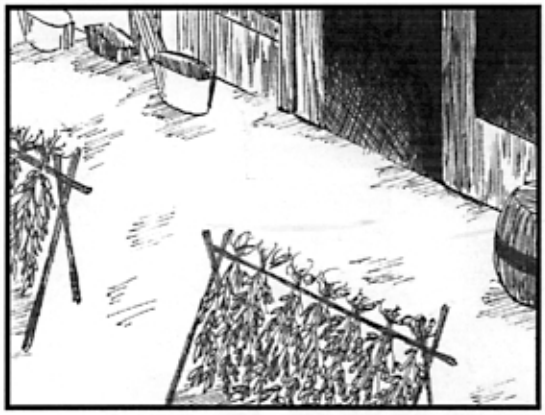
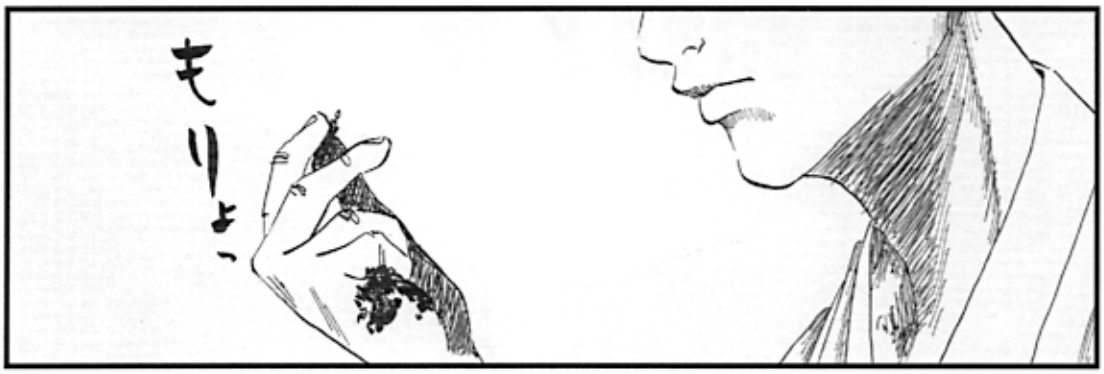
DADACHA 豆 STORY

作 ヤマキコウスケ





DADACHA
豆
STORY

ヤマキ　コウスケ

Introduction

東北芸術工科大学企画構想学科6期生、鶴岡出身の
ヤマキコウスケです。

最近ビールが飲めるようになってきてだだちゃ豆×ビール
のうまさを知り、次の夏が待ち遠しい....。

飲み屋なんかで枝豆を食べると「うっ....味がない」「美味くな
い....」なんて思うことが多々あります。
その時にだだちゃ豆がいかにうまいかに気付かされます。

だだちゃ豆がTVで度々取り上げられたり、全国的なブランド
であることは鶴岡出身の人なら知ってますよね。

でも、よくよく考えたら「だだちゃ豆っていつからあるの?」
とか「なんでそんな名前なの?」とか、全国的なブランド故
に近しい地元民がよく知らない、そんな現状に気が付いた
んです。(自分も知らなかった)

そこで少しでもだだちゃ豆に隠されたストーリーを
広めたいと思いこの冊子を制作するに至りました。
あと、僕は昔から絵を描くのが好きで
「いつか漫画を描いてみたいなぁ」なんて思っていたもんで
すからじゃあ漫画で表現してみよう、と描いてみました。
だだちゃ豆の漫画は今までにないと思うので新鮮だと思い
ます。

最後まで楽しんで読んでもらえたら嬉しいです。

contents

P5 : CHAPTER1

「だだちゃ豆」その名の由来に関わるストーリー

P19 : CHAPTER2

どのようにして白山だだちゃ豆の味はつくられたのか

P31 : CHAPTER3

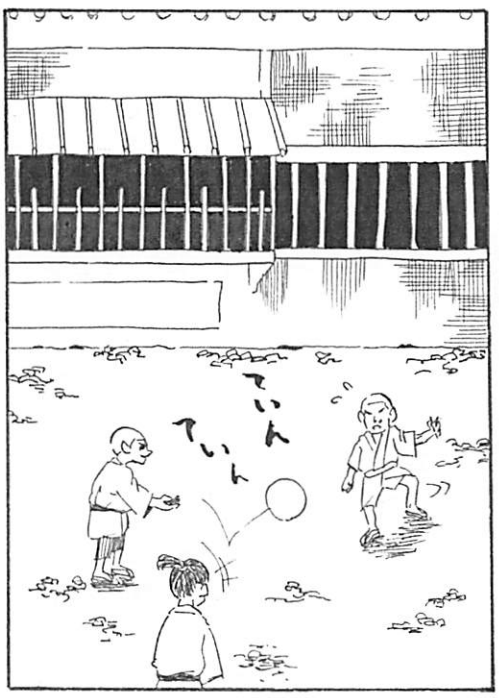
遥か未来の世界でだだちゃ豆はどうなっている?

