

という。

## 米の品質多様化と利用開発 [P44 図9]

世界には多様な米があり、さまざまな利用がなされている。わが国では米の需要拡大を目指し、新形質米プロジェクト研究が平成元年に始り研究開発が進められ、さまざまな新しい品種が開発されている。

代表的なものには、澱粉や蛋白質の性質を備えた低アミロース米、高アミロース米、低グルテリン米のほか、米粒の大きさ、形、香り、色、胚芽の大きさ等について特徴をもつ、大粒米、香り米、色素米、巨大胚芽米などがある。

これからの稲の品種には、消費ニーズの多様化や他用途の利用が求められ、各種の調整、加工用への適性、嗜好性や機能性に注目して、新しい成分や形質をもつ米への要望が強くなっている。

今後の食文化もますます多様化していくものと思われる。赤米にも新しい食文化が生れている。赤米を用いた料理や加工食品が開発され、私達を楽しませてくれる。食用として用いられているのは赤米だけでなく黒米(紫米)も多く用いられている。

赤米は力強い燃えるような赤穂を出し、力強い生命力を私たちに示してくれる。そして、そよ風に揺られながら私たちに優しく微笑みかけてくれる。さらに自然の恵みを精一杯吸収し、感謝のお辞儀をし、生きることの素晴らしさ、豊かさを私達に語ってくれる。このように赤米の生きる姿に「いのちの力強さ」「いのちの優しさ」「いのちの豊かさ」が感じられる。毎日の赤米との語らいの中で元気づけられ、勇気づけられながら、太陽の恵み、大地の恵みについて語りかけてくれる。忙しいゆとりのない生活の中で私たちが忘れかけていたものに気づかせてくれる。

(文責：大塚文平)

### 参考文献

- 1) 猪谷富雄、小川正己：赤米の博物誌、2008年、大学教育出版
- 2) 農林水産省農業技術センター：新しい米を創る、2009年
- 3) 猪谷富雄：赤米・黒米の絵本、2010年、農文協
- 4) 城田吉六：赤米伝承 対馬豆殿村の民俗、1987年、葦書房(福岡)
- 5) 池隆肆：稲の銘-稲民間育種の人々、1973年、オリエンタル印刷
- 6) 安本義正：赤米のねがい、1994年、近代文芸社
- 7) 安本義正：赤米に魅せられて、1997年、窓映社
- 8) 安本義正：赤米を訪ねて、1997年、窓映社
- 9) 安本義正：よみがえる古代の稲穂、1990年、荒庄鳴河
- 10) 猪谷富雄：赤米・紫黒・香り米、2000年、農文協
- 11) 竹生新治郎：米の科学、1995年、朝倉書店
- 12) 財団法人穀物検定協会：図説・米の品種、1983年



## たけのこ [筍、笋、竹の子(当て字)]

P45

◎古名：たかむな、たかんな、たこうな  
◎英名：bamboo shoot

旬：3月～5月

たけのこは竹の地下茎から茎が枝分かれした若い部分で、養分は親の竹から受けるため、土壌の影響を受けにくい反面成長が早く、旬も短い。古事記、日本書紀をはじめ、多くの古典に名前が出てくることから、古くから食用にされていたことが明らかである。

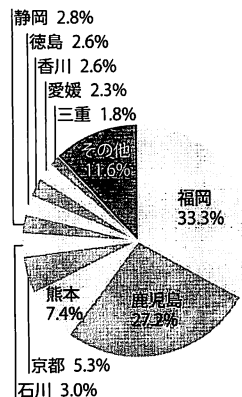
たけのこの種類は300種以上と言われている。笹と名が付いていても竹であったりする。孟宗竹が入ってきてからは食用の主流となる。孟宗竹、淡竹は、真竹と合わせて食用にされる日本三代竹類に属するとされる。

### 栄養成分・効能

たけのこには栄養がないと思われがちだが、たけのこには炭水化物、タンパク質、脂肪はたまねぎ、キャベツとほぼ同量含まれている。釣鐘型のもののほうが栄養分に富んでいる。ビタミン類も多く、特にビタミンB12は肝臓の貧血など悪性の貧血によく効き、顔色も

