

編集後記

師走に入り新豆が出回り始めました。主産地北海道からも小豆やいんげんの作柄に関する情報が入ってきました。今年は、夏から10月中旬にかけて、低気圧や台風の影響を受けて局地的な大雨もありましたが、十勝を中心に各地域とも、概ね好天に恵まれ生育が順調に推移したことから、小豆、いんげんともに開花、莢付き及び伸長、登熟も良好で、豊作がほぼ確実で、金時の色流れの発生も少なかったとのこと。ここ数年、作柄、品質ともに揃って良好という年がなかっただけに生産者の方々の喜びもひとしおだと思います。

さて、故郷を離れて暮らしているシニアの道産子なら、名前を聞いただけでノスタルジーに駆られ、直ぐに北海道に帰りたくなるという懐かしいお菓子ばかり58種を紹介した本が静かなブームを呼んでいます。まち文化研究家でお菓子博士でもある塚田敏信さん著の「ほっかいどう お菓子グラフィティー」です。この中から、豆を使ったお菓子を今回（明治～大正）と次回（昭和）に分けて紹介します。

一つ目は、明治3年に発売された道南の江差町G本舗の「五勝手屋羊羹」です。特に昭和14年に考案された丸缶タイプは、丸い赤い筒という奇妙なデザインの羊羹で、筒の底を親指で強く押し上げると、上から「ぐにゅっ」と羊羹が顔を出します。それに糸を巻きつけて切り、口にポンと放り込んで食べるアクティブなお菓子です。材料は小豆でなく、いんげんの十勝産金時を使用しているのもユニークです。

二つ目は、明治38年に発売された十勝地方の池田町Y商店の「バナナ饅頭」です。当時の店主が北海道で手に入らなかったバナナを模した安価な饅頭を考案したものです。小麦粉に鶏卵とバナナエッセンスを加え、練り上げた皮で道産手亡の白餡をくるみ、これをバナナの形状の焼き型で焼き上げたものです。

三つ目は、大正後期に小樽で発売された「ばんじゅう」です。同名のお菓子やパンが東京や伊勢、足利、松本などにありましたが、北海道の「ばんじゅう」は、今川焼き（大判焼き、おやき）から派生し、道産小豆の餡を小麦粉で包み、半球型、釣鐘の形状をした焼き菓子です。昭和30年代には道内各地の百店舗以上で販売されていましたが、現在は、小樽、夕張、札幌の5社のみで製造されています。

いずれも今でも定番商品として頑張っています。ご興味のある方は、本書をご一読の上、北海道を訪れた際には是非ご賞味を。新千歳空港ターミナルやJR札幌駅のどさんこプラザのほかネットショップでも購入可能です。（池田 洋一）

発行

公益財団法人 日本豆類協会
〒107-0052 東京都港区赤坂1-9-13
三会堂ビル4F TEL：03-5570-0071
FAX：03-5570-0074

豆類時報

No. 77

2014年12月20日発行

編集

公益財団法人 日本特産農産物協会
〒107-0052 東京都港区赤坂1-9-13
三会堂ビル3F TEL：03-3584-6845
FAX：03-3584-1757