

## 編集後記

この夏の世紀の一大イベント東京オリンピック・パラリンピックが終わりました。家にテレビはあったはずですが幼すぎて記憶のない前回1964年の東京オリンピック時とは異なり、今回は、会場ではないものの生中継で記憶に残る名勝負をしっかりと観戦できました。新型コロナウイルス感染症に伴う緊急事態宣言の下で無観客など異例づくめで、いろいろな意見があったとは思いますが、想像を絶する苦悩の下で、感動を与えていただいた選手の方々をはじめ大勢の大会関係者の方々に、素直に心から敬意と感謝を申し上げたいと思います。

前号と本号には、佐藤久泰様に執筆いただいた「あずきミュージアム10年の歩み」を前後編にわけて掲載いたしました。先日、ある友人から、あずき入りのすごく美味しい食パンに出会ったと聞き、よしそれならと少し寄り道して買ってみました。「パン」×「あずき」となれば、王道は「あんぱん」かもしれませんが、この食パンは豆の形のあずきが入っていて、あんぱんとは違う味わいです。自ら高級食パン専門店を謳うテレビでも紹介されたことがあるという有名店の代表商品で、北海道産あずきが使われています。食パン自体がしっとりとした風味豊かな高級食パンである上、教えてくれた友人らによれば、あずきや豆の入ったパンはいろいろあるが、この食パンに入っている炊いたあずきは甘さ・味、パンとのバランスが絶妙とのこと。焼かれたその日のうちに生で食してみて、さらに他の知人にも味わってもらったところ、やはり同じようにとても美味しいという感想でした。「高級」なので価格は1.5斤で千円を上回りますが、バタートーストにしても美味しいという情報もありましたので、機会があれば、そういった食べ方も試してみたいと思いました。

甘く煮た豆を生地に練りこんで焼きたいいわゆる豆パンの発祥地は1940年頃の北海道と言われているようですが、今では、大手パンメーカーから個人ベーカリーによるものまで、ネット上には典型的な丸いロールパンのようなものだけでなく、食パンタイプを含めて全国各地の個性豊かないろいろな豆入りのパンを見つけることができます。パン食普及協議会の「パンのはなし」というウェブサイトには、国産小豆を使用したパン製品情報というコーナーも設けられています。各地に行ける機会が増え、探索ができれば興味深いご当地豆パンとの出会いも期待できるかもしれません。そうした豆を使った新しいパン商品やご当地豆パンが、人々の心を掴み、結果的に豆類の消費拡大へとつながっていくことになれば喜ばしい限りです。

(大島 潔)

---

---

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. 104

2021年9月15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

---

---