### 平成22年 全国のたけのこ生産量ランキング

順位	産地	生産量	割合
合計		39,746 t	
1	福岡	13,226 t	33.3%
2	鹿児島	10,791 t	27.2%
3	熊本	2,953 t	7.4%
4	京都	2,122 t	5.3%
5	石川	1,208 t	3.0%
6	静岡	1,109 t	2.8%
7	徳島	1,044 t	2.6%
8	香川	1,022 t	2.6%
9	愛媛	917 t	2.3%
10	三重	725 t	1.8%
	その他	4,629 t	11.6%



出典：旬の野菜百科(政府統計 特用林産基礎資料より)

よくなるといわれている。セルロースなどの食物繊維も多いので、便秘予防に最適です。ミネラルではカリウムが豊富で体内の余分なナトリウムを排出する働き

があるので高血圧の予防につながる。えぐみ成分はシュウ酸、ホモゲンチジン酸で、地上に出ると一気に合成が進むので、えぐみが強くなる。

また、ゆでたあと白い塊が出来るが、これはアミノ酸の一種であるチロシンによるもので、栄養学的には除かないでよい。

## 生態

たけのこには30~70枚の皮がぴったり重なりからだを覆っており、食用にする小さなたけのこの時代は、まだ根が出ていない為自分で養水分を吸い上げることができず、主として親竹からの養分補給で大きくなるので、人間でいえば母乳にあたる親竹からの養分に有害物が含まれているとしても、普通の野菜のように直接吸い上げるものに較べればその量はごくわずかで、食用部分はことのほか清浄な食料である。

旬は孟宗竹は3月中旬から5月ごろまで。4月になりキリシマツツジ、サギソウの満開がたけのこの最盛期だ。5月になるとたけのこ掘りが終わりに近づき、次は淡竹のたけのこが出てくる。淡竹はたけのこの皮がピンク色の淡い色をしている。えぐみがないので、下茹でしないでそのまま煮てもおいしく味噌汁もおいしい。甘みがあって繊細な味、孟宗竹以上の味と愛好者も多い。<sup>2)</sup>

孟宗竹は土から顔を出す前に掘り採ってから時間が経つほど固くえぐみが強くなるので、一時間以内の特に新鮮なものであれば、あく抜きなしで刺身や焼き物として風味を味わうことができる。

## 孟宗竹

◎学名: *Phyllostachys edulis*

孟宗竹は、中国江南地方の原産で、江南竹ともいわれる。孟宗竹の名前の由来は、昔、呉の国の孟宗は早くに父を亡くし、病気の母が望むので、無いことを承知で雪中の竹林に入り、探し回り、やっとの事で掘り当てたという孝行息子の故事に基づいている。

日本への渡来は1736年に薩摩藩が、琉球から二株を導入したのが最初で、以後各地に分布したとされている。分布の北限は北海道函館市である。

よく肥えた粘土質の土中から出た孟宗竹は全体にため釣鐘型、皮が白くて繊維が少なくうまみ成分のチロシンも多く含む。またえぐみ成分のシュウ酸が少なく美味でこのようなたけのこを「白子」という。

4月頃土中に現れ、地上に出るか出ない状態で、地割れや突出を見つけて掘り起こす。地上に出てからは

見つけやすいが、えぐみが強くなる。成長が早く、旬は短い。

## 淡竹

◎学名: *Phyllostachys nigra var. henonis*

中国中部の原産とされている。日本にも野生種があったとする説もある。孟宗竹より古くから日本にあったとする説もある。孟宗竹より古くから日本に分布しており起源は不明である。皮の色は赤紫で先端が淡い緑色をしており旬は5月。孟宗竹が終わった頃に出てくる。地上に出てから収穫される。アクが少なく、味も淡白である。

いずれも関東以南の暖地には太いものが多く、北の方へ行くにつれて細くなる。北海道函館あたりの孟宗竹は直径4~5cmと細い。普通孟宗竹は直径5~13cm、全長10~20mある。<sup>1)</sup>

淡竹は大きくても直径10cm、全長15mぐらい。共に伸び盛りには24時間で120cmという急成長をする。<sup>2)</sup>

## 真竹

◎古名: 末太計 ◎別名: 男竹、善竹、真柄竹  
◎学名: *Phyllostachys bambusoides*

日本に自生していたという説があり、第三紀中新世以降に日本や朝鮮半島から化石が見つまっていることを根拠にしている。

孟宗竹がすっかり竹になる5月から7月頃から破竹と同じように地上に顔を出す。地下茎を掘り起こすことなく食用に出来る。採取後直ぐはえぐくないが、時間が経つと苦くなるので、苦竹とも言われる。京都に多い。

