

編集後記

この冬は、年末から本格的な冬日が続き、北日本の各地で積雪量も例年の倍以上を記録しました。豆産地十勝でも何回か降雪があり、秋播き小麦の畑も適度なスノウカバーで覆われているようです。やはり冬は冬らしいのが一番かも知れません。先日発表された3か月予報及び暖候期予報では、北日本（北海道、東北）で春はやや低めだがその後持ち直し、夏は平年並みとの予想が出されました。豆類を含め今年の農作物がよい作柄となることを期待したいと思います。

さて、「ほっかいどう お菓子グラフィティー」の第2弾です。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を紹介した本です。この中から、前回（明治～大正）に引き続き昭和に発売された豆を使ったお菓子を紹介します。

前回の3つに加え、4つ目は、昭和初期に発売された留萌地方の羽幌町U社の「金時羊羹」です。日本海に面するこの町の羊羹には十勝産の小豆をベースに大正金時の粒がまるごと入っており、小豆との甘いハーモニーが楽しめます。羊羹の質は、重さで判断されるといわれますが、ずっしりと重みが伝わり、お茶請けにも最高で、虎屋の羊羹にも引けをとらないというのが地元の人の自慢です。

5つ目は、昭和8年に発売された旭川市T総本店の「壺もなか」です。中国の「壺天」の故事にちなみ、産地から製法まで吟味された商品として、壺の形で表面にも壺の文字が刻まれています。創業5周年の記念菓として売り出したところ、爆発的に売れたそうです。2種類ある餡は、小豆をベースに旭川産の大納言の粒の赤と手亡をベースに大福豆の粒の白で、いずれも皮との相性やバランスが抜群です。

6つ目は、昭和27年に発売された札幌市F屋の「とうまん」です。札幌市立中央創成小学校のPTA役員が、神戸のデパートでの実演を見て、学校そばにあった丸井今井百貨店の1階にて実演販売を始めたのがきっかけで、名前も丸井今井の創業者今井藤七の「とう」から採ったといわれています。外観は、大判焼きをピンポン玉程度の直径にしたもので、手亡の白餡を包み焼き上げています。現在でも、丸井今井本店のほか、札幌駅地下街、市内のショッピングセンターで製造・販売されています。

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、北海道を訪れた際に是非ご賞味を。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. 78

2015年3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
