

日本の食文化を担う特産種苗

国立大学法人 筑波大学大学院生命環境科学研究科

准教授 林 久喜

いま、「もやし」が注目されている。日本で販売されているもやしにはいくつかの種類があるが主要なもやしはリョクトウである。リョクトウは平成20年度に52,190 tが輸入され、大規模な施設で水耕栽培されている。穀物生産とは異なり、もやし栽培では1粒の種子から1本のもやししかできないため、種子の発芽率の良否が生産効率や収益に直接影響する。業者は種子の質にこだわり、中には契約栽培をして種子の栽培方法から選別調製まで現地で細かく指導しているものもある。

一方、東北では古くから、冬期の野菜が少ない時期の栄養補給にもやし栽培されていた。温泉の出るところではその温泉熱を利用した土耕栽培が行われ、現在でも、山形県米沢市の小野川温泉と青森県南津軽郡大鰐町の大鰐温泉で、昔ながらの方法でもやし栽培されている。

大鰐温泉は800年以上の歴史のある温泉地で、津軽三代藩主信義（在位1631～1655年）へもやし栽培が献上された記録から、大鰐温泉もやしの歴史は350年以上と推定されている。大鰐温泉もやしの特徴は25cmを越えるその大きさとシャキシャキとした歯ごたえ、そして土耕栽培特有の香りである。

温泉の利用権を持つ栽培者は、各自が庭先の小屋や家屋内に、沢と呼ばれる室を掘ってもやしを土耕栽培している。光を避けるため、夏は4時、冬は6時頃から収穫作業を始める。室をあけると若々しい黄色の子葉と白くまっすぐにのびた茎が現れる。これを丁寧に掘り上げ、稲わらで結束し、根についた土を拳でたたいて落とす。収穫されたもやしは2回温泉水で洗浄された後、一定量ずつ再結束され、仕上げの水洗いの後、出荷となる。

収穫・調製作業の後に床づくり・播種作業が行われる。幅50cm、深さ50cm、長さ5 m程度の室に床土を敷き、その上に1昼夜給水させたダイズを

播種し、覆土する。十分に灌水したあと、室全体がシート、稲わら、筵、土で覆われ、きめ細かい温度管理と灌水作業により、1週間でもやし収穫となる。一連の作業は毎日続き、中腰作業のため労働負担は大きい、それでも昔ながらの方法でもやし栽培されているのは、生産者に地域文化を守っているという誇りがあるからである。

往事13軒あった栽培者は、現在6軒にまで減少した。使用されている種は「小八豆(コハチマメ)」という小粒の在来種である。このダイズはもやし栽培農家自らが種子生産を行って保存している、門外不出の種だそうだ。良いもやしができるかどうかは、種子の質に依存する。6軒の栽培者のうち、4軒は冬場しかもやしを栽培しない。それは夏場になると種子の発芽勢が落ちて、生産量が冬場の半分になってしまい、茎の伸びが悪くなって納得のいくもやし作りが難しくなるからである。

大鰐温泉では、室の1/5にそばもやし栽培されている。そばもやしと言えば赤い茎が一般に特徴であるが、土耕で遮光栽培されるこのそばもやしは、だいたともやし同様、茎が白く子葉が黄色い。使用する種子は青森県の奨励品種「階上早生」で、栽培者は階上町から種子を取り寄せている。他の品種では、発芽率や茎の伸び、揃いなどの点で劣り、「階上早生」にはかなわないそうである。

「小八豆」や「階上早生」のような地域特産の種苗が津軽地方の食文化を担っている。安定して良質な生産を行っていくためには、良質な種子の維持・生産が何より重要である。生産コスト等の点で課題もあるが、質の高い種子を生産し、供給する体制づくりができれば安定した大鰐温泉もやしの生産につながり、この食文化を絶やすことなく後世に伝えることができるであろう。