



梅林堂

# 塩豆大福だより



8

令和4年  
月号

## 特別栽培農産物「十勝の小豆」

塩豆大福の美味しさを醸し出す大切なものに「あずき」があります。「あずき」の中には「大納言」と言われる大粒の「小豆」等もありますが、漉し餡にして最も「あずき」の味が出るものは北海道十勝産の「小豆」だと思います。

美味しい塩豆大福を作る研究を長年続けてきた結果、十勝地方の生産者の方を特定し特別栽培農産物と認定された「小豆」に行き着きました。特別栽培農産物の定義は、化学合成農薬と化学肥料の双方を50%以上減らして栽培された農産物の事です。

また、植物が養分を吸収する形態の中でキレート吸収作用と言われるものがあり、その作用を巧みに利用して栽培されています。これはミネラル分をより多く吸収し易くするもので、マグネシウムや鉄、カルシウムなどが豊富に含まれていることになります。このように特別に栽培された小豆なので、私どもでは通称「ミネラル小豆」と呼んでいます。

この「小豆」の味を想像して頂けますでしょうか？

このミネラル分の力でとても「小豆」の風味が豊かになっています。

もう1点大切なことがあると考えています。実は埼玉県の水はミネラル含有量が全国的にも多い方で、硬度が85~120位です。

私は埼玉県そして熊谷のお水と「ミネラル小豆」との相性がとてもぴったし！なのだと思っています。ミネラル小豆と梅林堂との出会いがあってこそその餡の美味しさです。

小豆は、5月下旬に種をまき始め6月になると芽を出しグングン成長していきます。7月8月と葉を伸ばし花を咲かせ秋の「小豆」の収穫期に向けて力を蓄えていきます。葉が枯れ始め小豆畑一面が茶色になると小豆の収穫期です。

今年のように北海道に梅雨前線が停滞し異例の雨量だと報道があると心配でなりません。もう今年も夏を迎えようとしています。今年も例年のように「十勝の小豆」が無事に収穫され「美味しい塩豆大福の餡が作れますように！」祈っています。

株式会社梅林堂 代表取締役 栗原良太



6月上旬の小豆畑



小豆の芽



さやに実った小豆

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**

数量限定 **みかん大福**

今月の「塩豆大福の日」限定商品 2個入 **800円** (税込)

8月22日(月) 塩豆大福の日

夏なのに

# みかん大福

美味しさそのまま

薄皮で甘みが濃くみずみずしい  
冬みかんの時期に特殊保存をして  
この夏数量限定で再販いたします。

みかんの数に限りがありますので  
ご予約をおすすめします。  
また、予定に達した場合ご予約を  
締め切らせていただく場合がございます。

2個入 800円(税込)



“美味しい”は笑顔を作ります

