

コラム23:ソラマメの話

夕陽うけ 輝く緑の ソラマメよ

今年はなぜか、ソラマメの出来がすごく良かったですね。「なぜか」というのは、特別に昨年と変わった作り方ををしたわけではないからです。ソラマメについては、「コラム14:私の農業」でも少し触れていますが、今回は、徹底してソラマメだけにこだわって、ウンチクを述べてみましょうか。



ソラマメは食べ物なので、良くできたら、「おいしそう」というべきなのでしょうが、見れば見るほどに、花のごとく「きれい」なのです。冒頭に記した、私の「俳句ごとき」のように、大きく実ったソラマメが、林立した茎の節目ごとに、鈴なり状態で実をつけている様子は、夕陽に映えて、あざやかな緑色になり、実に美しいですね。一度でも、畑でソラマメを採った人は気が付くと思いますが、ソラマメの実の付け方には特徴があるのです。上に向かって立っているものあり、真横になっているものあり、下に垂れているものあり、様々なのです。この理由は最近知ったことなのですが、サヤの中の実の熟し方を示しているらしいのです。すなわち、実がなっていない段階では、サヤは上を向き、熟して大きくなるにつれ、重みで下に下がってくるというわけです。そこで、例によって、わが愚妻も負けじと一句。

ソラマメや 夕陽をうけて 天仰ぐ



ソラマメのいいところは、作りの手間がかからず、しかも美味しいことです。まずは、作りの方から言えば、種植えは10月半ば。この時に気を付けることは、種の黒い部分(お歯黒)を下にして植えることと、あとは間隔を十分取って植えることです。実のなる頃には、一株から10本以上も茎が出てきて、立て込み状態になりますから。後は、時々の草取り程度で水もやりません。年が明けた

ら、寒肥を十分やって、3月初めに追肥と脇芽取り、4月にはアブラムシの予防消毒と、伸びてきた茎の上部を、思い切って切り落としてやること。上の方には実は付きませんし、重みで倒れますからね。あとは、4月段階の作業で、茎を8本位に除去したり、実を一節に1本に間引きしたり、支柱をしたり、といったことをすればいいようですが、私は手間がなく、そこまでしませんでした。でも、5月の初めには、うれしい収穫の時を迎えることができましたよ。



ソラマメの欠点は、収穫期間が短いこと。今年は初取りが5月14日で、最後の取り入れが5月27日でした。わずか2週間ですが、本当にうまいのは初めの1週間ですね。茹で上がった、まだ完熟していない柔らかい濃緑のサヤをつまむと、ツルリと出てくる若い柔らかい実の感触は絶品！新鮮な野菜の香りが、口中に広がります。麦酒のツマミに最高ですね。大きなザルに山盛り取っても、サヤを剥くと茶碗一杯程度の量にしかありません。それでも買って食べると、えらい高い価格で売っているようなので、これは最高の「贅沢料理」です。第一、完熟していない若い実など店頭では売っていませんからね。これは自分で作っている者の特権です。



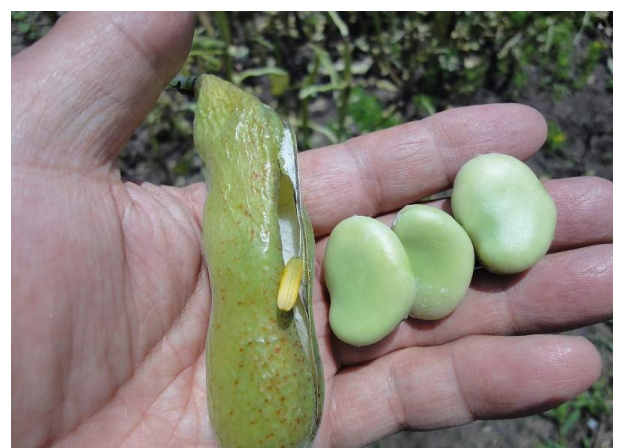
ここで話は終わりません。来年(といっても今年の秋ですが)に向けての種を用意しておくのはいいのです。取り入れが終わりに近くなると、大きいしっかりとしたサヤに印を付けておき、食用の対象外として完熟するまで取りません。サヤを剥いて豆を出すと、「お歯黒」と呼ばれる節目が、しっかりと黒くなっていたら、種として合格です。それを2-3日間くらい陽に当てて、皮が硬くなってシワシワになるくらいまで乾燥したらOK。あとは袋にいれて冷蔵庫の野菜室に保管してくださいね。この方法は母が長年やってきた我が家の「秘伝」ですから、一般の本には載っていないと思いますよ。



今年は 50 個ほど種をまき、ほぼ全部株立ちに成長しました。昨年はトラブルがあつて、種の確保に失敗したので、半分は買いました。自家製の種と買った種の出来は全く違いませんでした。それにソラマメは他の野菜に比べて、種も高いですね。今年は種を 100 個ほど用意していますが、畑のスペースを考えると、全部植えることはなく、悪いものは淘汰することになるでしょう。そして、これもソラマメの欠点ですが、もう一つ大事なことがありました。連作がきかないのですよ。同じ畑で作ると、連作障害が出ますから、作る場所を毎年変えていく必要がありますね。

自家製の種を畑にまき、草をとり、肥料をやって、実をつける。自らの手で取り入れ、料理して食す。そして再び来年の種を準備してゆく。このような形は、太陽と土と水と人間の労働があればこそ、食物栽培の循環であり、農業の本来の姿であると思いますね。

しつこいようですが、さらに後の話があります。5 月 27 日に種豆を含めて最後の取り入れをしたのですが、その 1 週間後の 6 月 3 日のことです。連日の雨で無残に変貌した畑を片づけようか、と行つたのですが、黒くシワシワになったサヤを開くと、まだきれいな色の豆があるのです！これは「うれしい驚き」でした。さっそく私は片端から残っているソラマメを剥いて回つたのですが、十分に食べるだけの量になりました。心躍らせて、ツマミに食しましたが味の方は？？？やはり実が熟しすぎて硬くなつたのは、美味しくないですね。ソラマメというより、甘味のないサツマイモみたいです。ゴーヤで試みた如く、牛乳やバナナを入れて、ミキサーにもかけましたが……イマイチでした。やはりうまいものは旬を逃さずに食するのが、一番のようです。



「百姓やるんは、シンドイこともおいしいんじやが、一番うまい時に取り立てを食える
いうのはええよのう」

(' 13・6・10)