# 金沢発~270種類の豆スープと、宝石のような甘納豆の魅力

豆・豆料理探検家 五木のどか

# ●金沢でおすすめしたい豆スポット

京都に住んで好かったと思うことの一つに、金沢が近くなったことを挙げたい。特急サンダーバードに乗ると、京都駅からたったの2時間少々で到着する。東京駅からは新幹線で3時間足らずで行き来できる。

最初に金沢に訪れたのは10年ほど前。それから年に1回くらい足を運んでいる。最初は岩手の友人が送ってくれた『まめや 萬久』さんや、薮光生先生のご著書にあった「長生殿」の『森八』さんなどを訪ねた。金沢駅のショッピングモール『あんと』も回って、煌びやかな金沢銘菓を試し買いした。豆餅『すゞめ』で豆板餅や趣向を凝らしたお弁当、「焼きおにせんべい」などを買って、帰路に着くのが定番だった。

2019年夏、「金沢に行くときは外せない店」となる2軒と出合った。その1軒目が店主 北出美由紀さんが営む『豆月』である『能登大納言の会』メンバー4人で訪問し、皆の注文を全品味見させてもらったのが始まりだ。

# ●『豆月』は東山にある、豆をテーマにしたカフェ

店はひがし茶屋街から少し歩いた東山2丁目に在る。北出さんはご主人と 共に神奈川・大磯から金沢に移り住み、2016年6月に豆月をオープンした。

細い路地に面した築88年の町家1Fが豆月。2Fは一級建築士のご主人・北



風情ある町家1Fが豆月の喫茶スペース



北出さんオリジナル「今週の豆スープト

出健展さんの設計事務所である。風情ある店構え、豆を使った商品、店主のお人柄、なんとも魅力ある和カフェだ。

訪問4回で豆スイーツの大半をいただいた。北海道の光黒を使う「黒豆かん」「とうふシフォンケーキ」「もっちり豆腐プリン」などの大豆系と、小豆・金時などインゲン系を合わせる「四色福まめしるこ」や、週替わりで季節野菜と豆を合わせる「今週の豆スープ」などが味わえる。

私が繰り返し注文するのは豆スープだ。盆に配置された主菜と副菜、ご飯を装う器類が何とも味わい深い。加賀棒茶で炊いたご飯が付くこともあった。これで、税込800円。しみじみ全身を潤してくれる豆のスープに、繰り返し悦びを感じている。

お茶の嗜みが深い店主のもてなしは随所に見られ、床の間の掛け軸は、秋 には月を拝す収穫前の大豆だったりする。壁掛けのアートは、加賀野菜「つ る豆 (千石豆)」の切り絵と教わった。

北出さんは睦月、如月、長月など日本古来の月ごよみの13番目に、豆の月があっても良いのではと「まめづき」の名を付けた。私には「まめずき/豆好きな店主がもてなす豆好きな人のための店」とも思える。

### 【●豆月の「四色福まめしるこ】

北出さんが豆に目覚めたのは、幼少期を共にした帯広での祖父母との暮ら しにある。祖母の煮豆や郷土料理が原点にあると聞く。黒豆を固茹でに仕上 げるのも、おばあちゃん譲り。噛むことで豆を味わって欲しいのだとか。

四色福まめしるこは小豆、金時豆、うずら豆、大手亡豆の4種に「しるこ」 の名が付いているが、豆が煮崩れてしまうことなく程よく形を残し、デンプ



黒豆かん(奥)と四色福まめしるこ



豆月 店主 北出美由紀さん (撮影時のみマスクを外しています)

ン質と豆の薄皮、トロミがやさしく混じり合う。

金沢ならではの塩味の角餅がいい塩梅を醸し、香ばしく手焼きした餅の風味と相まって、ほっこりやさしい甘さで調和のとれた一椀と成る。

# ●創作 豆スープ270種類のレシピ・スケッチ

毎回の金沢旅は、週替わりの豆 スープを味わえるよう「昼頃に豆月 さんへ」とスケジュールを組む。

これまでに「冷製・無花果と甘酒のスープ〜白粒インゲン豆と共に」「クワ掘り加賀れんこんの蓮蒸し 緑鮮やかな、スジなしインゲンを添えて…」「とろーり 小坂れんこんのスープ、白粒隠元豆とともに



