

在来種の豆の「生命力」に魅了されて

長谷川 清美

連載「世界の豆を訪ねて」を4回にわたり執筆していただいた、長谷川清美さん。昭和元年に北海道遠軽町で祖父が興した「べにや長谷川商店」を受け継ぎ、加えて日本の在来種の豆を扱う販売会社「べにやビス」も営まれています。「べにやの三代目になるなんて、想像もしていなかった」と笑う長谷川さんが、次第に在来種の豆にひかれていったのはなぜなのでしょう。折々の連載では語り尽くせなかった、その魅力についてお話いただきます。

遠軽町で三代続く「べにや長谷川商店」

現在は「在来種の豆」を扱う乾物屋として知られるべにや長谷川商店ですが、祖父の頃は北見のハッカが経営の屋台骨でした。農家が栽培したハッカなどを買い取り、仲買人として卸をしていました。冬場は農作業ができないかわりに、農家から野生のミンクや野うさぎ、キツネが持ち込まれるので、祖母がなめして毛皮にして、その卸

もしていましたね。

祖父は元々名古屋の出身で、最初は床屋に修行にいったそうです。でも別のことがしたいと、雑穀屋さんに弟子入り。やがて北海道の遠軽町に移り住んで雑穀屋で働いたのち、「べにや」の屋号をのれん分けしてもらい、べにや長谷川商店を開いたといえます。その辺りの経緯はわたしもよく知らないので、いずれ祖父のルーツをたどる旅がしてみたい、とも思っています。

父の代は小豆が「赤いダイヤ」と呼ばれて相場が立つようになりましたから、遠軽町近郊の農家に小豆を栽培してもらって買い付け、地元の和菓子屋などに卸すという、豆の仲買人の仕事を地元中心にやっていました。

今、わたしの代になって、60軒近い豆農家と取引していますが、遠軽近郊の農家はみな、父の代からの付き合いがある80～90代のベテラン農家がほとんどです。

とはいえ、後継者がいなくてすでにリタイアされているところを「小遣い稼ぎにもなるし、ちょっと手伝ってやるか」と、自給自足の面積プラスアルファをつくってくれている状態です。それでも手広くやっ

はせがわ きよみ べにや長谷川商店、べにやビス
<http://www.5c.biglobe.ne.jp/~kiyomi65/>



長谷川清美さん

ていた方々なので、結構な量を栽培してくれているんですけどね。

三代目を継ぐとはまったく思っていなかった

2001年に、在来種の豆の販売会社として「べにやビス」を立ち上げたのですが、まさか自分が三代目を継ぐなんて、それこそかけらも（笑）思っていませんでした。大学で上京したときは心理学に興味があり、臨床心理士の資格をとって拒食症を扱う専門家になりたかったんです。実際、拒食症の自助グループに関わって『摂食障害ってなんだろう』（グループ人魚のくつした 編、三一書房、1998年）を共著で出し、その関連からジェンダー論を扱った『叩かれる女たち—テクスチュアル・ハラスメントとは何か』（長谷川清美 著、廣済堂出版、2002年）という本を執筆したこともあります。

でも、人生のターニングポイントになった出来事がありました。それが1990年～伊勢丹相模原店で開かれた、「遠軽物産展」という催事を手伝ったことでした。催事が

始まって数年経った頃、心理学の勉強に本格的に取りかかるため、会社勤めを辞めて大学院の受験準備をしていたら「プラプラしているなら手伝って」といわれて（笑）。せっかくだからと、前川金時（※）をはじめ遠軽町の豆を4種類、もっていきました。（※）「前川金時は、昭和40年代に姿を消した幻の

在来種の豆です。むかしはもっぱら煮豆にして食べていました。濃厚な、風味豊かでコクのある味わいが特徴。煮崩れしにくいうえ、ホクホクした食感で煮豆のほか、パン、ご飯、ケーキやゼリーに合います。「玄米には前川金時」という方もいるくらい、特に玄米などお米との相性がよく、豆ご飯には最適です。」（べにや長谷川商店のHPより）

前川金時は、遠軽でずっと種が採り続けられてきた豆です。「黒豆ですか？」と聞かれるくらい色が濃く、ふつうの金時豆とは見た目も味も全然違います。なので煮方がわからないから……と、1日目はまったく売れませんでした。でも2日目に母が「だまされたと思って、買ってみて」とおすすめしたところ、「そんなにいうなら炊いてみる」というお客さんがいて。

そして翌日。その方が「この豆、本当においしいわ！」とわざわざ、甘煮にして持ってきてくださったんです。そうしたら周りのお客さんが「なにになに、そうなの？」と集まってきて、あっという間にその日で、前川金時がほぼ完売（笑）。

