

豆類に見る遺伝資源の多様性

～豆にも色々あるんです。





豆は古来から日本人の重要な食料として栽培されており、地域や用途、好みなどによって、様々な特徴を持つ非常にたくさんの種類が作られてきました。



しかし現代の日本では、豆を食べる量はどんどん減っています。そして農家の減少や高齢化、また農業の大規模化や機械化等によって、農家がいろんな種類を栽培し種子の維持をしていくことが困難になってきて、様々な特徴を持つ昔ながらの品種は近年どんどん減ってきています。

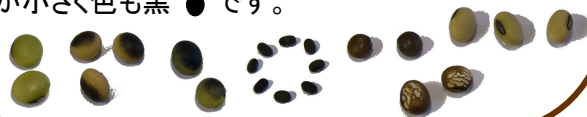
中央農業試験場遺伝資源部では、このように無くなりつつある様々な品種を、北海道内だけでなく本州からも広く収集し、貴重な遺伝資源として保存・管理しています。

大豆(だいず)









大豆は中国原産で、日本はもちろん中国、朝鮮半島や東南アジアにおいて、様々な加工品の材料として最も重要な豆です。エダマメも大豆です。色は黄白色  がいちばん多いですが、緑色  や黒  茶色のもの  もあります。

日本の品種は粒が大きいものがほとんどですが(納豆専用の極小粒を除く)アメリカや東南アジアなど、外国の品種はもっと粒が小さいもの  が多いです。また野生の大豆「ツルマメ」は北海道をふくめ日本中に広く分布しており、名前の通りつる性で豆は粒が小さく色も黒  です。



小豆(あずき)




小豆は中国が原産で、お菓子やあんこの材料として日本をはじめ中国・朝鮮半島・台湾の食生活に欠かせません。色は赤紫(あずき色)  のものがほとんどですが、中には白いもの  や黒いもの  、白と赤紫のまだら  、黒と灰色のまだら  等もあります。また野生の小豆は豆がとても小さく、黒っぽい色です  。



いんげんまめ



いんげんまめは中央アメリカ原産で、世界中の多くの国で栽培されています。豆を煮て食べるだけでなく、日本では「サヤインゲン」「ささげ」と呼ばれている若い莢^{さや}も、野菜として広く食べられています。

日本の煮豆用の品種には「金時」「虎豆」「大福」等の種類があり、赤紫  白  まだら  等、様々な色があります。

外国の品種^{さや}や莢用の品種はさらに様々で、豆の大きさや形、色も本当にいろんなものがあるんです。