豆スープの記録となるスケッチ270枚

「北海道産大豆と山芋のとろ~りスープ」を味わった。まるでフレンチのよう なネーミング。味わう前から、豆月ワールドに誘われる。

イチジクの粒々が混じる麹甘酒のスープに、梅干しを作るときの塩で締めた手亡豆、蓮根饅頭を割って出てくる具材、人参のオレンジ色に穴あき蓮根の肌色+インゲン豆の緑に柚子を組んだ松葉の黄色、山芋スープに浮かぶ人参白玉のオレンジ色… 手間がかりで色彩豊かな料理が、味のある器に盛り付けて供される。

決して量産できない上に、週替わり。季節が巡っても、前の年と同じレシ ピはなぞらない。市場や百貨店の食品売場で見つける旬の食材と、豆の組み 合わせのインスピレーションから生まれるスープの数々… 絵葉書サイズの 手描きスケッチが、歴代スープの記録として残っていた。

「ちなみに、これまで何種類作ったのですか?」と、スケッチを数えていただくと、2016年11月から始めた試みは2021年10月訪問時に「270レシピ」を超えていた! すごいです、豆月さん!

### 【●金沢を伝える店

北出さんは言う。「おいしく召し上がっていただきたいのが大前提。お客さまに季節感も楽しんでいただけたらと、お迎えしています。建物は人を包む

器。わずか1~2時間の滞在かもしれませんが、この空間も交えて金沢を満喫していただけたらと思います」。

「地元の常連さんも多いのですが、金沢まで足を運んでいただく観光のお客さまには、イベントやギャラリー紹介など観光案内所のようなプラス α の情報提供ができる場所になれたらいいなと思います」。

小学生から大人になるまで渋谷で生活し、金沢に住んで6年の北出さんだからできる「おもてなし」。適度な距離感が心地よい。

豆月 金沢市東山 2-3-21 11:00~18:00 水・木定休

# ●にし茶屋街にある『甘納豆 かわむら』



にし茶屋街にある「甘納豆かわむら」



河村洋一社長と鍵主礼奈店長(左端)、スタッフのみなさん

「金沢の三大茶屋街」の一つ、にし茶屋街の西検番事務所お向かいにある甘納豆店が、今回のもう一軒のおすすめ豆スポット。初訪問は『豆月』さんを訪ねたのと同じ、2019年8月の終わり頃。「いい感じの甘納豆屋さんがあるよ」と輪島の豆トモに紹介され、軽い気持ちで訪ねた。

『甘納豆 かわむら』『サロン・ド・テ・カワムラ』『mame ノマノマ』、表情の異なる3軒が一つ処に集約され、それぞれの個性がトライアングルのように引き立て合う。正直、すごいなと思った。

店の1Fが甘納豆や豆菓子の販売店。ショーケースと陳列棚にずらりと商品が並ぶ。四角い袋に1種類ずつ入る甘納豆には、それぞれに豆の名前と簡単な説明、ポップなイラストが描かれている。

「北海道の大粒豆 白花美人」「インゲン豆の王様 とら豆」「石川県珠洲市 産 二三味さんの豆 大浜の緑豆」「石川産 七尾の河内豆」「極上きな粉で



ポップなパッケージの甘納豆



甘納豆 左上から「七尾の河内豆」「大浜の緑豆」「白花美人」「とら豆」

作った州浜菓子」、まるで、豆好きな人が豆のことにあまり詳しくない人に語りかけるようなネーミングとラベルデザインである。

夫婦二人三脚で創業した当初に、夫・河村洋一さん(1965年生まれ)の作る甘納豆を味わって、妻・由美子さんが「感じたままを表現したパッケージ」なのだとか。とら豆の包みに描かれた黄色い渦巻きは、きっと「ちびくろサンボのとらのバターをイメージしたものでは?」と密かに思っている。

1袋の半分量、40gの甘納豆4種類を詰めた「まめ日記」なる商品がある。毎回2~3箱買って人様に進呈しているスグレモノ。北海道産の大納言・金時豆・雪てぼうと、アメリカ産のひよこ豆の甘納豆詰め合わせ。4種類が小じんまりと、雰囲気よく箱詰めされて800円と良心的価格だ。