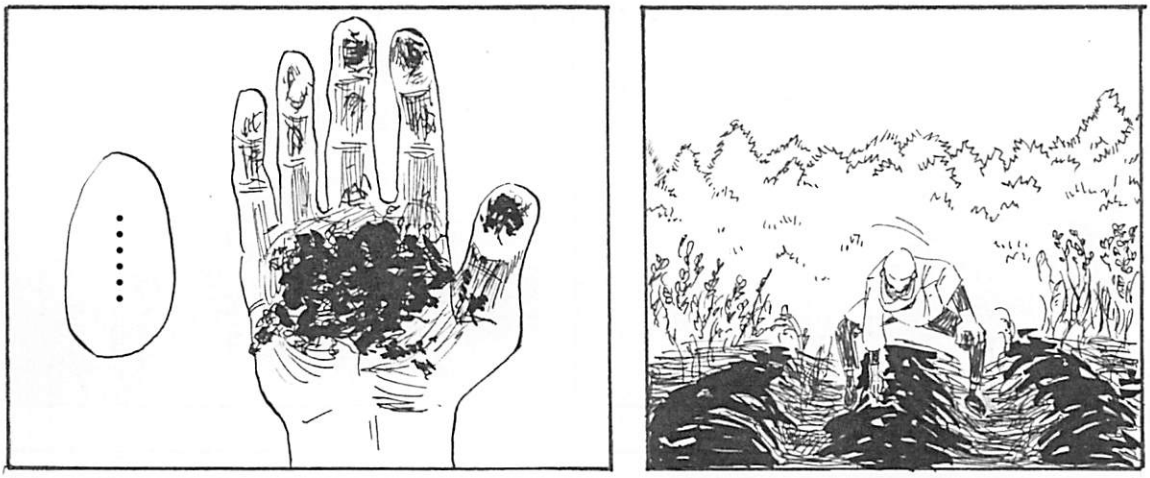
CHAPTER1

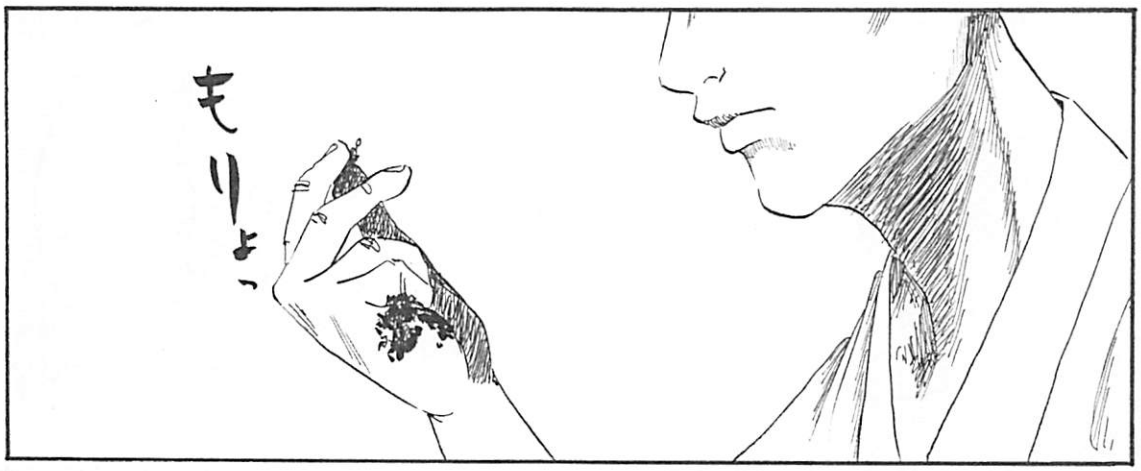
明治五〜十年頃

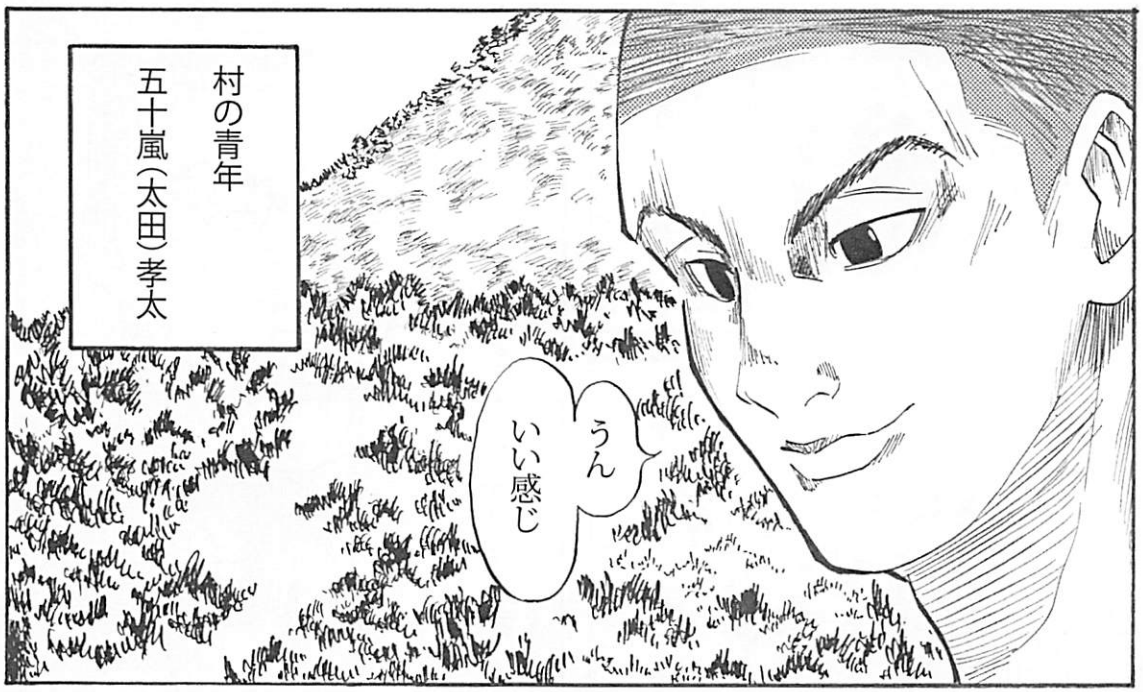
小真木

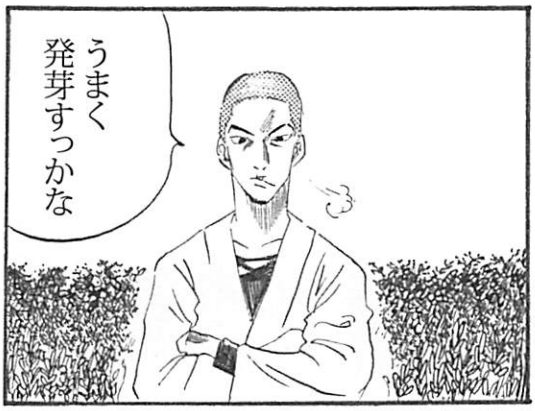
だだちゃ豆のストーリーはここか始まる

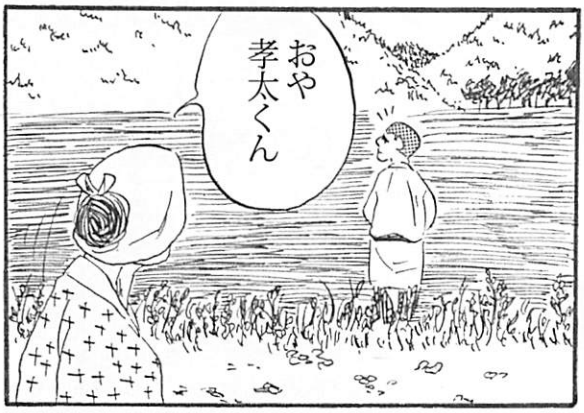



……


モリょ


