腐やみそをはじめ、枝豆アイスなどさまざまな食品に加工された商品が店頭に並び、注目を集めています。

ここでは、行田在来青大豆が再び栽培されるまでの道のりやこれからはますます脚光を浴びるための取り組みについて紹介します。

行田在来青大豆の歴史

江戸時代から栽培されていた「行田在来青大豆」。田んぼのあぜで作られていたことから「あぜ豆」とも呼ばれていました。この在来種である大豆は、「枝が大きく広がることで倒れやすい」、「実が付く位置が低く、収穫しづらい」など品種改良された栽培種に比べて生産性が低いことから、昭和50年代にはほとんど姿を消してしまいました。

しかし、少数の農家では、自分たちで食べるために栽培が続けられていたのです。

行田在来青大豆が復活

県農林総合研究センターが県内在来大豆の加工適正試験を行った結果、豆特有の香りが高い行田在来青大豆が、豆腐の加工に適した品種であると高く評価され、脚光を浴びるようになりました。そして、平成19年より農家、県、市が協力し、斎条・谷郷地区から再び栽培されるようになったのです。平成19年は2・2ヘクタール、1・8トンの収穫でしたが、現在では皿尾・埼玉地区に栽培地を拡大し、平成22年は21ヘクタールまで栽培面積を増加させ、9・4トンの行田在来青大豆を収穫しています。