「いろんな味を食べて欲しいから」と、彩りを考えて選んだ4種を近々、白花豆・とら豆・青えんどう・大納言に変えたいと店主。しかも同じ800円のままで。「原価が合いませんよね?」「はい。でも、それは店側の事情で、お客さまにとっては関係ない話です。かわむらが特に味わって欲しい豆を届けたいので」と。

### ●甘納豆屋の4代目で、創業者

甘納豆 かわむらは、2001年3月に現在地に店を構えた。「にし茶屋街の空き店舗で、家賃が安かったから」と、河村社長。

1926(昭2)年に曽祖父が甘納豆屋を始めた。祖父、叔父と数えて4代目になる。3代までは卸専門で製造していたが1990年に廃業となり、幕を閉じた。2001年に河村社長が『甘納豆 かわむら』を現在の地に創業する。

4~5歳頃から家業を手伝い、地味でやりたくない仕事と異業種に就くも、 いよいよ30代で京都・丸太町の『京菓子司 亀屋友永』にて和菓子づくりを 学ぶ。「親が腰痛になり、2年もせず戻ったから修業とは言えません」。

開業当初は妻と7歳の息子の3人で、店に寝泊まりして甘納豆作りに勤しんだ。一所懸命、誠実に作った商品は口コミで顧客を増やしていった。

砂糖ザラザラのリンかけをしない甘納豆は、豆の姿かたちを残し、やわ過ぎない食感が心地よい。どの豆も「かのこ小豆」状態で、砂糖包みがない分、豆の風味が舌に近い。豆ごとに異なる味わいが、噛むほどに湧いてくる。ほんのりやさしい甘さだ。

社長は「スタッフの意見を聞いていたら、年々甘さ控えめになってきました」と。砂糖、有機砂糖(ブラジル産)、トレハロース、還元水飴の4種の甘さが、素材ごとの特性を加味して使われる。

店の奥に見える工房には、大きな羽釜と寸胴鍋が何基も並ぶ。妥協を許さぬ甘納豆の製造は、暑くて、重くて、ぷくぷく、こぽこぽのはずだ。ホームページに「決して努力してはいけないと決めている二つのこと」として、「1. 美味しそうに見えるお菓子を作る勉強をしないこと」「2. 店がはやる要素をあれこれ考え勉強しないこと」と、作り手の本音が記されている。

https://mame-kawamura.com/about/

# ●女子校の先生みたいな店主

甘納豆作りは炊く・蒸す・蜜で煮るの3工程を軸に、材料仕入れや豆の水洗い、出来上がってからの選別、包装、販売、発送作業など、体力仕事と細かい仕事が混在する。4年目に初めてスタッフを雇用し、現在は正社員・パート・アルバイト・リモートスタッフの総数25名。離職率が低く、出産後の再雇用やスタッフの友人採用も多い。

創業20周年の心情を訊ねると「この20年、必死になり過ぎたかなという 反省もあります。若い頃は人に負けたくない、勝ち上がっていきたい野心も ありました。今は、みんなにとって自分が一緒にいたいと感じてもらえる存 在に変わっていかねばと思います」。

「3月初め、2Fに呼ばれて行くと皆がゾロゾロと出てきてくれ… 就業日以外のスタッフも全員揃って20年を祝ってくれました。こんなにも思いやりある人たちと仕事ができることを改めて実感し、ありがたくてうれしくて胸が

いっぱいになりました」。

「見返りを求める生き方は、菓子作りに現れてしまいます。お客さまに喜ばれ、スタッフに少しでも高い給料を払えるようにしたいと、日々改善中。お客さまにとって、店はその空間も満喫していただける小さなランドにしたいと思っています」。河村社長の溢れる想いを聞きながら、取材前に読んだ「独自に考え出した製法で、金沢にしかない甘納豆店として洗練していかなければと思っております」の言葉が腑に落ちた。

# 【●コロナ禍のおかげで

2020年春から始まったコロナ禍という得体の知れない不況は、金沢の観光地・にし茶屋街の甘納豆店にも等しく及んだ。店を開けても来店気配は見込めず、商品も動かない。助成金をもらってスタッフの給与等なんとか対応するも、仕事もなく暇を持て余すのは誰も本意ではない。

