

(H29年9月)



## 《 小野川温泉 滝の湯 》

山形おきたまの伝統野菜を紹介します。

### 山形おきたま伝統野菜とは

置賜地域の市町から推薦があった伝統野菜のうち、山形おきたま伝統野菜振興協議会が認定したものです。

- (1) 置賜地域で概ね昭和20年以前から栽培されている在来種
- (2) 置賜地域の歴史と食文化を伝えるもの

### ■ 山形おきたま伝統野菜は、現在19品目が認定されています。

- ・ うこぎ ・ おかひじき ・ 小野川豆もやし ・ 雪菜
- ・ 薄皮丸なす ・ 窪田なす ・ 宇津沢かぼちゃ
- ・ 馬のかみしめ ・ 紅大豆 ・ 畔藤きゅうり
- ・ 高豆蔻うり ・ 花作大根 ・ 遠山かぶ ・ 梓山大根
- ・ 小野川あさつき ・ 夏刈ふき ・ おかめささぎ
- ・ 八ツ房なす ・ つくも高菜

今回は、地元で温泉熱を利用し栽培している**小野川豆もやし**を紹介します。  
全国的にも温泉熱を利用して栽培している所は、青森県の大鱈温泉との概ね2カ所です。

## ●歴史

一年のうち3ヶ月以上もの間、雪に閉ざされる豪雪地帯・米沢。その米沢で冬期間に野菜不足を補うため小野川豆もやしが重宝されてきました。生産地である米沢の奥座敷「小野川温泉」は、小野小町ゆかりの温泉地で、現在でもホテルが多く飛び交う水のきれいな場所です。

明治初期に個人での栽培が始められたとされ、大正に「小野川もやし業組合」が結成されて、共同作業による生産が行われるようになりました。現在でも「小野川豆もやし業組合」として、団体、個人による生産が受け継がれています。

豆もやしを作るための豆は、「もやし豆」という在来種の小粒の大豆です。この大豆は、新潟の在来の大豆の「刈羽滝谷」との関係が深いことがわかっています。ほかの豆でも豆もやしはできますが、この大豆でできる豆もやしは食感が最高です。栽培方法も独特で、小野川に湧き出る温泉を有効利用し、生産しています。そんな小野川豆もやしは、小野川温泉のおみやげとしても人気があります。

## ●栽培

小野川豆もやし生産は、大豆を栽培するところから始まります。6月に種を蒔き、11月に入ってから収穫し、乾燥させて大豆にします。

雪が降り始める前の毎年11月中旬に、豆もやしを栽培する室掘小屋（むろほりこや）を建てます。室掘小屋は木で骨組みを立て、その周囲をカヤで囲んで作ります。現在はパイプハウスで骨組の室を作り栽培している団体もあります。

室掘小屋の中には室（むろ）と呼ばれる温泉が流れる溝があり、その上に砂を敷き、もやし豆を均一に撒きます。その上にまた砂をかけ、わら・コモ・トバ等をかぶせ、もやしの生育に適した温度を保ちながら栽培します。温度が高いと高温障害で軸の部分が赤くなり、低いと生育が遅くなってしまうので、温度管理はとても大切です。種を蒔いてから7日目の朝に収穫し、温泉で洗って束ねられ、12～3月の期間小野川温泉や米沢市内等へ出荷されます。

## ●特徴

小野川豆もやしの特徴としては、長さが24~27cmもあること、茎のシャキシャキ感と豆の食感がいいことが挙げられます。

栄養価としてはビタミンB1、B2、ビタミンCなどが多く含まれています。

又、小野川温泉には、酸化還元電位（ORP）が-250mV以上あり体に非常に良い成分が含まれていると言われてています。

代表的な料理は、郷土料理の「冷や汁」です。

ほうれん草や干ししいたけ、凍みこんにゃく、干し貝柱などと一緒に、しょうゆや酒などで味付けしだし汁と混ぜ、味をなじませたものです。貝たくさんのお浸しといった料理で食材の組み合わせのバリエーションが豊富ですが、食感のいい小野川豆もやしの存在は必須です。

そのほか、独特の歯ごたえがある小野川豆もやしは、おひたしや味噌汁、おつゆをはじめ、炒め物やラーメン、すきやきなど様々な料理に利用されています。

記：K.E.

※ まだ時期が早かったため、小野川豆もやしの写真を準備できませんでしたので、小野川温泉の共同浴場「滝の湯」を掲載しております。