

- ◆2023年9月13日発行ラインナップ◆
- ・中東 ヨルダンの紹介
 - ・ご当地農産物のご紹介

中東 ヨルダンの紹介

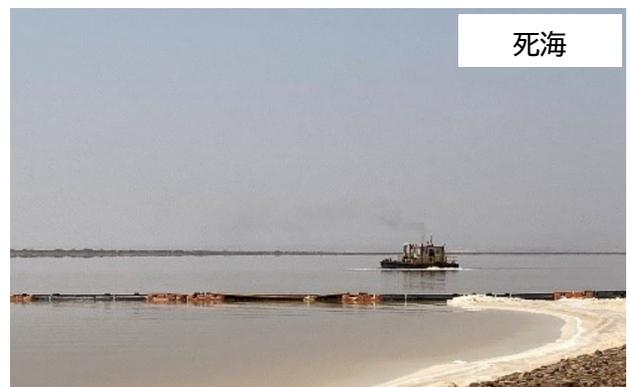
今年8月に出張で中東のヨルダンへ行ってきたので、ヨルダンについて紹介しようと思う。ヨルダン(首都:アンマン)は西アジアに位置し、シリア、イラク、サウジアラビア、イスラエル、パレスチナに囲まれた国である。人口は1,000万人、面積は北海道とほぼ同等であり、国土の大半が砂漠で西部には山が多く起伏に富んだ地形をしている。気温は場所にもよるが、夏だと40℃超、冬は1℃程と寒く、首都アンマンといった高地エリアでは雪が降ることもあるようだ。今回訪問した時期は夏であった為、ドライヤーのような熱風が吹き付ける暑さでも湿度が無い分、日本よりは過ごしやすいかもれない。言語はアラビア語で宗教はイスラム教となる。



食文化について主食はパンであり、これに辛味ペーストを塗り、揚げ物を挟んで食べる。またお米の上にラム肉を乗せて、ヨーグルトソース掛けて食べるマンサフという郷土料理もあり、少々獣臭さはあるが筆者は好きな味だった。



郷土料理 マンサフ



死海

経済について、ヨルダン是他中東湾岸諸国に代表される石油・ガス等のエネルギー資源に乏しく際立った産業や輸出製品がないため、ヨルダン政府はペトラ遺跡や死海、ワディラム砂漠、ジェラシュ遺跡といった観光資源を活かした観光産業に力を入れている。

今回筆者もインディジョーンズで有名なペトラ遺跡を訪問したが平日にも関わらず、非常に多くの観光客で賑わっていた。

先述した通りヨルダンには石油といったエネルギー資源は乏しいが、死海からは塩化加里、燐鉱石鉱床から燐酸質の肥料原料が取れるため、当社も現地のサプライヤからこれら肥料原料を輸入している。因みにヨルダンの塩化加里は死海(塩湖)の水から精製されるものであり、その為カナダやロシア産の岩塩から取れる赤色とは違い白色になる。そしてヨルダン自体で農業は盛んではないため、産出される肥料原料はほぼ輸出用となり、コロナ禍やウクライナ戦争でロシアや中国といった国から原料輸入が難しくなっている昨今、その輸出安定性からヨルダンの輸出国としてのプレゼンスは高まっており、安定して輸入可能な国なので、今後もヨルダン産の肥料原料にご期待いただきたい。(原料部)

～ご当地農産物のご紹介～

新規事業開発室では主に東北地方・北海道地方で水稻などの農産物生産を地域の皆様と共に盛り上げる

(次ページへ続く)

(前ページより続く)

お手伝いをさせていただいております。各地を巡る中で季節ごとのご当地農産物に出会うことがあります。流通が整備され、目にする機会があるけど由来を知らない農産物の名前などちょっとした疑問を、その生産地域の皆様との会話の中で知ることでよりいっそう美味しくいただけることを楽しみにしています。今回は山形県鶴岡の「だだちゃ豆」をご紹介します。

恥ずかしながら筆者は、だだちゃ豆の名前を見て茶色の枝豆だからこの名前がついていると思い込んでいました。とういうのもさやの色が、表面にある茶色のうぶ毛のためか少し茶色く見え、豆の薄皮もうっすらと茶色く見えていたからです。真相はご当地の方言で「お父さん」を意味する「だだちゃ」が由来で、庄内藩の殿様が城下から取り寄せ「今日はどこのだだちゃが作った枝豆か？」と聞いてたことからその名がついたともいわれています。なお、「だだちゃ豆」という名称はJA鶴岡により商標登録されており生産される地域が限定されています。



JA鶴岡HPよりお借りしました

だだちゃ豆の産地鶴岡は山形県の日本海に面し、月山山系から清らかな水がもたらされる地域になります。水稻の調査をしていますと、田んぼ脇に流れる用水がこの暑さにも関わらず程よく冷たくつい手を入れてしまいます。このような気象条件によってなのか、だだちゃ豆は鶴岡で栽培されなければ本来の品種特性が発揮されないとされ、その品質管理が厳格に行われています。

どうしてこの品種特性になったのかなど疑問に思い、お世話になっている鶴岡市にお住いの五十嵐さんへ取材をさせていただきました。五十嵐さんは鶴岡のご出身で自宅では水稻・枝豆など生産されています。お話を伺うと、だだちゃ豆は鶴岡の在来種でいくつかの品種系統が存在することがわかりました。この品種群は古来より各生産農家が自家採取により大切に受け継いできた経緯があり、各生産農家独自の環境で長年にわたって維持されてきたことが、鶴岡でしか品種特性を発揮できない理由なのかもしれません。五十嵐さんもご自宅で作られている枝豆はだだちゃ豆の品種系統で、自宅で収穫したものは年末頃まで保存して楽しまれているそうです。

最後に、筆者はだだちゃ豆というと枝豆として茹でていただくものと思い込んでいましたが、五十嵐さんにご当地の他の料理方法をお聞きしたところ、だだちゃ豆の味噌汁が郷土料理として受け継がれているとご紹介がありました。たっぷりのさやのままのだだちゃ豆を入れたお味噌汁とのこと。新鮮なとれたてのだだちゃ豆でしかそのおいしさは引き出せない鶴岡のご家庭で作られるお味噌汁。いつの日か味わうことが楽しみになりました。

五十嵐さん、お忙しいところ取材にご協力をいただきましてありがとうございました。(新規事業開発室)

<小噺>

9月1日は防災の日でした。100年前の1923年9月1日に関東大震災が発生し、その教訓を忘れないように、またこの時期に多い台風への心構えということで1960年に制定されました。日頃からの備えが大事ということ再認識する日です。地震だけでなく、最近は大雨による災害にも備えが必要です。

※詳しくはこちらをご確認ください。

⇒tenki.jpの知る防災 (<https://tenki.jp/bousai/knowledge/>)



台風13号により被災されました方々に心よりお見舞い申し上げます。

編集事務局：田口、山内

電話：03-5275-5511/E-mail：macjournal@mcagri.co.jp

URL <http://www.mcagri.jp>