

## 岩手県二戸地域におけるアマランサス栽培と利用の取り組み

岩手県二戸農業改良普及センター

高草木雅人

### 1. 二戸地域における雑穀栽培の歴史

岩手県北部の二戸地域（二戸市、一戸町、軽米町、九戸村）は、北上山系北部に位置する丘陵地帯であり、傾斜地が多く、降水量も少ないこと、「やませ」の影響により水稲冷害の危険性が高いことから、厳しい気象条件でも生産が安定しているヒエ、アワなどの雑穀類が古くから栽培され、農家の自給的食料として、また主食の一部として利用されてきた。

岩手県は馬産地としても有名であったが、ヒエは、子実を人間が食べ、柔らかい茎葉部は馬の飼料、敷料として利用されるなど、広く栽培されていた。

このように二戸地域の生活風土と密着してきた雑穀であるが、昭和30年代以降から、水稲の栽培

面積の拡大や、タバコやホップの導入などにより作付面積は減少した。しかし、近年では雑穀の機能性成分が注目され消費者の関心が高まるととも

に、生産者や関係者の努力により、雑穀の作付面積と生産量は増加し、二戸地域の特産物として広く認知されるようになってきている。

二戸地域では、平成19年から二戸地域雑穀ブランドを立ち上げ、無農薬、有機物を使用した土作りなどを基準とした安全・安心な雑穀栽培について、地域一体となった取り組みが行われている。

### 2. 二戸地域におけるアマランサス栽培の取り組み

二戸地域にある軽米町では、町内有志により昭和61年からアマランサス栽培が始まり、同63年には「軽米町アマランサス生産組合」が設立され、本格的な生産が開始された。生産組合を中心として、アマランサスの栽培実証、生産体制作り、加工研究が行われ、平成3年からは一般農家による生産が始まった。

栽培初年目は岩手大学が導入した系統が小面積・手作業体系で栽培されていたが、平成元年に農林水産省農業研究センター（現独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構 作物研究所）



図2 二戸地域雑穀 ブランド認証シール



図1 二戸地域の位置



図3 コンバインによるアマランサス収穫の様子



図4 揺動型比重選別機による選別の様子

によって育成された短稈早生品種「ニューアステカ」が登場したこと、岩手県農業試験場県北分場（現岩手県農業研究センター 県北農業研究所）における研究開発によりアマランサスの大規模機械栽培体系が確立されたことにより、現在では数haの作付けを行う生産者が現れるまでになっている。

平成21年現在、軽米町のアマランサス栽培面積は22.6haと岩手県内で最も多く、近隣の二戸市、九戸村、一戸町を合わせた二戸地域全体では県全体の約98%を占めている。

### 3. 県北地域におけるアマランサスの加工と販売

アマランサスは収穫・乾燥後、揺動式選別機などにより精選が行われている。アマランサスは脱ぶ・精白の必要がないので、ヒエ、アワよりは手がかからないが、他の雑穀類同様、砂や雑草種子の混入を除去するのが大変である。特に雑草の種子は比重選などでは取り除けず、目視によりとり除かねばならないために多くの手間を要するが、最後には手作業による丁寧な選別が行われている。

アマランサスの穀粒の販売形態は、小袋詰め製品の他、米に混ぜる1回分の量をスティック状の袋に詰めたもの、他の雑穀粒と混ぜた商品などがあり、様々選ぶことができる。

加工食品としては、小麦の麺にアマランサスを練りこんだ「アマランサス麺」、アワ、ヒエ、タカキビをあわせた「五穀ラーメン」「五穀冷麺」がある。また、南部煎餅やケーキ、雑穀焼酎「あずまえびす」にもアマランサスを使用されている。

アマランサス入りの雑穀ご飯を提供する食堂などでは、地域住民や観光客も多く立ち寄ることから岩手の雑穀文化を発信する場となっている。

また、「二戸地方おいしい雑穀料理伝え隊」(二戸地域の雑穀を利用した郷土料理の普及や食育をすすめるために結成され、地域内外のイベントなどで活躍している。)によって、アマランサスを利用した雑穀料理レシピが多数開発され、料理教室や、各種イベントで紹介され、好評を博している。

### 4. むすび

二戸地域には、雑穀に対して強いこだわりや思いをもつ生産者、加工・販売業者が多い。当地域が全国一のアマランサス産地に成長したのは、伝承されてきた雑穀文化と雑穀に対する人々の深い思いによるものであろう。