

7. アズキの生産・流通

(1) アズキに想う今、昔

農業改良普及員だった私が、畑作に関係した年数は、退職後の十勝農試と芽室農協嘱託期間を含め約50年と半世紀に及びますので、その間豊凶や風水害があり思い出は様々です。

アズキだけを取り上げますと、私の思いは豊作よりもむしろ冷害凶作の印象が頭に強く残っているのです。でも豊作では、当時史上最高といわれた1960（昭35）年、十勝の平年反収約115kgに対して194kgと、十勝としては約7割の驚異的な増収でした。最近では平成10年、芽室町の平年反収224kgに対し46%増収の328kgは未曾有の多収記録です。また、連続高収量の記録では、「エリモショウズ」の普及が進んだ1984（昭59）年から平成3年の8年間です。

反対に凶作を考えてみますと、印象深いのは1964（昭39）年の遅延型冷害で、反収は13kgでした。この年は豆類全般に、ある程度着莢したものの成熟に至らず、青莢のまま秋が終わった年です。勿論、原因は天候不順ですが、拍車をかけたのは当時の栽培品種です。ほとんどが大納言系の「早生大粒一号」でしたから大変でした。関係者は「これはいかん」とばかりに「茶殻早生」など早生系の種子確保に目の色を変えて奔走したのです。

もう一つの思い出は、1971（昭46）年の冷害＋落葉病多発による被害でした。この年は天候不順もさることながら、落葉病の項でも述べられることでしょうが、落葉病被害の多かった年です。ちょっとしたエピソードですが、その年の9月に道議会議員数人による冷害調査団の町村訪問がありました。ある町では全面落葉病発生圃場を平然と案内しているのです。私は眼を伏せたい気持ちでしたが、道議会議員の先生は落葉病の被害のことをよく知りません。「これはひどい」と口々にしながらメモを取っていましたが、確かにこの年は冷害の被害もありましたが、落葉病の被害が甚大な年でした。

そのことが品種改良の緊急性が増して、十勝農試に対する関係団体等の要望は、「落葉病抵抗性品種の育成」となり、1973（昭48）年に設置された「アズキ育種指定試験地」につながったのだと思います。その後抵抗性品種ではありませんが、耐冷性品種である1976（昭51）年に育成された「ハヤテショウズ」や1981（昭56）年に育成された「エリモショウズ」は、十勝のアズキ生産に大きく貢献しました。

落葉病抵抗性品種では「ハツネショウズ」（1985年）、「アケノワセ」（1992年）、「きたのおとめ」（1993年）、「しゅまり」（2000年）と続々耐病性品種が育成されたことは、喜ばしいかぎりです。

次に収量についてですが、1960年頃の平年反収は2俵（120kg）位、当時一般にいわれたことに「土用」に1尺7寸（57cm）の畦で、隣畦同士の葉が擦れ合う（閉畦期ともいう）ほどに生育していたら、反収3俵は穫れるといわれた時代でした。前述の1964年の冷害を契機に品種は早熟性、耐病性、高品質等改良が進み、加えて施肥の改善やその他栽培技術の向上があり、芽室町で見ると1989年頃の平年反収は180kg、それが2003年では250kgで平年値の40%増ですから飛躍的です。それは1960年頃の2倍ですし、今では反収4俵は一般常識となりました（ちなみに芽室町の最高収量年は1998年の328kgです）。

次に施肥の変化を見ますと、1955年頃までは単肥の時代で、農家個々での圃場配合で、当時のアズキ施肥量は、硫安4貫、過石と熔燐で12貫、硫化3貫（3.0-8.5-5.7kg/10a）が私の指導の中心でした。その後一部の農協で配合肥料が始まり、やがて化成肥料が出現し、価格は単肥より15~20%高かったのですが、1970年頃からは化成肥料の使用が年々増加し、芽室町では全肥料の80%以上が化成肥料となりました。2003年の芽室町の指導標準施肥は、褐色火山性土で8-20-8-5kg/10aになっています。このように施肥の変化は、1965年頃までは単肥自家配合、1966~1980年頃までは単肥配合と化成肥料の併用使用、1985年頃からは化成肥料時代となり、しかもその施用量が増加傾向を示してきました。

私は少々縁起担ぎとも感じますが、実は干支（十二支）とアズキの収量（豊凶）との関連を見ております。十二支を並べてその傾向を見ますと、ど

うも十二支の前半に多収年が多く、1988（明21）年以降の統計を見ますと、子年が10回中豊作上作7回、丑年は6回、寅年では7回の記録があります。逆に申年は9回中8回が凶作、酉年と戌年はともに5回の不作凶作になっており、単なる巡り合わせかも知れませんが、毎年私が気にしている事柄です。

最後にアズキの生産、出荷、収益性などに思いを馳せますと、まず労働面では畜力手作業時代の反当労働時間は35時間程度と記憶していますが、最近では播種から収穫まで総て機械の一貫作業となり、中でも大革命をなしたのは除草剤でありましょう。収穫も手刈りでにお積み、脱穀調製、カマスにつめての出荷から、今では完全枯凋期を待ってコンバイン収穫、トラックにバラ積みして農協へと運ぶ時代となりました。

