

千葉県印旛郡栄町の特産物「どらまめ」!!

栄町は、千葉県北部、利根川流域に位置し、山林や畑が多く南部及び西北部は平坦で豊かな水田地帯が広がっている地域です。



本町の歴史は古く紀元前からすでに丘陵地を中心に集落が形成されています。この地域には有力な豪族を埋葬したものと推定される岩屋古墳（国指定史跡、方墳日本最大規模）をはじめ110余基の古墳群が龍角寺地区から酒直地区に点在しています。また、奈良時代前期には龍角寺地区を中心として豪族が勢力を示し、その歴史のおもかげを今日に伝えています。

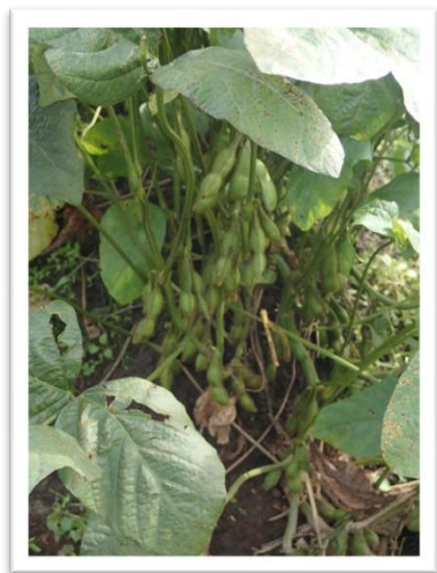
江戸時代には、江戸と東北方面からの物資の流通を河川に依存していたことから中継基地として大変なにぎわいを示したといわれています。（栄町HP参照）

今般、この栄町で特産品の一つとして取り組んでいる「どらまめ」を紹介したいと思います。

【「どらまめ」とはなに？】

西日本で栽培されている黒大豆（丹波黒）の種から栽培したものです。

名前は、地元で伝わる龍（ドラゴン）伝説にちなんで、この黒大豆を「どらまめ」という愛称にしたものです。（見た目は、枝豆と同じですが、粒が大きい）



【いつからはじめたの？】

栄町では、平成10年より黒大豆の生産を関東で最初に始めたそうです。はじめは2.2haでしたが、今では作付面積も約15haほどに増えました。

販売は、オーナー制の取り組みとして、生産者が栽培管理し、オーナーに各区画を引き渡し、自由に収穫するという仕組みの商品として行っています。

今や栄町の特産品の一つとなっております。

【栽培と収穫時期は？】

栽培は、田のように水分が多く含んでいる土が生育によいらしく、畑だとうまく実をつかないらしいです。

栽培は、7月上旬頃に種をまきをし、その後、発芽率が低いため8月に補植を行って、収穫は、エダマメとしては、10月上旬から末までの間に行うようです。



ちなみに、10月8日～15日が《はしり》、16日～23日が《さかり》、24日～31日が《なごり》と3つのエダマメの旬の味が楽しめます。

乾豆としては、12月15日以降に収穫となるそうです。

栽培で難しいことは、田を転作して栽培をしているので大雨により水が溜まった状況が長いと根が腐るリスクがあること、害虫対策に注意が必要なこと、など管理に苦労されているようです。過去に1度（10年位前）収穫できないことがあったようです。

【どのように食べるの？】

どらまめは、粒が大きく甘く黒豆（乾豆）は煮豆として食べても美味しく、また、収穫時期が10月なので枝豆として食べてもおいしく楽しめます。普通の枝豆よりも肉厚で甘みとコクが強いのが特徴で、ビールのお供には最高かと思います。また、味噌にしたりして食べます。

以上、印旛土地改良区に情報協力していただきました。