

帯広畜産大学名誉教授 沢田壮兵氏寄稿 「十勝の小豆、宇宙へ」 2019年3月16日

十勝・川西産の小豆が宇宙ステーションで赤飯の材料として提供されることが報道されました（本紙2018年5月19日）。大樹町からのロケットに比べ一足早い宇宙行です。将来十勝の誰かが宇宙旅行をするでしょうから、それらに先駆けた夢のある話です。

十勝の小豆は、1883（明治16）年に依田勉三の晩成社が、ほかの作物の種とともに小豆をまいたのが初めといわれています。北海道で本格的な栽培が始まったのは、北海道開拓使が設置（1874年）されてからです。

◆ルーツは日本

日本での栽培の始まりはこれまで、小豆の原産地の中国から、朝鮮半島を経て弥生時代に稲、大豆とともに伝えられたと考えられていました。しかし、最近の研究では、小豆と大豆は縄文時代に利用されていたことが分かってきました。今から6000年前のことです。（工藤雄二他編「ここまでわかった！縄文人の植物利用」2014年）。

縄文人が利用していた小豆は、祖先にあたる野生種のヤブツルアズキです。ヤブツルアズキは日本全国の里山や河川敷にいまも自生しています。

小豆は世界ではネパール、ブータン、中国、韓国および日本の東アジア5カ国で栽培・利用されてきました。ヤブツルアズキはこれら5カ国を含む照葉樹林帯に分布しています。縄文時代には採集ばかりでなく、身近で栽培していたことも分かってきました。これらのことから日本の小豆は日本で起源した（ルーツは日本）と考えられるようになりました。

◆消費は世界一

「小豆」という漢字は「あずき」の当て字です。あずきという言葉は縄文人が初めに使ったと考えられます。縄文語はアイヌ語と同じく、文字のない言葉です。わが国に文字が入ってきてからたくさんの当て字があずきに使われましたが、現在は小豆に統一されています。縄文語はアイヌ語を通して現在に伝えられているという研究もあります（大木紀通「古代の謎を解く 縄文の言葉」花伝社2016年）。ちなみにアイヌ語で小豆を「a n t u k i」といいます。

小豆は現在、世界で毎年50万～60万トンが生産されています。日本の生産量はおよそ6.8万トンです。そのうち北海道で6万トン、十勝は4万トンで、日本一の生産地です。日本の消費量はおよそ12万トンで、日本人は世界でもっとも小豆の好きな国民です。

「幸せの味、平和の豆」と称される小豆が、いつまでも十勝で作られ、さらに世界に羽ばたいてほしいものです。



＜略歴＞

さわだ・そうへい 1942年、旧樺太生まれ。北海道大学農学部卒業。67年帯広畜産大学助手、93年畜産科学科教授、2005年退官。専門は作物学、植物育種学。06～11年十勝小豆研究会会長。現在、御座候あずきミュージアムシニア学芸員

十勝にワイナリー半世紀ぶり誕生へ

2019年5月3日

帯広市以平町で醸造用ブドウを栽培するあいざわ農園合同会社（相澤一郎代表）は、ワイナリーの建設工事を始めた。秋の開設を予定している。管内のワイナリーとしては、十勝ワインを生産する池田町ブドウ・ブドウ酒研究所に次いで56年ぶり、2カ所目となる。



ワイナリーを開設する
あいざわ農園合同会社の相澤一郎代表

同社は市内や大樹町に5.5ヘクタールの畑を所有。ワイン醸造用品種の「山幸」「清見」「清舞」や山ブドウを無農薬で栽培している。

収穫したブドウはジュース・ジャムに加工しているほか、池田町ブドウ・ブドウ酒研究所や岩見沢市の「10R（トアール）ワイナリー」に醸造を委託し、2017年からワインも販売。その傍ら相澤代表（36）も、委託先や道主催のセミナーを通してワインの醸造技術を学んできた。

ワイナリーは以平町内の同社敷地内に建設。敷地面積は250平方メートルほどで、4月上旬に工事に着手し、夏ごろには完成する予定。酒類製造免許取得後の9月末からの稼働を想定している。当初は年間8000本を予定、将来的には3万本程度の製造を目指す。小規模栽培農