農協の受け入れも、1955（昭30）年頃まではカマスで出荷されたアズキは、倉庫に入りきらないため野積みにされたものがたくさんありましたが、今ではサイロやフレコン、コンテナなどになり、手作業はほとんどなくなりました。したがって、労働時間も10時間を大きく割る方もおります。収益性についても、アズキが4俵穫れたらビートや馬鈴しょより有利となり、畑作農業にとっては収益面でも、作付体系上でも欠くことの出来ない作物であるに相違ありません。

＜高嶋 博＞

(2) アズキの磨き加工事始め

日本の妖怪に小川などに出現し、シャカシャカというまるでアズキを洗うような音を立てる「アズキ洗い」「アズキ磨き」とよばれる妖怪がいるという。実際、収穫したアズキを擦り合わせるとピカピカに光り、吸水性が良くなります。現在流通しているアズキは、ほとんどこの処理がなされています。この磨き加工が十勝で始まった年次は定かではありません。

一説には、1924（大13）年に京都で開催された昭和天皇の御成婚奉祝博覧会に出展した十勝産アズキが好評で、消費地からの引き合いが多くなり、翌年1925（大14）年、本別産業組合が磨き加工工場を建設したのが最初という

説があります。最初は南京袋にアズキを入れ、2人で片方ずつ引っ張り合い、よいしょ、よいしょと磨きました。その後いろいろと研究の結果、動力（発動機からモーター）で調整工場にアズキの研磨機を併設したと古老に聞きました。

その後、戦時体制の為、1942（昭17）年、豆類・穀類・澱粉等が戦時統制となり農家個々に出荷数量が割当られ、出荷数の悪い農家は強権が発動され、役場、警察、食糧事務所、農会が農家に出荷要請を行いました。この制度も戦後、1951（昭26）年6月に撤廃となり、すべて自由販売となりました（品目によって早く統制が解除された）。豆類も自由販売できるようになりましたが、困ったことに調整工場がありません。一番消費地から引き合いのあったのはアズキでした。致し方なく平唐箕で屑を飛ばし、吠（カマス）に60kg入れて、毛五八（ケゴハチ）筵で縄掛けし、本造りとししました（これをまま造りといった）。これでは商品価値がありませんので、1952（昭27）年、帯広市の宮本産業機械部に調整工場を636,000円で発注し完成しましたが、アズキの磨きは鈍く、翌年、佐々木工業に依頼し大改造しました。どうやらピカピカと光ったアズキが出来きました。

磨き機は、胴の長さは1.6m、布の巻数3.5回、当時、木綿がないので、布は澱粉袋の一空（イチアキ）を使いました。磨胴の回転数と布の厚さと巻きの回数、回転数を上げ、巻きを強くするとアズキは皮むけが出来、煙が出ました。布の巻数（ネジリ）と胴の回転数が一致するとモーターに無理もなく、ピカピカとしたアズキが出来上がりましたが、これは企業秘密です。一同声を上げて喜び合った記憶が今でも昨日のような気がします。

さて、アズキは出来ましたが次は売る方です。幸いに高島農協の初代組合長の鎌田さんは、雑穀店の御曹司でしたので、豆の売り方の手ほどきを教えて頂きました。①売ったら必ず金をもらうこと、②余り取りつめて売らないこと、これが売りの鉄則だといわれました。君にすべて任す、物売りは何かいわれると駄目だといいました（シャミセンという）。

仲立店や他の店にも売りましたが、相場が下がるとどうも、しっくりしません。絶対金を支払ってくれるのはホクレンでした。池北線の高島、本別等の豆は、他地区より割高に売れました。問題は調整加工でした。1日15トン

ぐらいの処理では、相場が高くなった時、売るチャンスを失ってしまいます。増設しましたが作業員が疲れるし、コストが上がりました。次は、調整工場の合理化と農家の労働力の削減でした。農家には、一戸当りの面積を増やさないと負債が増えました。農家は、脱穀して夕方に農協が集荷し、毎個検査の関係から、生産者別にアンモン拼(バイ) (5段1列)の野積、翌日倉庫に入れ、拼積します。盗難の危険この上なし、夜警番をしたこともあります。どうも農産物検査法が邪魔するのです。また、労組が騒ぐ、漸く官側が折れ、始まったのが1972 (昭47) 年のバラ集荷です。

この法の改正により、農協も農家も省力化が出来るようになりました。農家は自分のトラックで農協へ搬送し、農協はサンプルを食糧事務所へ持って行き、検査官が等級を付ける。農協は補助事業により貯留ビンと乾燥施設、合理化された調整工場が出来たのです。