村の青年
五十嵐(太田)孝太
うん
いい感じ


うまく
発芽すっかな

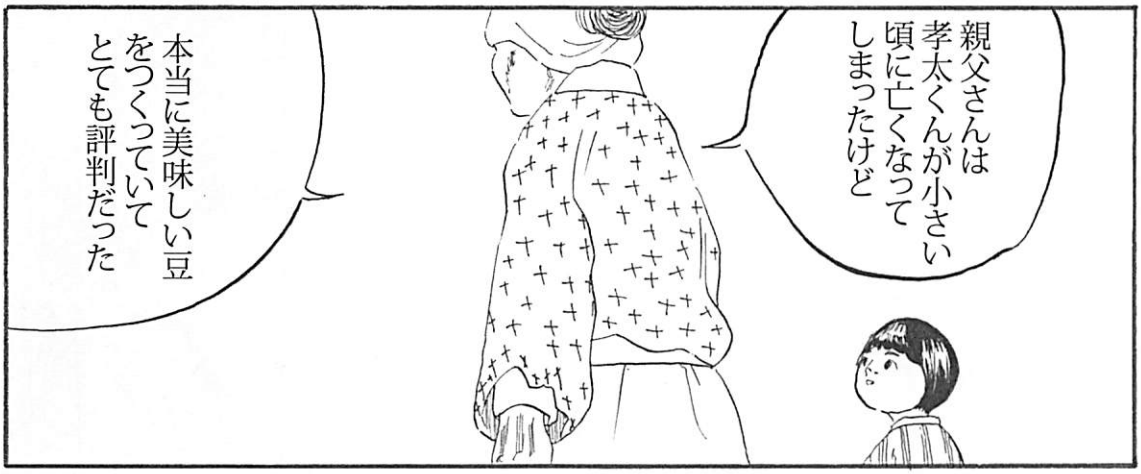

おや
孝太くん

親父さんは昔から
美味しい豆を
つくっていたけど
孝太君はどうだい
今年も良いのが
できそうかい

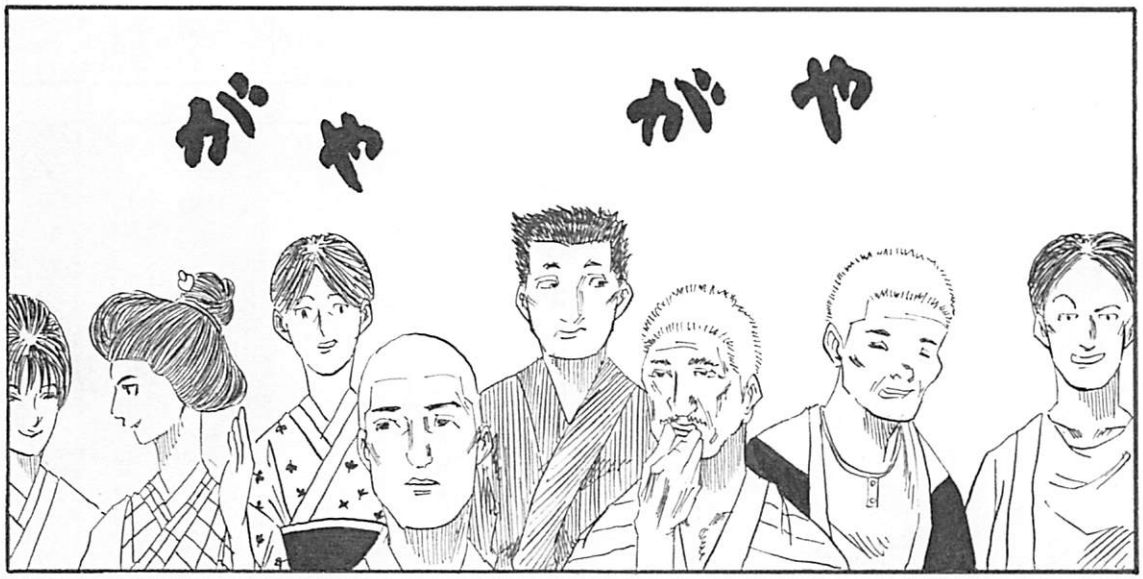
おう
親父よりも美味いのつくるぜ

そうかい
?

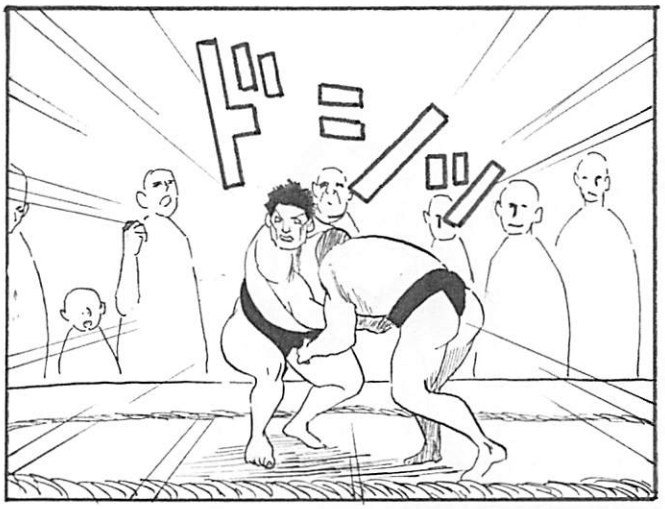
今年も
楽しみだねぇ
?