昔から各家毎に囲いや垣根に使用されていた。裏には竹林もある家が多かった。これらが家庭用雑器に利用された。ザルやカゴを自分たちで編んだし、竹箒は落ち葉を掃いたりするには重宝だった。汲み上げ式掘り井戸の場合は、真竹に先に桶を付けて汲み上げたりもした。遊びにも使用された。竹とんぼ、竹馬、猿はじき……。その他日本の伝統的文化と係わる尺八や弓、定規、杖、茶筌、扇子、団扇、竹箸、釣り竿など。現在多くの生活雑器がプラスチックに取って代わられているが、これらは全て真竹で作られている。

## 食べ方

◎たけのこのあく抜き

- ①外皮の2~3枚をむき根元の固い部分はそぎ落とす。
- ②穂先を斜めに切り落とし、上から縦に一本深く切り

目を入れる。

- ③大きな鍋にたっぷりの水と、米ぬか(1つかみ)と赤唐辛子(2〜3本)を入れる。
- ④たけのこを入れて火にかけ、沸騰したら弱火にして40〜50分煮る。
- ⑤竹串をたけのこの太い部分に刺して柔らかければ出来上がり。そのまま自然に冷ます。こうするとたけのこのえぐみが無くなる。
- ⑥皮をむいて水洗いする。
- ⑦保存する場合はボウルか、タッパーに水をはって冷蔵庫で保存する。毎日水をかえれば、4〜5日位は保存出来る。

### コツ・ポイント<sup>3)</sup>

- たけのこの皮はたけのこの繊維を柔らかくする成分が含まれているので、皮は全部剥がずに茹でる。
- 唐辛子は、たけのこの味にしみりを出してくれる。
- 米ぬかは、たけのこのえぐみの元(シュウ酸)を取ってくれる。

### 調理法

吸い物や和え物、煮物、揚げ物、炊き込みご飯などに利用される。三重県は生産量が多いため、多くの郷土料理がある。

(文責：横山志津子・成田美代)

### 参考文献

- 1) 西野 寛：農業技術大全野菜編 タケノコ
- 2) 上田弘一郎：日本の美 竹、1977年、淡文社
- 3) インターネット ヘルシオレシビ
- 4) GKZ植物事典
- 5) 旬の野菜百科 foodslink.jp/syokuzaihyakka/syun/vegetable/takenoko-matake.htm
- 6) ウィキペディア[真竹]
- 7) ウィキペディア[淡竹]

野菜

2

# トマト

◎別名：<sup>おし</sup>唐柿、赤茄子、蕃茄、小金瓜、<sup>あまごじきんきす</sup>珊瑚樹茄子

ナス科トマト属 ◎学名：*Solanum lycopersicum* ◎英名：tomato ◎仏名：tomate

◎生産量(平成21年度)：【三重県】9,350 t(全国21位) 【全国】716,900 t

→P45

## 栄養特性

野菜としての栄養学的特徴を有する。中でも多いものは、ビタミンC、βカロテン(ビタミンA効果を示す)、リコピン、ビタミンB<sub>1</sub>やB<sub>2</sub>などのビタミンやB群、ビタミンE、ナトリウムの排泄を助けるカリウムやマグネシウム、カルシウム、鉄、亜鉛などのミネラルなどである。リコピンは赤色の元で有り、抗酸化作用が強いので、老化や生活習慣病抑制等の効果が高く、さらに花粉症や喘息などのアレルギー疾患の改善効果などが期待されている。また植物由来のグルタミン酸が多いので旨味が高い。

## 原産と来歴

南米のペルーやエクアドルなどアンデスの高原地域原産とされ、日本には17世紀半ば(江戸時代)に伝わった

とされる。当初は「唐柿」と呼ばれ、観賞用であった。狩野探幽による1668年のスケッチがある。また貝原益軒の「大和本草」にも「唐柿」と紹介されている。食用とされたのは明治以降であり、さらに本格的に食するようになるのは昭和に入ってからと比較的新しい野菜といえる。トマトという名前はアステカ語の「膨らむ果実」の意。

大正12年(1923)には、全国の栽培面積が約349haであったという記録がある(青木宏史著「トマト生理と栽培技術」)。その後、昭和20年代後半には農業用ビニールの利用が進み、さらに昭和39年(1964)にハウス用暖房機が開発されるなどの技術革新により作型が拡大し、生産が増大してきた。

