



館長だより

山形県産業科学館

令和 7 年 8 月 1 日 (金)

発行 館長 加 藤 智 一

だだちゃ豆

「だだちゃ豆」は、山形県鶴岡市を中心に栽培される在来の枝豆で、特に鶴岡市白山地区が発祥の地とされています。名産地の風土や土壌、気候がこの枝豆の美味しさを育んできました。枝豆は成熟前の若い大豆を指しますが、「だだちゃ豆」はその中でも「茶豆」という系統に属し、豆の薄皮の茶色い色が特徴です。

「だだちゃ」とは庄内地方の方言で「お父さん」や「親父」を意味し、江戸時代、庄内藩の殿様が「この豆はどこのだだちゃ（どこのお父さん）が作ったか？」と尋ねたことからこの名で呼ばれるようになったと伝えられています。「だだちゃ豆」は鶴岡市の広い地域で栽培されていますが、特に白山地区は発祥の地として知られ、数軒の農家が伝統的に守り続けてきました。白山地区の土壌は砂壤土（土中の砂の割合が多い）、透水性がよく、昼夜の寒暖差も大きいことからマメ科植物に必須な根粒菌が活発に活動し、味の深い「だだちゃ豆」の生育が促されます。また、この地域の地下水系や湯尻川の朝霧など、自然環境も品質向上に寄与しています。山形県の日本海沿岸に位置し、対馬暖流の影響で比較的温暖な気候も「だだちゃ豆」の栽培に適している要因です。こうした土地と気候が揃うのは全国的にも稀で、他地域での栽培では「だだちゃ豆」特有の風味が損なわれるため、栽培地域が厳しく限定されています。

「だだちゃ豆」は、他の枝豆と比較すると豆の実がやや小ぶりで、サヤがくびれており、サヤの表面には茶色い産毛が生えています。通常の枝豆のサヤには3粒豆が入っていることが多いのですが、「だだちゃ豆」は2粒入りのサヤが多いのも特徴です。味わいは非常に濃厚で甘みが強く、風味豊かで香り高いことから「日本一美味しい枝豆」「枝豆の王様」とも称されています。糖分や遊離アミノ酸（特にアラニン）が一般の枝豆よりも多く含まれており、そのためコクや甘みが際立っています。噛むほどに味が広がり、多くの地元民やファンに愛されています。収穫時期は7月下旬から9月中旬までですが、栽培される品種によって収穫のタイミングや味わいに微妙な違いがあり、例えば7月下旬に収穫される「小真木だだちゃ豆」は香りが立ち爽やかな甘みを持ちます。8月中旬頃の「本豆（ほんまめ）」が一番の旬で、味の

深みが最大となります。さらには9月初旬～中旬に収穫される「尾浦だだちゃ豆」は甘さが極めて強く、晩生品種としても人気です。

「だだちゃ豆」は非常に「わがまま」な品種と言われ、適した土壌や環境で育てることが不可欠です。そのため生産者は根粒菌の活性化を促進するための土寄せ（畝の土を集める作業）を数回繰り返し、土壌通気性や排水性の改善に努めています。根粒菌は植物に必要な窒素を固定し、豊かな味の「だだちゃ豆」育成に直接寄与します。また、「だだちゃ豆」の収穫は非常にデリケートで、暑さに弱く、昼間に収穫すると豆が熱を持ち蒸れてしまうため、早朝や夜明け前の涼しい時間帯に行われます。収穫したらすぐに枝からサヤを外し、選別し袋詰めして冷蔵・保管するなど鮮度保持に細心の注意を払います。この徹底された温度管理と鮮度管理が、最高の味を届ける鍵となっているそうです。

また、「だだちゃ豆」はただ美味しいだけでなく、枝豆本来の豊富な栄養を備えています。タンパク質や食物繊維、ビタミンB群、ミネラルを多く含み、元気の源として地元で愛されてきました。地元では「夏バテを防ぐ」と語り継がれるほどの滋養強壯的な側面もあります。食べ方も幅広く、茹でてそのままいただくのが基本ですが、変わったところでは、おにぎりの具や味噌汁の具にするなど、郷土料理にも、夏の風物詩としても欠かせない存在となっています。



「枝豆の日」

6 月 15 日です。この日は、野田商工会議所が制定し、2002 年に日本一の出荷量を誇る枝豆を広くアピールすることを目的としています。日付は、収穫時期にあたることから選ばれました。