最初の調整施設は、ホクレンと私で設計した主品目別の受け入れ口と貯留ビン (乾燥)、調整は粗選機→石取→比重選別機 2 台→研磨機 (1.7m 巻 4 本)、仕上げ研磨機→風力選別機→色彩選別機が施設されました。ここで苦労したのがアズキの研磨機です。アズキの流れが合わないと豆が詰まる。研磨機という機械は、昔も今も技術の要る代物です。施設が出来上がり、試運転に入ってアズキが研磨機のところであふれている。胴詰まりになったのです。これだけの施設でと思いますが、心配した通りでした。技術屋は青い顔して腕組みしています。考えたのがVベルトでした。Vベルト 2 本でも廻らず、3 本で漸くスムーズに回転し、やれやれ、どうやら一安心しましたが、無理して廻すと煙を吹きました。磨きとはやっかいな代物、気温と湿度でも磨きは変わります。

現在の調整工場は、これ以上の施設でマグネットセパレータが研磨機の前後に、他に金属除去機等も施設され、十勝産アズキのより良い品位を保って、消費者に愛されています。

<岡本 昭二>

(3) ホクレン取扱のアズキ銘柄と品質

ホクレンでは、実需業界のニーズに対応するため、産地や品質に応じて普通アズキ10銘柄余、大納言アズキ3銘柄余を加工調整して供給しています。それぞれの産地から固有の銘柄としているため、実需業界からはアズキ製品の特性に応じた銘柄を選んでいただく上では、大変喜ばれております。

ホクレンの白袋小豆（手撰小豆）は、本州の一次問屋より「特撰小豆」の要望があり、ホクレン帯広支所が1984（昭54）年に白袋30kgとして「十勝野」（手撰小豆）を僅かに出荷したのが始まりです。その後、本別農協に「十勝野」が加工調整できる新鋭選別工場を完成させ、「十勝野」を出荷してきました。このころから調整レベルが高い農協は、ユーザーから高品質と評価され、農協指定の販売契約が多くなり、全国にわたって流通させているブランド、ナショナルブランド（NB）としての販売体制がとられることとなりました。

一方、1982年頃からピーンハーベスタが本格的に使用されるようになり、「石」の混入が大きな問題となってきました。「十勝野」に続く銘柄設定の構想から、石の多い農協と、それ以外の農協を区別し、さらに品質を向上させ、付加価値を付けられないかという発想から、石抜き機を2段とし、最新式の電撰（色撰）機も通して1985年に「雅」が誕生したのです。

それ以来約20年になりますが、現在の「雅」は、品種が「エリモショウズ」、「きたのおとめ」、十勝管内の主要農協の良質「エリモショウズ」、「きたのおとめ」を加工調整し、もともと品質が良いので手撰、マイクロ波の調整はしておりませんが、良質なアズキとして流通し、有名和菓子店などから好評をいただいております。

そのほかの銘柄で特色あるものとしては、「でっ海道」（「十勝野」より粒がやや大きい手撰品）が、旭川支所扱いとして1986年に生まれた旭川加工調整の「匠」（「雅」並の粒大、手撰品）、北見支所扱いとしては、網走管内農協加工調整の品種「サホロショウズ」の「大粒小豆オホーツク」、（年産により選別網が変わりますがより大粒、手撰）、農産広域としてはようてい地区産原料で、ホクレン加工調整の「ようてい白袋」、「DOK」（25kg）（いずれも「雅」並粒大、手撰）、「HDOK」（25kg）（「DOK」より大粒、

手撰)などが白袋小豆として流通しております。

これらの銘柄は、各管内の最上品扱いですので品位の良い原料を使用し、加工も細心の注意を払って行っております。「雅」同様各産地別に特色ある付加価値(粒大・粒色等)があるもので、それぞれ用途に応じた使い分けをいただいております。ただし、粒大、粒色などは年次、産地により若干変動があります。

また、多様なニーズに対応するため、銘柄が限定されますが量的には20kg袋、25kg袋、30kg袋を用意しています。

これら主要銘柄の規格別選別項目一覧と主要銘柄の紙袋を以下に示しましたので、参考として下さい。なお、近年、アズキなどの豆類は、一般栄養価のほか、健康を維持する上で大切な機能性物質が沢山含まれていることが明らかにされ、豆類摂取の重要性が再認識されております。本道特産の豆類を食べ、健康な毎日を過ごしたいものです。



●小豆類の規格別選別項目一覧

品名	項目 規格	比重選別機	電光選別機	石抜機	異物除去機	手選	砂素俵使用	マイクロ波
小豆	セレクション20	●	●	●	●	●	●	●
	H D O K	●	●	●	●	●	●	●
	D O K	●	●	●	●	●	●	●
	特選手選	●	●	●	●	●	●	●
	ようてい白袋	●	●	●	●	●	●	●
	十勝野	●	●	●	●	●	●	●
	雅	●	●	●	●	●	●	●
	でっ海道	●	●	●	●	●	●	●
	匠	●	●	●	●	●	●	●
大納言	一般加工品	●	●	●	●	●	●	●
	大納言69	●	●	●	●	●	●	●
	おおつぶだらけ	●	●	●	●	●	●	●
一般加工品	●	●	●	●	●	●	●	

(注)この表は主要規格品の掲載となっております。

<長谷川 幸男>