

スーパー！スイーツメニュー



萬谷 利久子 (ばんや りくこ)

シニア野菜ソムリエ・6次産業化プランナー

2004年に日本野菜ソムリエ協会認定の野菜ソムリエとなり、09年北海道で4人目となる「シニア野菜ソムリエ」を取得。11年から日本野菜ソムリエ協会の「コミュニケーション講座」の講師となる。農産物のイメージコーディネーターとしてブランディングやPRに参加。JA研修会・セミナーなどの講師を務める。STVラジオ「スーパースクランブル」内「ほっかいどう野菜通信」で産地や生産者の情報をレポート。AIR-G (FM北海道)「アクション」内では、食クラスターをテーマにしたコーナー「北海道クオリティ」を担当。北海道発の商品を発信、開発者のインタビューも行っている。11年より、農林水産省の6次産業化プランナーとなり、生産者と商品開発を行う。農家の明るい相談員として活動するのがライフワーク。

あんこ回帰！の予感

「あんこ回帰！」の予感をこのところ日々感じている。札幌市内のスーパーでも大福がよく売れています。先日、東区のお餅屋さんの大福が、スーパーのサービスカウンターで売られており、山のように積まれていた大福は1時間で完売。

夏には、お菓子のもりもとの季節商品「冷やしあずき」が製造が追いつかないほどの人気となりました。大粒でふっくらとした食感の品種「きたろまん」を、つぶさずに粒のままプルプルのゼリー状に固めたスイーツです。北海道の人は、「甘味が強い方が好き」という文化が根強くあり、甘さを控えめにした「冷しあずき」は、メーカーとしては新たな挑戦だったそうです。そのチャレンジも、大都市札幌の消費者には、上品な甘さ」と受け取られたようです。

その「きたろまん」をはじめ、数種類の小豆を栽培している産地が、美瑛町です。小豆と言えば、十勝産がブランドですが、美瑛町の小豆もトップメーカーの菓子舗で使われるほど評価が高いのです。

晩秋、収穫前の畑におじゃまさせていただいたのは、飯原正人さんの畑。さすがは美瑛町！という丘陵の畑です。傾斜地で雨が續くと土が流れやすくなるので、畝の向きを変えたり、豆の根元に盛土をしたりと平らな土地とは違う労力がかかるのです。ただ、水はけがいいのは小豆にとってはうれしいこと！

今年は、干ばつと長雨の影響を受け、小豆にとって過酷な気候でしたが、美瑛町では収量も落ちず、おいしく育ちました。

小豆栽培は、手間がかかる分、かけただけ答えてくれる面白さがあり、やりがいを感じる作物だと飯原さは言います。また、小豆畑の風景を眺めるのがお好きで、黄昏どき、畑は暗く空がうっすら明るい時間に、小豆がびよこびよこ生えている風景は、しばらく見とれてしまうほど美しいそうです。

美瑛町では、「きたろまん」のほかにも、ポピュラーな「エリモショウズ」や上川らしい「シュマリ」など

の小豆を栽培しています。

「シュマリ」は、あんこになっても黒くならず、こっくりした赤紫に仕上がります。味もコクがあり、香ばしいような風味もあって私は羊羹ようかんが好きです。

小豆は、ワインよりもポリフェノールが多いとも言われ、鉄分などのミネラルも豊富。ビタミンB群が多いのも特徴で、メタボやアンチエイジングには強力なパワーを持っています。

美瑛町では、JAびえいが小豆を使った商品づくりにも力を入れています。10月に発売になった「小判もち」は、つきたてのような柔らかさのお餅の中に、なめらかなこしあんが入っています。昔ながらのお餅のように見えて、あんの軽さや甘さの調整に、今を感じさせるのが美瑛商品の力だと思っています。

他にももしろいものでは、小豆のフリーズドライがあります。ほのかに甘味をつけて煮た小豆をカラカラに乾燥させたもので、甘納豆を軽くしたかのような印象。アイスクリームやトーストにかけたり、ホームベーカリーでパンを焼く時に一緒に入れると小豆食パンができます。

小豆を食べる人が減り、消費が落ちていると通説としては言われますが、飽食の時代、あらゆるものを食べて育った子供たちが、シンプルなものをおいしいと感じるのか、あんこが好きという話も聞くようになりました。大人世代も、自分好みのあんこのテイストや甘さが見つかれば、美容にもいい小豆をきっと食べてくれると思うのです。

東京の有楽町の駅前に、行列のできる甘味処があります。並んで食べたあんみつには、さらしあんのようになめらかで白っぽいあんがたっぷり乗っていました。「黒いあんが良いあんこ！」と言うあん職人さん

の感覚とは逆を行くあんこです。食べ続けても軽く、心地のいい甘さでした。

健康への効用で注目される「黒千石」

お正月には、「豆（健康）に暮らせるように！」と、黒豆をよく食べます。その健康に対する効用がひととき注目されているのが「黒千石」です。エネルギーを感じる力強い「黒千石」を栽培しているのが、千歳の生産者松島裕太さん。新規就農で土地を探していた際、「何も育たない」と言われていた土地に「黒千石」を植えてみると、元気に育ったのが農業のスタートとなったそうです。

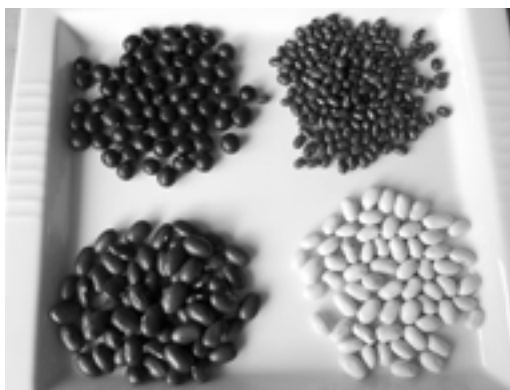
映画にもなった「奇跡のリンゴ」の木村秋則さんの自然農法を理想に持ち、肥料を入れず、収穫もすべて手作業を惜しみません。自然栽培は、放っておく栽培ではなく、いい環境で作物が育てるように、手間をできるだけかけて、愛情をいっぱい注ぎます。「愛やでー！」と日々松島さんは作物に話しかけます。

自然栽培の黒千石を、お米と一緒に炊飯器に入れると、薄紅色の豆ごはんができます。おかずも何もいらぬ旨味のあるごはんです。

新規就農者の松島さんは、三重県四日市の出身で、生まれた時からコンビナートに囲まれた土のない生活をしていました。環境に関わる仕事に就き、農業に興味を抱き、北海道へ移り住みました。目の前に土があるのが喜びだそうです。

春の種まきの際には「種まき祭」を行い、神主さんに祝詞をあげてもらったそうです。朝から雨が降っていたのに、祝詞が終わるとパーッと青空が出て、無事種まきが終わるとサーッと恵みの雨が降る不思議な体験だったそう。なおらいでは、アイヌ文化の儀式の作法を参考に歌や踊りも行われ、メにはみんなで童謡「ふるさと」を大合唱！作物にも、人の気持ちや思いはちゃんと届くと信じています。

年頭に農産物の豊作を願います。今年も豆をよく食べまめまめしく働きます。皆さまにとって良い年でありますように！



美瑛の豆たち＝左上：黒大豆、右上：エリモショウス、
左下：大正金時、右下：絹手亡