

つながる市

VOL.15



おいしいは継がれていく

年末が近づくと黒豆の季節がやってきます。煮汁といっしょに瓶に詰められた真っ黒の煮豆はお歳暮で届くと歓声が上がりますし、おせちのために乾燥豆を買い込んで家の台所で丁寧に煮含める時間は新年を迎える心の準備の時間。お正月には大人も子供もわいわい取り合いを楽しんだものです。黒豆は重箱の中で大切に受け継がれてきた食文化です。そんな黒豆を未来に残したいという想いや、自分の家族や地域の大切な人においしい黒豆を食べて欲しいという小さな想いの一粒一粒が、小田垣商店の黒豆の中には詰まっています。育てる人も、選ぶ人も、届ける人も、伝える人も。皆さんの働く姿がこんなにも感じが良いのは、きっとそんな誠実な想いが一筋につながっているからです。新しいものがどんどん生まれては消えていく、そんな時代を私たちは生きています。限りある人生の中で自分にとって本当に良いと思えるものを見つけ、大切な何かに気づくことは、この上ない喜びです。「まめに、健康に。」と昔の人たちがおせちの黒豆に添えた優しい言葉が、また新しい響きをもって心に染み入ります。このしあわせがずっと継がれていきますように。来年もその先もずっと。

撮影：平野 愛 (写真家) <http://photoandcolors.jp>

住まい・暮らし・人の撮影から執筆まで行う。自然光とフィルム写真にこだわったフォトカンパニー「写真と色々」代表。

編集後記

一粒一粒、黒豆を選別される手さばき!その速さと指先の綺麗さに見惚れてしまいました。豆菓子がお気に入り。(AH)／爽やかな風が流れ、大地にしっかりと根を張った黒枝豆。整然とした畑がとにかく美しかった。(MH)／黒豆をひと粒もらって、ポッケに入れて持ち帰りました。ベッドサイドに飾ってます。(KO)／選別の精密さと真剣さにここまでかと驚いた。畑を耕す農家さんだけでなく、関わるすべての人が大事なのかなあ。(KT)／まるい黒豆が選別されコロコロ転がって行く様子は病みつきになりますね。(SH)／都会育ちでふるさとコンプレックスの私も許してもらえそうな優しい風景でした。(AK)／畦道でお会いした黒豆のレジェンド。丸くてやさしくて素敵でした。(NM)

2019.11.29 取材・テキスト・デザイン
無印良品 イオンモール堺北花田
無印良品 京都山科 共同発行

無印良品



しあわせの風景

9/27 Fri.
小田垣商店 黒豆 @丹波篠山

黒豆のように

江戸時代に創業された小田垣商店は、兵庫県丹波篠山市に店を構える黒豆の名店。国の有形文化財にも指定されているという建物の佇まいは息をのむほど美しく、長い歴史が継がれています。私たちは生産者さんの住まいや作業場を訪ねるたびに、その場所の空気の中に宿るものを見つけてフィルムに収めます。今回印象的だったのはこの屋根の瓦。まるで黒豆のようです。年を重ねた瓦の色。包み込まれるようなやさしい風景でした。

黒というのは不思議な色で、強く見えるが柔らかくもあります。素材やテクスチャーの特徴を引き立て、目に見えにくい内在するものを際立たせます。黒はスタイリッシュな印象が一般的になりつつありますが、実は見るものを反射させるのであって、かつて千利休が黒茶碗を好んだように、使うほどに味わいが増すような無限の魅力を感じます。



丹波黒

「勝ち取ろう今年こそ」「豊穰を」。力強い毛筆でしたためられた掛け軸は、今年の元旦に会長の小田垣さんが今年一年の繁栄の願いを込め、書き初めたもの。

「去年は台風と干ばつで、大不作だったんです。従業員も農家さんもみんな、今年こそはって思ってます」

そう教えてくれた秋山さんはまだ入社2年目の若き営業担当。それでも畑の様子を熱心に話してくれます。ここでは単なる営業職などおらず、生産者さんとの日々のやりとりも皆さんで担っているから。「現場に行かんとわからないですから」と丹波地方のやわらかい方言が実直なお人柄を映しています。「小田垣の丹波黒の特徴は、大粒で味が濃いです。ポリフェノールが結晶化して、艶やかな黒い豆の上に白く粉が吹いている。これは寒暖差があって土壌が良い丹波でしか生まれない味です」