わたしにとっては、大げさでなく衝撃的な展開でした。子どもの頃から食べ慣れていた人間にとっては、前川金時が「ふつう



べにや長谷川商店で扱っている豆たち

の豆」。「うちで扱っている豆って、そんなにおいしいものだったのか」と、在来種の豆の価値を客観的に見直すきっかけになりました。

トントン拍子で在来種の豆を販売する道へ

それならばと「ちょっと売り込んでみる！」と飛び込んだのが、料理研究家の栗原はるみさんのところでした。キッチン用品や食材を扱うお店を栗原さんがなさっていたので、お店に直接、豆を持ち込みました。そうしたら「ちょうど今、豆を探していたところだったんです」との反応が返ってきて、すぐにお店での取り扱いが決まりました。

次は以前の勤務先だった西武百貨店からの縁で、百貨店内のスーパーでも試験的に置いてもらえることに。しばらくしたら「動きがいいので、来年から全店舗で取り扱うことにします」と、前川金時や小豆をはじめ、数品目の取り扱いもはじまり、あれよあれよという間に在来種の豆を販売する環境が整っていきました。

その後、取引先との都合上、法人組織で

あることが望ましくなり、ついに2001年6月。販売会社の「べにやビス」を設立したのです。

時代の流れもよかったのかもしれませんが。在来種の豆を主力に扱っているお店ということで、べにや長谷川商店がテレビや新聞でも取り上げられる機会が増えてきました。でも父には「昔から扱っている豆」という意識しかなかったので、在来種という言葉も聞いても、どういう意味かピンときてなかったみたいですけどね。

地元農家への聞き取りから始まった、在来種の豆探し

べにやビスで販売をはじめてから、父の取引先に一緒について行って、農家の方に聞き取りをするようになりました。そうすると、でてくるんです。今まで見たこともなかった豆たちが。

その宝石のような美しさに見ほれて「なぜこれを売らないのですか？」と聞くと、「出荷するには品質もそろわないし、つくるのもたいへん。でもおいしいから、自分かせいぜい家族が食べる分だけを栽培し続けている」という答えがもどってきました。

さらに話を聞いてみると、昔からたいていは自家用に豆をつくっていて、お米がなかった頃はご飯と一緒に炊いたり、親戚が来た時や冠婚葬祭、お祭りなどの地元の行事に豆を煮ては、近所に配ったりしていたといいます。実際、味わってみると一般の豆よりもしっかきしていて、確かに記憶に残る味なのです。

大学時代に人文地理学を専攻していたこともあり、文化人類学的手法にはなじんでいましたから、こうした農家への聞き取りはフィールドワークのようで、すごく面白くなってしまっただけ。「そうか、これが在来種の豆というものなんだ！」という手応えを感じ、豆が見つかるたびに、だんだんめりこんでいきました。

料理本をきっかけに世界の豆探しの旅へ

2009年に豆の食べ方、扱い方を紹介する料理本『べにや長谷川商店の豆料理』（パルコ出版）をだしたのですが、「次に何をテーマにしようか？」と編集者と話をしていました。そのなかで、当時ポルトガルに住んでいたおばを訪ねた折に仕入れた情報を伝えたところ「フランス、スペイン、ポルトガル、それにアフリカ……世界にも豆料理って意外にありますね。次、海外編でいきましょう！」と話がまとまりました。それが2013年にだした『べにや長谷川商店の豆料理 海外編』です。

企画当初は料理が中心だったので、レシピをまとめるだけならば、現地に行かなくても書けたはずなんです。インターネットでも何でも、今では調べる手段はいくらでもありますから。でもそれでは、わたしが釈然としなくて（笑）。

実際、各国を訪問して豆料理をいただいて、「この豆、どれですか？」と聞くと「あそこに植えてある、あの豆だ」といわれれば、その豆の情報も伝えたい。頼まれた以上のことがしたくなって取材回数を重



2018年の取材から。キューバでの豆料理は、お赤飯的な存在の「Congri」

ね、現在は7年目に突入、訪問した国は60カ国を超えました。そうした中で見聞きした一端を、連載「世界の豆を訪ねて」（本誌No.90～93）でまとめています。

小農の暮らしは決して、貧しくない！

世界を巡るうち、小農（家族で営む程度の小規模農家）にまつわる問題点も見えてきました。その一つが「小農は貧しい」という、世間の思い込みです。貧しさから抜け出すには、伝統的な農法から近代的な農法に変えなければ所得は上がらない、だから……と、欧米からの援助を受けた国家プロジェクトが、世界のあちこちで行われています。

パラグアイではその顕著な例を見ました。ドイツのNPOが現地の農家支援策として、コンクリート製の家々を建てた一角を訪れた時のこと。「きれいだけど、こんないい家に誰が住んでいるんですか？」と聞いたら、「いいえ、誰も住んでいない」と。