親父さんは
孝太くんが小さい
頃に亡くなって
しまったけど
本当に美味しい豆
をつくっていて
とても評判だった

誰が名付けたかは
わからんがね
「八里半豆」と呼ばれてね
栗(九里)のように美味い
豆だからそう呼ばれていた
ふふ
うまく言ったもんだねぇ


がや
がや

孝太は体格が良く
草相撲が強かった
おしっ
庄内藩主
酒井忠篤（さかいただずみ）公
はっきよい
!!!!


ドミ

ワ

あの坊主頭・・・・

おおっ！

いけっ！「太田」っ！
太田〜！

おお

っし!!
!
いいぞぉ〜太田〜
あの者は太田ではなく五十嵐です
江戸の力士の太田によくよく似ているまあよいではないか
は・・・
それからも殿様は孝太のことを太田と呼ぶのだった・・・
太田!
おおた!
太田太田って・・・・
俺あ五十嵐なんだけど

そしてある日

あの・・
俺は太田じゃなく
五十嵐なんですが・・・

・・・!

・・・・

俺が太田と
呼ぶのがそんなに
気に食わぬか

い、いえ・・

そういう
わけでは・・・
ない・・です・・

それから
なんと孝太は
改名して
太田性を名乗ったらしい

殿様恐るべし・・・・

そもそも殿様が孝太の
相撲を見に来たり
交流するようになった
理由それは

ちがうのに・・・・

それは孝大が作る豆にあった

チュン

チュン

ガッ

どーれ畑見に行くかぁ

ん

パク

パク

あっ!!!

?

クルッポー

タネ

バササッ

そりゃ俺の種だぞっ!

くっそー…次から藁しこう…

ゼェ

ゼェ

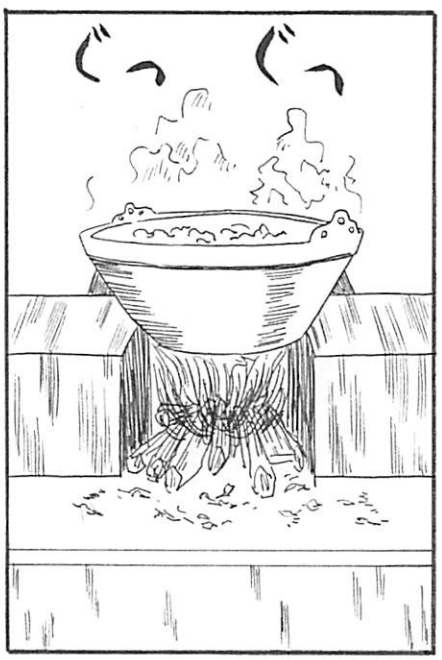
クルッポー

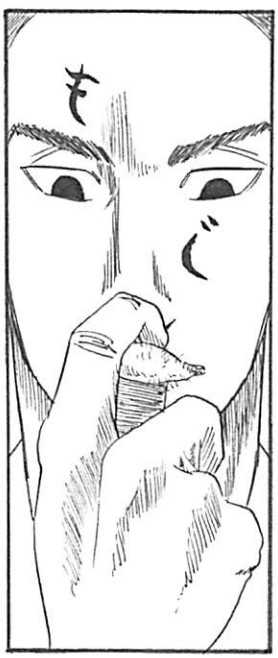
(ゴメンネー)

そして
夏

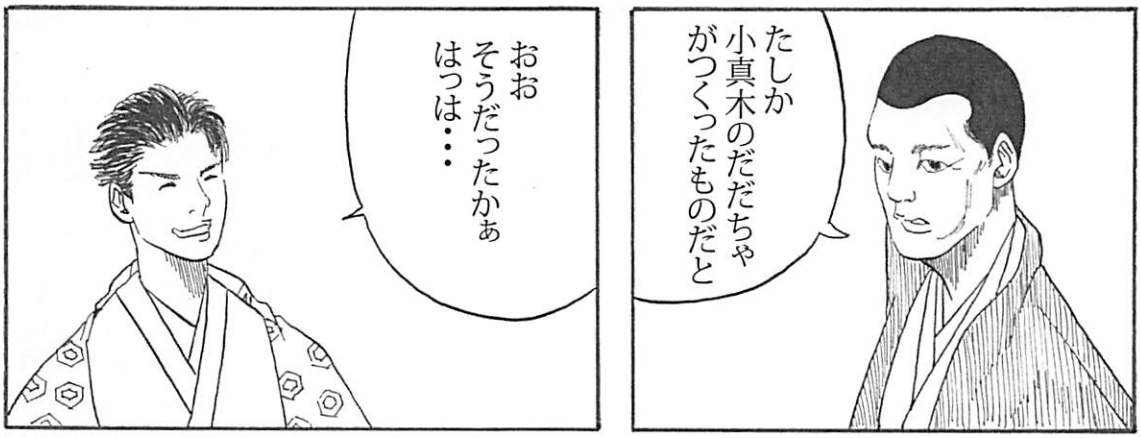
ジー
ジー
ジー
ジー
ジー

どさっ





村の人々に分け
すぐに評判になった
皆が称賛した
味なので殿様への
献上品に使われる
ことになった
明治十五年頃の夏
……！
この豆
香り高く
旨味が強いな
これまで食べた
どの豆よりも美味い
このような美味い豆
いったいどこの豆だ？