元高校球児らしい熱い言葉に聞き入ったまま、私たちはススキの揺れる畔道を渡って、黒豆の畑に向かいました。



育てる人

黒豆とは、その良質なタンパク質から“畑の肉”とも呼ばれている大豆の品種のひとつで、皮の色が黒い大豆のこと。丹波黒はその黒豆の中でも晩生種と言われ、ほかの大豆と比べて30日近くも長い100日の栽培期間をかけて成熟させるため、大粒で味が濃くなるのだそうです。

小田垣商店の始まりは、もともと鋳物商だった創業者の「丹波黒豆のおいしさを多くの人に知ってほしい」というたったひとつの想いから。黒豆の種子を地元の農家に配り、かならず農家さんが損をしない価格で収穫した豆を全量買い取り、それを職人の手選りで品質の良い豆だけを選び、販売し始めました。その形態は今も変わらず、脈々と受け継がれています。この日秋山さんと一緒に訪れたのは小田垣商店

と契約を結んでいる生産者さんの畑。小島さんはよく焼けて精悍な顔つきと馴染んだ作業服がとても素敵です。

「黒豆は苦労豆って言われるくらい手間ひまがかかるんよね。大きい機械で世話したら、こまめに手が行き届かないでしょ」

小島さんの陽に焼けた手で緑に生い茂る葉を掻き分けると、ゆるく曲線を描いた豆さやがかわいらしく実っています。

取材した9月末はちょうど黒大豆の枝豆がふっくら実り、ほんのり赤むらさき色に色づきはじめるころでした。

黒豆は2年おきに水田と交互でつくられています。



「小田垣さんところが今販売してる商品は、去年に収穫して乾燥させたもんなんよ。畑で完熟させて天日で自然乾燥するのを待つっていう昔ながらのやり方をしようと思うと、その年の正月には間に合わない。採れたたって言うとおいしそうに聞こえるけど、黒豆に関しては、ていねいに乾燥させた去年の豆のほうがおいしいんよね」

「機械で乾燥させると早いけど、豆へのダメージが大きくて煮たときに皮が破けやすい。煮ても皮が破れないほうがええでしょ。見た目も味のうちやからね」

手間がかかっても家族や友人がおいしいって喜んでくれるのが一番うれしい。黒豆畑の中で笑ってそう話す姿に惚れ惚れとしてしまいました。(小島さん、また山の芋を見に行きますよ。)

おいしさの秘密

ざあざあどと雨が地面を打つような音が部屋中に響いています。「ここが小田垣商店の命です」と秋山さんが言うこの手選り場では、地域の女性たちが熟練の手つきで、天井から伸びる管を通して滝のようになだれ落ちる黒豆を黙々と延々と選り分けています。素早い手つきで次々に選別していく様子に、口を開けて見入ってしまいました。

「大きさや目立つ傷は機械で選別できますけど、小さなしわや傷なんかが入った豆は私たちがここで取り除いています」黒豆のように穏やかな笑顔で教えてくれたのは小田垣商店で勤務20年以上というベテランスタッフの津田さん。

手で触り、目で確かめて、美しい豆だけを手元の穴に流します。弾かれた黒豆はお菓子などの商品に使用し、傷ひとつない一級品の黒豆は10月5日の解禁日を境に全国への出荷がはじまるのだそうです。

「しわや傷が入ってるものは、音が違うんですよ」と微笑む津田さん。小田垣の黒豆がおいしいのはきっとこの人たちがいるからだ、とそのとき気づきました。

「朝から夕方までずっとです。まめな人しかできん仕事ですよ」。秋山さんが言う通り、だれにもできる仕事ではありません。日本中の人から認められている小田垣商店の黒豆。その奥には最上級とも呼ばれる評価を落とさないための、一粒一粒のたゆまぬ努力があることを知りました。