現在世界中では8,000種以上の品種があると言われているが、日本だけでも120種ぐらいの品種が登録されている。

## 三重のトマトの歴史

三重のトマトは県下野菜粗生産額第1位の品目であり、栽培の歴史は50年を超える特産野菜である。県内の北勢地域を中心に栽培されている。本県のトマト施設栽培は昭和27～28年頃ペーパーハウスにより、熊野市、木曾岬町(村)、長島町で試作されたのが始まりとされている。その後、昭和30年頃からビニールフィルムを使用したハウス栽培が行なわれるようになった。平成25年現在、県内のトマト栽培面積は70ha程度となっている。

県内で栽培されているトマトは、ほとんどが生食用で、「ハウス桃太郎」等タキイ種苗の桃太郎系統品種、「ごほうび」等サカタのタネの品種などが主に栽培され

ている。

## トマトの食べ方

サラダなどでの生食用の他、やはり食材の性格上イタリア料理(スパゲッティ、ピザ)やトマトピューレ・トマトケチャップ・ピザソースなどに加工して二次的に使用することが多いが、最近和食やデザートへの利用が広がってきており、具体的には丸ごとトマトゼリー【レシピはP250】、茄子とトマトの旨煮【レシピはP250】、トマトのシロップ煮などがある。今後ますます広がっていくと思われる。

(文責：花井真弓、成田美代)

### 参考文献

- 1) 三重のトマト栽培技術(Cultivation techniques for tomatoes in Mie, Japan)
- 2) 村岡明高：トマトと野菜で作るスローフード、三重の食文化、平成13年度、みえ食文化研究会
- 3) 5訂日本食品標準成分表
- 4) 第56次三重県農林水産統計年表

## 野菜 3

# 三重の在来作物とその利用

→P45

戦後流通経済の発達、食生活の画一化に伴い地域独自の文化の中ではぐまれた在来作物がなくなりつつある。その一方で、在来作物を見直し、地域の資源、宝として復興しようという動きがある。今では京野菜だけでなく、浪速、大和、江戸東京、兵庫、愛知、滋賀……個性豊かな作物や食べ方が紹介されている。たとえば山形県では若者には見向きもされなくなった絶滅寸前のかぶなどをイタリアンシェフがレストランで扱い、今では行列のできるレストランになり、都会からわざわざ在来作物を求めにやってくるという現象もおきている。

農、家政などの学問に疎い私だが、三重県にはどんな在来作物があったのか、またその利用方法について、見聞きした情報をお伝えさせていただく。

インターネットで検索をすると、長く栽培の続けられてきたものとして伊勢たくあんの原料となる御菌大根や伊勢いも、朝熊小菜、芸濃ずいき、緑辛一号(高菜)、長島在来(なばな)、三重みどり(ピーマン)などがヒットする。(種子自体の自家採種は行われず、市販の種子を利用しているものも含む。)

また、一度は栽培が途絶えていたもので嬉野豆腐で復活された大豆の美里在来や松阪の紅工房で栽培されるようになった松阪赤菜がある。美里在来は粒が大きく、甘みが強い、おいしいお豆で、松阪赤菜は以前漬物とされていたようだが、生でサラダ、酢の物としても、また火を入れて、汁物やおひたしなどにもおいしく利用できる。根が細長い赤カブでめずらしく、紅工房さんでは色を生かした商品開発も進んでいる。来歴について蒲生氏郷が400年前に松阪にもたらしたといういわれのある由緒ある野菜で、いずれもよそでは味わえない自慢の作物である。購入可能。\*1

文献などであまり目にすることのないもので以下の作物にも出会った。

### ◎磯部二号(そば)

以前は三重の山間部、水の便の悪いところでは稲を育てられず、ムギ、そば、粟、キビ、トキビ(モロコシ)などがたくさん栽培されていたようだ。

そばは寒い地方というイメージがあったが、三重県でも家庭でそばを打っていたようだ。またそば練りの

食べ方は家庭によって様々なようで、団子を作るときに出汁醤油を練り込んだり、団子を汁で煮て、ほうとうのようにする話もきいた。

昔ながらの地だねを残しているところが少ない中で、志摩の「磯部二号」という品種のそばに出会った。現在、保存会のボランティアの栽培のみで、収穫後、自分たちで選別など調整を行い、年末には年越しそばも作るそうである。