たしか
小真木のだだちゃ
がつくったものだと

おお
そうだったかぁ
はっは・・・

しばしまた
小真木の
だだちゃの豆が
食いたいものだな
うまいし

孝太と殿様の交流で
「一家の主」の意味の
「だだちゃ」という言葉から
いつしか孝太の豆は
「小真木だだちゃ」と
呼ばれるようになった
最初に「だだちゃ豆」の
名が生まれたのは
小真木だったのだ

CHAPTER2

明治四十年

白山

明日寺田へ帰るのね

送っていかなくちゃね

森屋初

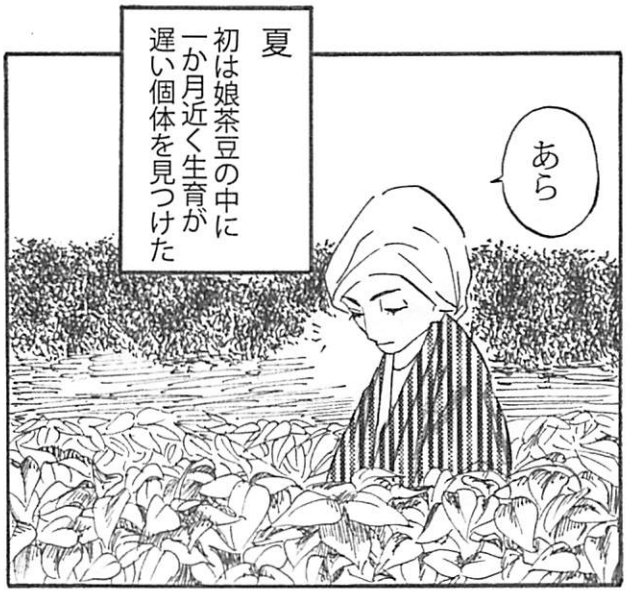
初の娘

藤乃

うん…ありがと

正月白山に帰省していた娘を寺田に見送ったのだった

寺田
では・・・・
これで・・・
あっ森屋さん
これを・・
どうぞ
豆の種子です
「娘茶豆」
って言います
是非植えてみて
くださいな
あらまぁ
わざわざどうも
ありがとう
春
畑の隅に
娘茶豆の
種子を植えた