現地に一年ほど住み着きフィールドワークをしていた文化人類学者によれば、この辺りは暑い地域なので、壁は草、床は土間できている家にゴザを敷いて寝るのが、



2018年の取材から。チュニジアのハレの日メニューは、ひよこ豆入りの具沢山のクスクス普通なのだそうです。それを「バラックみたいで貧しい家はよくない」と、欧米の物差しで立派な家を建てたのはいいけれど、彼らにとってはそんな家は居心地が悪くてしょうがない（笑）。彼らにとって普通の生活をする、お金はほとんど必要ないんですよ。

加えて、生活している人たちの顔はすごく明るいし、今の生活に満足している。お腹が空けば庭にあるものをもって食べたりと、食うに困っている感じはまったくしない。たしかに、子どもたちの教育の話になると「大学などの学校に行かせるには、僕らにはお金がないんだ」というけれど、わたしは教育だったら、その土地で今まで長く暮らしてきた年寄りから学ぶことの方がもっと大事だと思うんです。欧米の物差しで幸福度を測ることに、疑問を感じました。

「日本には、ミスター・フクオカがいるじゃないか」

わたしが海外を訪問する際に必ず聞かれるのが「なんでこんなところまで、自分の話を聞きにくるの?」という質問なんです。



2018年10月、遠軽町での収穫のようす
こんな田舎に来て、年寄りの話を聞いて何になるんだって。

だから「日本では今、伝統的なやり方、考え方がなくなりかけ、限界にきている。だから原点に立ち返って、長く暮らしてきた先達たちの話が聞きたい。それが一番間違いない方法だと思ったから、ここに来ました」と、説明するんです。

そうするとふーん、と相づちをうちながら彼らは「でも日本には、ミスター・フクオカがいるじゃないか」というんです。ヨーロッパ、特にフランス、そして韓国でもそんな声をたくさん聞きました。

ミスター・フクオカとは、『自然農法—わら一本の革命』（春秋社）など多数の著作を残した、福岡正信さんのことです。肥料や農薬を使わないのはもちろん、土を耕すことなく自然の力をひきだすことで生まれる「自然農法」を提唱したことで、世界中に知られています。その福岡さんもまた、その土地に合った知識でなければ学んでも

意味がない、とおっしゃっていて。わたしが常々疑問に感じていたことは間違いではなかった、という裏付けをもらった気がして、うれしくなりました。

こうして「在来種一象徴として在来種の豆一を通して、暮らしや食べものといった土地ごとのカルチャーを“丸ごと”大事にする」という姿勢を、べにや長谷川商店の基本に掲げていくことが、世界を旅するなかで明確になっていきました。

在来種の豆は、けなげ

こうした活動を続けていると、「なぜそんなに在来種にひかれるんですか？」と聞かれることがあります。在来種って「けなげ」なんです。

豆が弾けるところを、見たことありますか？ 農家でサヤごと収穫した豆は乾燥があまりなので、家の中に置いておくんです（天気が悪く、天日干しでしっかり乾燥させられない場合）。そうすると、乾燥が進むにつれてサヤがひねられ、自力でパン！ と弾けます。栽培種は途中でタネ（豆）が落ちては困るので、そうならないように品種改良されていますが、野生種に近いほど、タネは生き物なので自力でパンパン弾けて、できるだけ遠くに種を飛ばそうとします。どんな環境下でも生き延びようとする、こうした生命力にはひかれます。

このインタビューの最初で、拒食症の自助グループに関わっていた話をしましたけ

れど、そこでいつも唱えられていたメッセージが「変えられないものを受け入れる落ちつき、それから変えられるものを変える勇気、この二つが必要だ」というものでした。環境に応じて自分を変える勇気、それはつまり「しなやかに生きる」ということです。どんな環境下にあっても、生命力をギリギリのところまで発動させて生きる。そんなひたむきな彼らの姿が、在来種の豆のけなげな姿と重なって見えるようになりました。

これからのわたしが、何かできるとしたら……在来種の豆を一粒でもたくさんの人にばらまき、できるだけたくさんの人に植えてもらうことかな。生命力のあるものには、これまでもひかれ続けてきたし、これからは在来種をお手本にしていく。これに尽きますね。

☆長谷川清美さんの最新刊

『バーミキュラで豆料理』

べにや長谷川商店 著 PARCO出版、1600円（税別）、2019年4月中旬発売
びっくりするほど豆の美味しさが際立ちます！ 熱伝導がよく、素材本来のおいしさを引き出す鋳物ホーロー鍋、バーミキュラ。実は豆との相性が抜群なのです。そこで、老舗豆専門店、べにや長谷川商店がバーミキュラで徹底研究。簡単で驚くほど美味しい豆レシピを考えました。ごはん、おかず、スープ、おやつまで全75品を紹介します。