



「大福には赤エンドウ豆」

塩豆大福の豆は赤エンドウ豆を使っています。過日、今秋から来年にかけての「赤エンドウ豆」の作付け量についてのお願いに生産者の方を訪問させて頂きました。年間120万個にもなる塩豆大福に必要な数トンの赤エンドウ豆を確保するのは年々難しくなっています。理由は地球の温暖化による影響と何といても後継者不足などによるものです。やはり、塩豆大福には「赤エンドウ豆」なので何とでも長期にわたって安定的に入手しなければなりません。そこで生産者を訪問し何とか良質な赤エンドウ豆を栽培してもらおうようお願いしています。

しかしなぜ大福には「赤エンドウ豆」なのでしょう？色々調べてみましたが、明らかになりませんでした。



赤エンドウの莢(さや)

お菓子屋さんで使っている「豆類」は小豆、青エンドウ豆、赤エンドウ豆、はな豆、金時豆、大福豆、うずら豆、レンズ豆、ささげ、手亡、黒豆など色々あります。この中で粒の大きさが大きいもの貴重なもの、すなわち、はな豆、金時豆、大福豆、うずら豆、レンズ豆、黒豆などは特徴を生かし甘く煮たものや甘納豆でよく見かけます。折角粒が大きいので潰して餡にするのはもったいないのでしょうか。一方、小豆(大納言含む)、青エンドウ豆、手亡などは独特の風味があり皮が柔らかいので餡にします。

しかし赤エンドウ豆とささげは菓子屋では餡にしたり、甘露煮、甘納豆では使いません。赤エンドウ豆とささげは、皮が固く独特のもので、唯一お赤飯の豆に用いられています。それは、お赤飯に入れる豆は、色が赤く邪気を払うという風習から小豆が始まりですが、小豆は皮が柔らかく煮えやすい反面「腹割れ」「腹切れ」を起こし「切腹」といい縁起が悪いので使われなくなり、ささげや「赤エンドウ豆」に変わりました。豆大福に柔らかく煮た小豆を入れると恐らく粒が割れてしまったり形が崩れたりするでしょう。

残るのは、ささげ。ささげは失礼ながら雑穀的印象があり大福に入れるには印象が今一つとと思っています。そうすると、消去法的に豆大福に「赤エンドウ豆」を入れることになるのでしょうか？

いやいや、そうでなく、大福に「赤エンドウ豆」は欠かせない良い味をだす良いパートナーです。「赤エンドウ豆」でなくてはなりません。消去法でなく「赤エンドウ豆」が最適だと選ばれたとしましょう。

株式会社梅林堂 代表取締役 栗原良太

このおいしさ もっともっと知ってほしいから

毎月22日は 塩豆大福の日

塩豆大福 2割引

当日限定 よもぎ米つぶ大福

今月の「塩豆大福の日」限定商品 4個入 800円(税込)

5月22日(日) 塩豆大福の日

よもぎ

米つぶ大福

寒い季節を越え芽吹いたよもぎは
香りや葉に様々な効能を持ち
古来より薬草として
人々の健康を支えてきました。
こらからの暑さに負けぬよう
芳しいよもぎを使い、お餅にお米の
食感を残した大福をお作り致しました。

4個入 800円(税込)



“美味しい”は笑顔を作ります



梅林堂