夏
初は娘茶豆の中に
一か月近く生育が
遅い個体を見つけた
あら

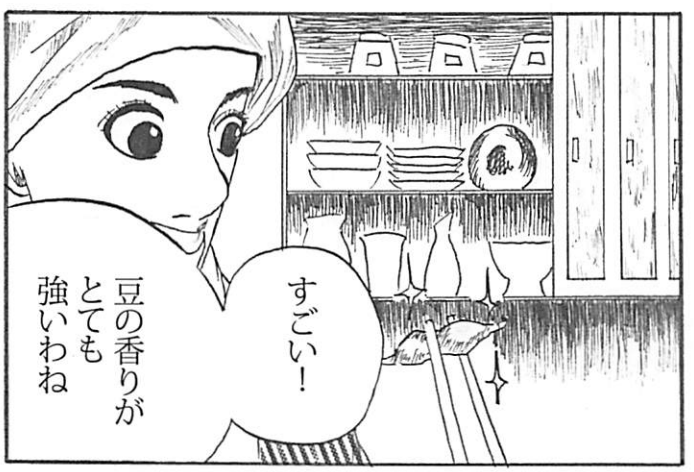
んーー
どうしたんだろ
まだ身が
小さいわね

普通なら
今の時期に
収穫なのに

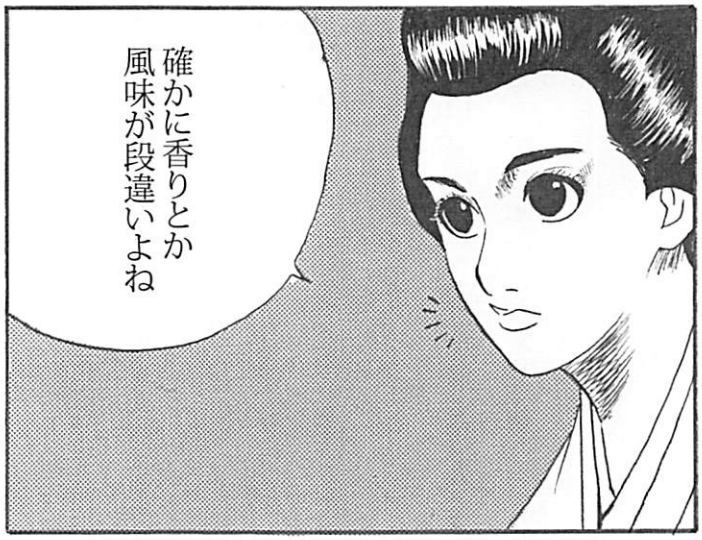
食べごろに
なったら
少し食べて
みようかな

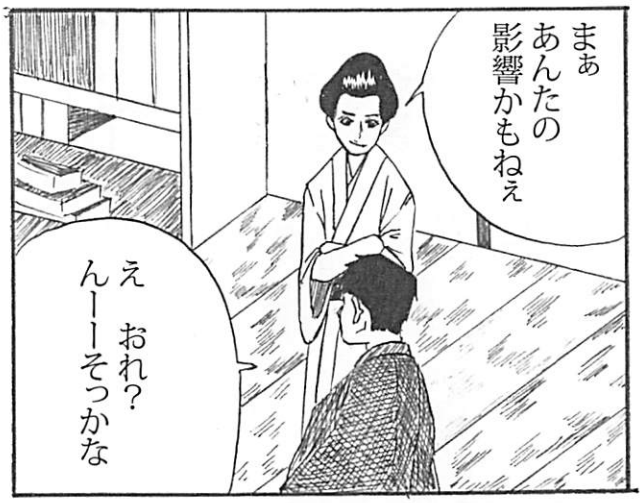
ぐつぐつ
一か月後

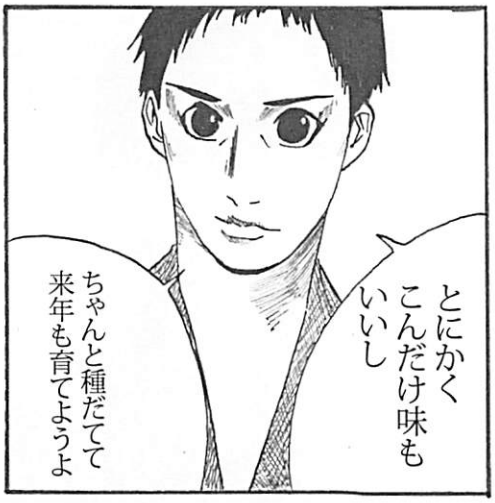
……！
いい香り……


すごい！
豆の香りが
とても
強いわね

食べてみよ
ちょび
んんまぁあいっ!!!
ん
わき
わき
なにな
どしたの
初の弟
理吉
いただいた
豆の中に
とても美味しい
ものがあって
どれどれ
はい
ほれ
ほれ
はい
んーー
確かに
こりゃあうまい
もしかしたら
相当いい種
なんじゃない?







「種だてる」

種を残すために行う
作業体系のこと

畑から理想的な
草姿、莢の付き具合
莢の形をもった
個体を選び出し
乾燥して種にする

良質な米どころとして
知られる山形だが
実は山形の庄内地域は
全国でも屈指の稲の
民間育種が盛んな地域
だった　特に亀ノ尾という
品種は有名で現在の
多くのブランド品種も
ルーツを辿れば亀ノ尾に
行きつくという

