

編集後記

今年もコロナに翻弄されましたが、第7波を過ぎてからは、街中の人出は、ほとんどコロナ前に戻ったような雰囲気に見えます。そうした中、日本豆類協会が発行する本誌を編集する私たち日本特産農産物協会は、20年以上にわたって事務所を置いていた港区赤坂のビルが建て替えられることにともない10月に移転いたしました。新しい事務所は東京都中央区日本橋人形町に所在し、最寄り駅は地下鉄の半蔵門線水天宮前と日比谷線・都営浅草線の人形町となります。小豆や大豆の取引が行われていた東京穀物商品取引所が以前あった場所のほど近くです。花のお江戸の中心であった日本橋の一角で下町の面影が残り、アメリカ大使館や首相官邸などが近くにある前の事務所周辺とは、街の雰囲気がずいぶん違います。以前の事務所周辺には、いつも警察官の方が多く配置され緊張感の漂う雰囲気でしたが、移転先付近の交番では、時折、おまわりさんが地元の方と和やかにお天気の話をするといった雰囲気のところ。この界隈は、江戸時代に歌舞伎小屋が開かれ、周辺には人形浄瑠璃をはじめ、さまざまな芝居や見世物を楽しめる小屋もたくさん建ち並び、娯楽の中心地として発展した地区です。人形芝居は、庶民に人気の娯楽となり、人形を作る人、修理する人、商う人や、人形を操る人形師らが大勢暮らし、「元禄江戸図」には「人形丁」という記載があるそうです。正式に「人形町」という町名になったのは、関東大震災以降の昭和初期だそうです。11月上旬には「人形市」も開かれました。

こうした歴史から、あたりには様々な老舗と言われる店が残り、和菓子のお店も非常に多く、その代表のひとつが「人形焼」です。七福神の顔の形のカステラ生地であんこを包んだ、よく知られたものです。人形焼の有名なお店は、浅草などにもありますが、発祥の地はやはり人形町と言われています。事務所の引っ越し直後、何はともあれ、創業百年を超える老舗で買い求め、職場や家族に賞味してもらったところ、美味しい！北海道十勝産の小豆を毎日煮立ててつくられるというあんこは、何というか、しっとりとした奥深い甘さが絶妙でした。街の賑わいが戻った中、お店も繁盛している様子です。他の老舗のものも試してみましたが、お店によって、あんこの味わいや生地の厚さなどが少しずつ違い、また、人形以外の形でつぶあんや白あんのものもあります。食べ比べてみると人によって好みが分かれてきましたが、いずれも味わい深い美味しいものです。本号では、「豆の日」等普及啓発活動の展開状況をご紹介しますが、第8波と言われてはいますが外国人の入国制限もほとんど撤廃、国内の旅行支援策なども講じられ、旅行や観光需要の復活が期待される中、こうした和菓子をはじめ、豆を使う食の需要が復活することを期待したいと思います。

(大島 潔)

発行

公益財団法人 日本豆類協会
〒100-0011 東京都千代田区内幸町1-2-1
日土地内幸町 TEL：03-6268-8627
ビル2階 FAX：03-6268-8628

豆類時報

No. 109
2022年12月15日発行

編集

公益財団法人 日本特産農産物協会
〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町
2-15-1 フジタ TEL：03-6689-9429
人形町ビル7階 FAX：03-3663-7525