### ●粟、キビ、トキビ(モロコシ)

山間部、志摩で栽培をされていた話をうかがった。今ではなかなか栽培されている方に出会わないが、現在でも栽培を続けている方に松阪市飯高町でお会いすることができた。

粟、キビ、トキビは、ご飯に入れたり、もちに搗き込んだりしたそう。もちに搗き込む方法については粒のまま入れる家庭と粉にして搗きこむ家庭があるようだ。トキビは栃の実と同じようにアクがあり、アク抜きは寒い冬の作業だったそう。

伊勢の赤福の朔日もちの中に8月の八朔粟餅がある。その原料の一部として飯高町の粟が利用されているそう。その採用にあたって以前食味テストを行われたそうで、そのときに他県の粟と比べ、飯高の粟はとても風味がよいと高評価だったそう。現在、飯高町では鳥獣害がひどく、手間がかかるとあって、栽培者は減少している。

あるお宅では虎の尾とムコダマシという名前の粟を作っていた。ムコダマシという名前の由来は穀粒がとても白く、ごはんの増量材にすると、だんなさまがお米と間違えるくらいごはんが真っ白だったからと言われている。

### ●米澤モチムギ(大麦)

志摩市出身の米澤平一さんが10年かけて開発した大麦である。開発(昭和28年)までに10年かかり、味が良く、たくさんとれ、稈が強くて倒れにくい品種として認められるまでに20年を要したそう。米澤もち麦は、押し麦などにせず粒のままごはんに入れて食べることができる。ほそばと栽培されていたモチ性オオムギ自体を研究対象としたことは当時育種会でも画期的なことだったようだ。

現在志摩地方ではごはんに炊き込めるオオムギの粒が販売されている。他県での評価が高く、さらに品種改良されたオオムギが兵庫県や愛知県で栽培され、麺、クッキーなど加工品も販売されている。三重県の誇れる食材である。志摩地方で購入できる。<sup>\*2</sup>

### ●十六ささげ、十八ささぎ

夏に出回り、細長い緑のさやをゆでて、サラダやあえものにして食べる。豆の香りがなんともいえない。

### ●白みとり

クリーム色の細長い豆で、へその部分が黒く、白みとりは志摩市磯部在住の方の呼称である。志摩では五目豆のようにほかの野菜といっしょに煮物として食される。鈴鹿市では以前仏事で食されたそう。膳にのる坪のお皿に里芋と味噌煮にしたものがあがったそう。仏事以外にも暮れの村の集まりなどででもごつつおの一品として出たそう。そのほか甘く煮たものを味噌汁に入れたお話もうかがった。今は栽培する方が少なく、食べる人も多くはないと思う。年配の方の中には、母親の作ってくれる味噌汁を懐かしく語ってくださった方がみえた。

### ●黒ささげ

志摩ではあずきではなく、黒ささげを赤飯に入れて食されるお宅がある。少し紫がかった美しいお赤飯で、田んぼの野上がりなどによく作り、手伝いに来てくれた近所の方に配ったそう。黒ささげの中にも種類があるそう。

### ●ぶんど、ぶんど豆

緑豆に似た小さい豆。志摩市浜島ではお盆にぶんどのおぜんざいにたかきび団子を入れるそう。

自分が見聞きしたササゲ、小豆、インゲンは自家用が多く、この他にもいろいろな豆が栽培されているかもしれない。

### ●鶉方なす

果肉の色は薄い紫で大きめのなす。志摩市鶉方では水なすと呼び、水々しいなすを生でみそをつけて食べるそう。志摩地方で購入できる。<sup>\*2</sup>

### ●虎の尾(とうがらし)

尾鷲市向井の辛い青とうがらし。保存会の方による生産のみ。漁師さんが、おさしみを食べるときにわさびではなくこの青唐辛子を細かく刻んで一緒に食べていたそう。現在この青唐辛子を使った調味料も販売している。尾鷲市や直売所で購入できる。

### ●相可菜

多気郡相可で食されていたアブラナ科の菜。もち菜として正月用に食されていたが、年々栽培は減少し、現在自家用で数件しか栽培されていないようだ。相可高

校生産経済部では、地産地消はタネからと、地元のタネを譲り受け、毎年栽培されているようだ。以前は各地にもち菜があったようで、伊勢菜やその他名のない正月用の菜があったようだ。