初の弟理吉は
稲の新品種創選に
取り組む
民間育種家だった
そのため常に観察を
怠らない理吉の影響で
初は変異種に気付けた
のかもしれない

そして
初が見つけた
優良品種は
孝太がつくった
小真木だだちゃの
系統と思われている
優良系統は
繋がっていくのだ・・・

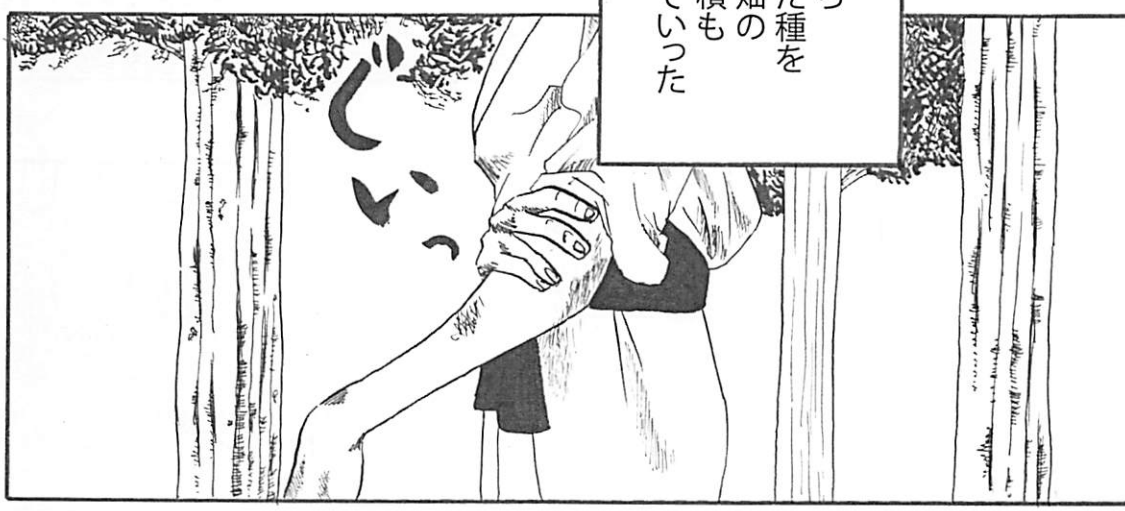
その年採れた
種用の豆を
乾燥させる

カラ
カラ
中の豆が種に
なれば振ると
カラカラと音が
するそう

たね——

莢から取り
出した種から
さらに丁寧に
種を選別する
カビたもの
皮が割れたもの
などを除いていく

よぉーし今年も
いっちょ頑張るかぁ


翌年から
選別した種を
交配し畑の
作付面積も
増やしていった
ぐいっ

今年の夏みんなで食べ比べした時あなたのとこの豆気に入ったの

ぐいぐい

あら

あたしこれ〜

量はあんまりだけど入念に選別したわ〜

じゃあ種交換しよ〜〜

村の女性たちと種を交換し合い優良系統が創選されていった

今年も無事に花咲いたぁ〜よかった〜

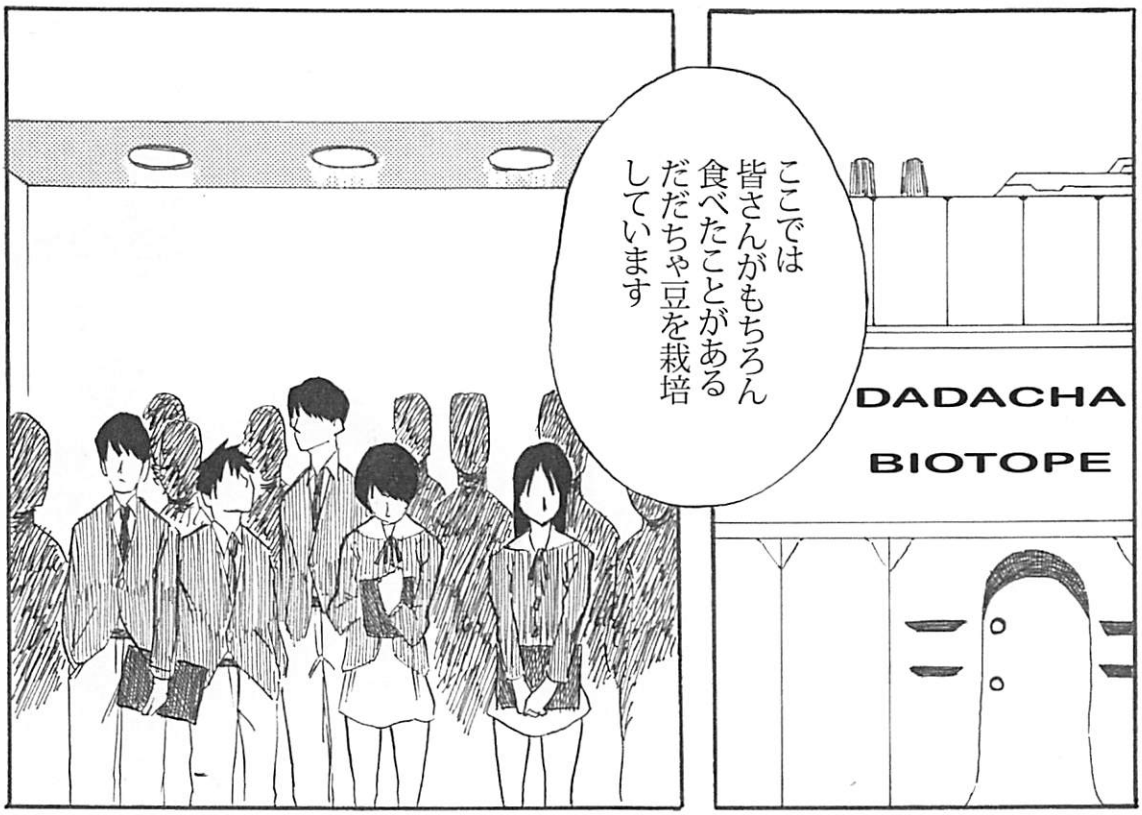
こうして改良を重ねていき・・

弟であり育種家の
理吉と生活する中で
受けた影響で
変異種に
着目した
初の先見性
初と共に種の選別や
交配を行った
村の女性たちの
努力もあり
明治四三年
現在の白山だだちゃ豆の原型となる
「藤十郎だだちゃ」を誕生させる
白山だだちゃ豆が
今や全国的なブランドに成長した
背景にはこうした人々の
努力が土台にあってこそだったのだ

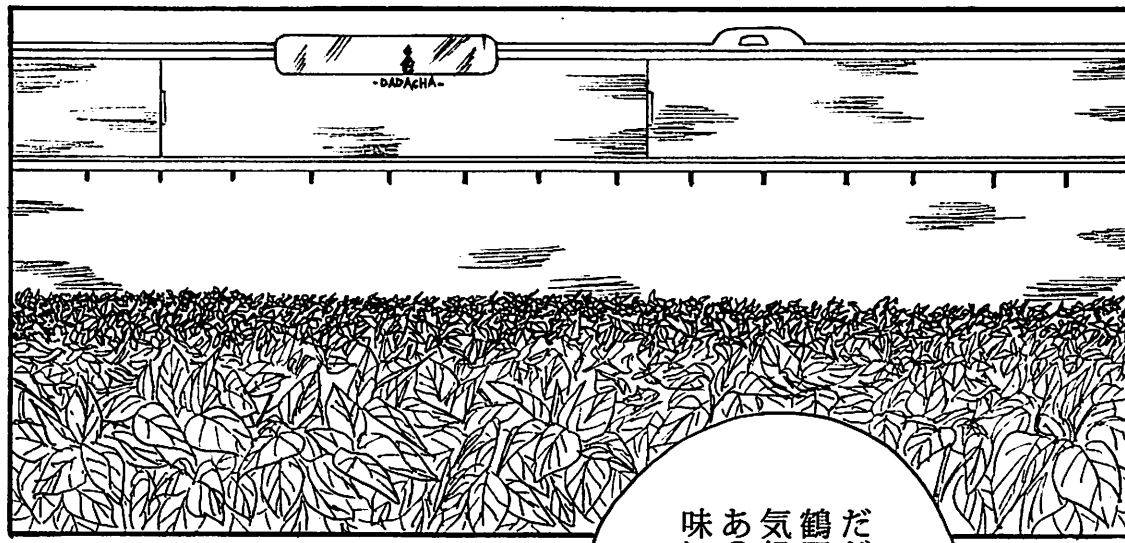
CHAPTER3

西暦
2XX8
年
鶴岡
ドーン
[2017]
ON-LINE
ON-LINE

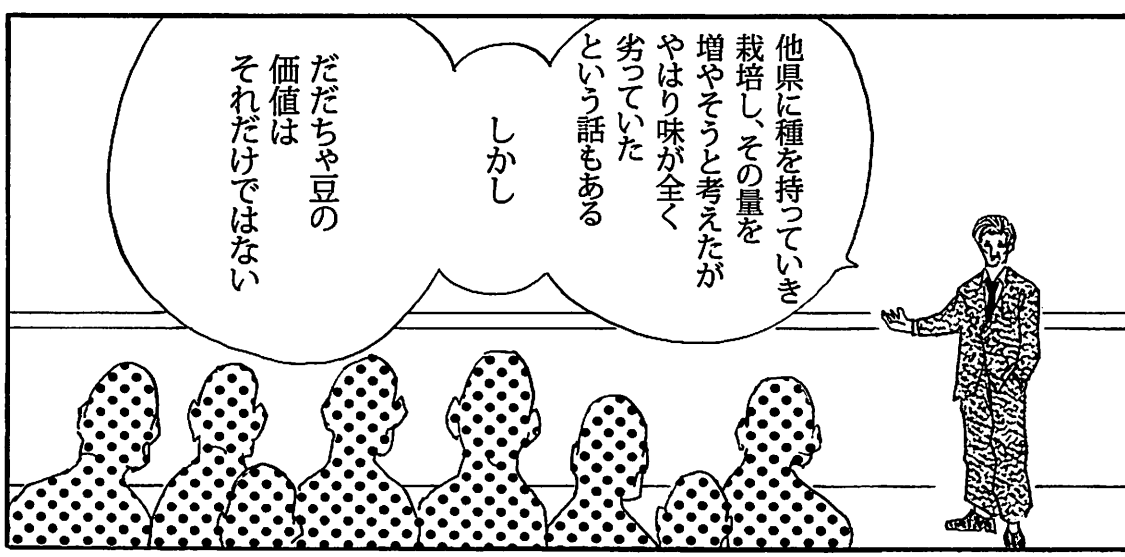
めざましい科学の
発展による都市化で
地方の農業地域は
減少し食生活や
交通手段など
生活環境は激変した