自発的に、併設店ノマノマで販売 する「賞味期限6分モナカ」の模



別添えのピスタチオ塩を後がけする「ピスタチオ水羊羹 |

型を作る者、新商品アイデアをぶつけてくる者、web販売を懇願する者など、皆が店のことを考え、持てる能力を最大限に発揮し、行動を起こし始めた。

社長としては、お客さまに商品を見ていただき対面で販売するのが本意と して、ネットでの販売は控えてきた。しかし、皆の熱意に打たれて、この閉 寒期間にサイトを充実させることができた。

夏から売り出した「ピスタチオ水羊羹」も、若いスタッフのアイデアを発端に生まれた。シチリア産のピスタチオがふんだんに入り、手亡豆と寒天、吉野葛、塩と天然の原材料のみを使用。口に運ぶと確かなピスタチオの香りがして、なめらかにとろけ、スーッと喉の奥に消えていく。別添えのピスタチオ塩で「追いピスタチオ」すると、能登の塩が更に水羊羹の味を引き立て、ピスタチオの粒ツブが二層にも三層にも味わいを広げる。

あまりの悦びに翌日帰路に着く直前、再びこのピスタチオ水羊羹を買いに 走った。甘納豆店が創る洋菓子を超える甘味、432円ナリ。感動の逸品だ。

### ●副産物 まめみつ

思えば、最初に店に訪れた際に店舗2Fのサロン・ド・テで味わった「国造ゆずソーダ」の濃厚な柚子果汁に添えられた「まめみつシロップ」に感激したことが、この店に惹き込まれた入り口だった。シロップを廃棄せず「まめみつ」として販売することに敬服した。

甘納豆のシロップ、通常は何度か再利用されるものらしい。白っぽい豆を 茹でると肌色になる。白い豆を白く見せるために使われるのが漂白剤の次亜 塩素酸ナトリウムだ。食品衛生法で消費者に害がないよう残存基準が定めら れているものの、製造過程で使い続けると職人の健康を害することがある。

かわむらでは、シロップを再利用しない。豆の色や栄養が滲み出したシロップはソーダ水の甘味にしたり、かき氷蜜にしたり、ヨーグルトにかけたりと使い方提案も含め、商品として確立させている。大納言と大豆のまめみつをそれぞれ小瓶に詰め、スコップスプーンを付けて432円で販売する。進化形で「黒豆ラム酒コンポート」と、「くるみとオレンジピール入りのコンポート」(各1,100円)も、お洒落な大人の蜜としておすすめしたい。

隣接するノマノマでは「芋みたらし」や「かぼちゃりんご」「塩豆あんマスカルポーネ」など、心惹かれる組み合わせのもなかアイスと、「まめみつソーダ」ほか、ドリンク類がテイクアウト用に販売されている。



サロン・ド・テで人気の「お芋クリームとりんごのあんみつ」



ノマノマのもなかアイス

# ●そして、フランスへ

2001年の創業以来、急がず一歩ずつ丁寧に和菓子とスイーツ類を販売してきたかわむらは、国際結婚したスタッフの縁に始まり、フランスにも販路を広げる。フランス原産の食材と、石川県産の食材を2色合わせの筒型羊羹に起用。糸で切るパッケージもユニークで、8種類ある。ホームページにフランス語サイトを設け、大使館やイベント会場でも味わっていただき、フランスの方々にかわむらの味を届ける。

羊羹や甘納豆は日持ちする日本ならではのスイーツだから、世界に打って 出るにはもってこい。社長は「金沢の次に店を出すとしたら、フランスに」 と決めている。日本古来の甘味はいま、金沢で新たな進化を遂げている。

甘納豆 かわむら https://mame-kawamura.com

金沢市野町 2-24-11 9:30  $\sim$  18:00 (日・祝  $\sim$  17:00) 1、5、12月を除く第1火曜定休、12/31  $\sim$  1/3休

『甘納豆 かわむら』で使用している豆(2021年10月現在)

大納言甘納豆	春日大納言	小豆
白花美人	紫花豆	お多福豆
大正金時	とら豆	うずら豆
雪てぼう	白隠元豆	青えんどう
大浜の黒豆	大浜だいず	大浜の緑豆 (みどりまめ)
丹波黒豆	二三味さんの大豆・ 青大豆・黒大豆	七尾の河内豆
ひよこ豆	オーガニックひよこ豆 など	