### ●たね菜

伊賀地方で食されていたアブラナ科の菜。現在名張地方の一軒のお宅で栽培されている。以前、秋の収穫祭に油揚げといっしょに炒めた料理がふるまわれたそうで、来歴不詳だが、生産者の方によると伊賀地方の一部は以前大和の国の一部で、しかもこの菜は奈良の伝統野菜、大和真菜と似ているため、同じ系統だろうということであった。

### ●鈴鹿うど

鈴鹿市石薬師で多く生産されていたウドで、現在の栽培は一軒のみである。

こうした各地域のみで食されてきた作物の中にはも

うすでになくなったものもある。自分の調査不足で出会っていないものもあるかと思う。地元の個性豊かな作物はおいしいだけでなく、以前の食生活、土地の性格を伝えてくれる。またこうした作物は私たちの体をはぐくむだけでなく、心の栄養も与えてくれると感じる。開発者や栽培者の家族や地域の人への思いやりを伝えるものであり、先祖を懐かしむ気持ち、思い出をよみがえらせるものでもある。

作物は生き物、寿命があるので、記録では残せない。私たちの生活の中でいかし、大切にしていきたい。他県のように掘り起こしの機運が高まることを願う。

(文責：坂番雅美)

#### \*1 松阪赤菜を販売するお店 紅工房

松阪市大阿坂 ☎0598-58-1514

大豆「美里在来」を販売するお店 直売所「ごん豆」  
(権現前営農組合) ☎0598-42-7137

津市美里にある直売所 「美里フラワービレッジ」  
☎059-279-2887

#### \*2 米澤もち麦、鶴方ナスを販売するお店 東山商店

志摩市鶴方 ☎0599-43-0599

#### 参考文献

- 1) 山形在来作物研究会編：どこかの畑の片すみで、山形大学出版会
- 2) ネット情報：江戸東京野菜通信 <http://edoyasai.sblo.jp/>
- 3) 大阪府ホームページ なにわの伝統野菜 <http://www.pref.osaka.jp/nosei/naniwanonousanbutu/dentou.html>
- 4) 奈良県ホームページ 大和野菜 [http://www.pref.nara.jp/dd\\_aspx\\_menuid-2767.htm](http://www.pref.nara.jp/dd_aspx_menuid-2767.htm)
- 5) ジャパンフードホームページ あいちの伝統野菜 <http://www.japanfood.jp/a.dentou/index02.html>
- 6) 近畿農政局ホームページ 滋賀産地一覧 <http://www.maff.go.jp/kinki/seisan/engeitokusan/engesanti/s-index1.html>
- 7) 兵庫県ホームページ 山根 成人(しげひと)さん～「ひょうごの在来種保存会」代表～ <http://web.pref.hyogo.jp/ac02/yamane.html>

## 豆類

# 1

# 白みとり豆

◎地域呼称：シロミトリ、ミトリ

マメ科 ササゲ属 ◎学名：Vigna spp. ◎英名：dolichos bean, black-eyed pea, cowpea

➡P45

## 栄養成分について

白みとり豆の栄養成分を表1に示す。白みとり豆は、可食部100gあたり炭水化物57.7g、タンパク質24.6g、脂質2.4g、食物繊維19.2gであり、小豆や大豆と同様デンプン性の豆である。

【表1】白みとり豆の栄養成分(可食部100gあたり)

エネルギー	312 kcal	炭水化物	57.7 g
水分	12.1 g	灰分	3.2 g
タンパク質	24.6 g	ナトリウム	4 mg
脂質	2.4 g	食物繊維	19.2 g

注1) 栄養成分値の表示方法については、日本食品標準成分表2010に準ずる。

注2) 炭水化物＝糖質＋食物繊維として算出した。

## 食習・歴史について

白みとり豆は、ドリコスビーン(学名：Vigna spp.)というササゲ属の一種でブラック・アイト・ピー(black-eyed pea)、俗称パンダ豆とも呼ばれている北アフリカ原産の豆である。草高30～40cm程度、莢長は15～20cm。豆の形状は、若い莢はインゲンに似ており、種実は小豆や赤ササゲに非常によく似ている。豆を食するのみで、若い莢や柔らかい葉は食用としない。種実の長さは約7mmでホゾ(莢に結合している部分)は黒く、種皮部分は白く皮が堅い【P45写真1・写真2】。高温、干ばつに強いが、低温に弱く、遅霜の障害を受けやすいため、播種は5月中旬以降とし、8月中下旬から収穫する。

カリフ(サバンナ)農耕文化圏としてアフリカと交流