ここでは
皆さんがもちろん
食べたことがある
だだちゃ豆を栽培
しています
DADACHA
BIOTOPE

この施設は鶴岡がまだ
今のような
都市ではない時代の
白山地区の
畑に造られたもので
だだちゃ豆が育つのに最適な
当時のままの土や
気候を完璧に
管理しているのです
DADACHA BIOTOPE
管理責任者
しらやまだだお
白山騨々雄


-DADACHA-

だだちゃ豆は
鶴岡の土や
気候でないと
あの風味豊かな
味には育たない


他県に種を持っていき
栽培し、その量を
増やそうと考えたが
やはり味が全く
劣っていた
という話もある
しかし
だだちゃ豆の
価値は
それだけではない

だだちゃ豆は明治という
時代から存在し当時から
評判だったようだ
遥かな昔から変わらず
今日まで残り続けている
その歴史に価値があると
私は思う

だからこそ

環境が昔と変わっても
未来に残し続けたい

-GATE6-

ある地域で
世代を超え継承
された作物を
「在来作物」と呼ぶ
歴史のある作物の
だだちゃ豆も
これに分類されるが
在来作物に分類される
物の多くは
生産者の高齢化や
品種改良で作りやすく
なった野菜に押し負け
消滅していった
そんな中でもだだちゃ豆は
数世紀にわたり人々に
愛され続け残り続けている
とても稀有な事例だ
このような素晴らしいものが
ここ鶴岡でしか作れない
ということを鶴岡出身者
として
誇りに思うんだ
こんなに環境が
変わってしまった未来でも
だだちゃ豆は今と変わらず
残り続けるんじゃないかなぁ
と、思うんです

山形大学農学部　江頭宏昌教授と DADACHA豆STORYを読んで

山形大学農学部鶴岡キャンパス
江頭宏昌研究室にて
左:作者　右:江頭教授

作者ヤマキコウスケ(以下「ヤ」):
江頭先生、この度は私の卒業制作である
DADACHA 豆 STORYに協力してくださり
本当にありがとうございます。
こうして無事に描き上げ、江頭先生に
読んでいただくことが出来ました。
是非、感想をお聞きしたいです。

江頭宏昌(以下「江」):
漫画という表現を通すことでだだちゃ豆
の歴史がリアルに感じられる、というのは
大きいんじゃないかな。
メディアとして今までは文章とか、あと、
小学校の演劇もあったね。
それとはまた違う、畑の風景や人と人との
言葉の掛け合いとかある程度それが想像の
世界だったとしても臨場感があって
よりだだちゃ豆の歴史が身近に感じられる
ような作品だと思います。

ヤ:ありがとうございます。とても嬉しいです!
演劇があったなんて、初めて知りました。
演劇にもなっているということは、やはり
だだちゃ豆の物語を人々に伝えようと
いう思いは昔からあったんですね。

江:うん。「だだちゃ豆物語」という冊子が出来た
後に大泉小学校の学芸会で子どもたちが
上演したことがあったね。

ヤ:その演劇の内容は今回僕が描いた
漫画と同じですか?

江:演劇は、孝太が殿様に豆を献上して
食べてもらったところまでだったかな。
この漫画だと、もう少し広い部分まで
の内容だね。

ヤ:そうですね。あと、この作品に面白みを
出すために最後に描いた未来篇です
がこれはどんなに環境が変わっても
だだちゃ豆なら残り続けると思うし
残り続けて欲しいという願いを込め
て描きました。

江:うん、そうだね。
やっぱり、未来でも
だだちゃ豆は残ってるだろうね。

ヤ:未来の環境はかなり誇張して
描きました(笑)

江:いやしかし絵もいいと思う。
絵の先生ではないから
ちゃんとした評価はできないけど(笑)
でも想像していたよりリアル感あるし
上手だなぁと思ったよ。

ヤ:時間がかかる作業でした・・・・。

江:そうだろうなぁ・・・・(笑)

ヤ:こうして完成できたのも
江頭先生のおかげです。
そして、この漫画で少しでも
だだちゃ豆の歴史が広まってくれると
嬉しいです。ありがとうございました。

あとがき

最後まで読んでいただきありがとうございます。
だだちゃ豆についてなんとな〜く知っているけど
よくは知らないぼやぁ〜っとしたものが
この漫画を読んだことでよりハッキリしたものに
なったらこの漫画を描いた甲斐があるってもんです。

だだちゃ豆は代々継承され、変わらない美味しさが
今でも食べられる、素晴らしいものだと思います。
鶴岡の誇りです。

そしてこの作品に関わってくださった方々
本当にありがとうございます。

突然の申し出に対して快く引き受けてくれたこと
感謝申し上げます。

これからもだだちゃ豆が人々に愛され
残り続けますように。

ヤマキコウスケ

参考文献

だだちゃ豆物語

新・だだちゃ豆物語

山形県庄内のうまいもの　東北出版企画

大泉村史　鶴岡印刷株式会社

明治・日本人の住まいと暮らし　紫紅社

新版日本史モノ事典　平凡社

白山だだちゃ豆記念碑の栞

監修

山形大学農学部　江頭宏昌教授

取材協力

だだちゃ豆農家

小池さん（寺田）
遠藤さん（白山）

DADACHA 豆 STORY

発行日　2018年1月22日

発行者　編著者　ヤマキコウスケ
©Kosuke Yamaki 2018

本書の内容を許可なく複製・転載することを禁じる