

安政年間に甘納豆

関東では安政年間に、江戸日本橋の老舗和菓子店・榮太樓の3代目、細田安兵衛が菓子の原料としては向かなかった大角豆と榮太樓の蜜餞を創意工夫して安く美味しい菓子として初案。当初は淡雪と名付けられましたが、浜名納豆に似ているゆえに甘名納糖と命名されました。なお、甘名納糖は1877年(明治10年)の内国勸業博覧会にて優等賞を得ています。また、榮太樓ではその後も開発を継続し、1887年(明治20年)に白隠元を原料とした甘納豆を創製し村時雨と名付け、昭和初期には粟を原料にした甘納豆を創製して、これを栗納糖と名付けました。

甘納豆は豆と砂糖でつくるシンプルなお菓子

甘納豆

あまなつとう

白花豆の白花美人

大粒で柔らかくしっとりとした口当たりで、甘さを抑え自然の風味を生かして製造した白花豆の甘納豆。ふっくらとして色艶のよいところから「白花美人」と名付けられ、温根湯地区の一村一品となっています。

JAきたみらいで作ってる
白花豆の甘納豆「白花美人」

白花豆の産地 北見

白花豆は、インゲン属の中の「ベニバナインゲン」のことをいいます。インゲンマメと合わせて単に「いんげん」と総称されることもあります。

白花豆は、白色の大きな花をたくさん咲かせるのが特徴で、子実も白色をしていることから名前の由来となり、白花豆といわれています。「豆の女王」と呼ばれるにふさわしく、純白で大粒のこの豆は、高級和菓子の白あんの原料として使われ、煮豆、甘納豆の原料にもなっています。

インゲンマメは中央アメリカ原産で、新大陸到達以前に、南北アメリカに広がったといわれ、日本での花豆の歴史は江戸時代に観賞用として輸入され、大正時代頃から食用として広まりました。

管内での栽培は、昭和30年代に温根湯地区で始まり、冷涼な気候に適していたことから、温根湯・留辺蘂・置戸地区で普及し、今や全国の約7割を生産しています。



留辺蘂町温根湯の白花豆畑



白花豆

金時豆

小豆

青えんどう

北見市内のスーパーで買ってきた甘納豆

赤飯に甘納豆

赤飯には小豆という家もありますが、北海道の道央圏や山梨県には、甘納豆を赤飯に入れる風習があります。室町時代に甲斐国(山梨県)南部の人々が移住した青森県の一部でも赤飯には甘納豆だそうです。



北見には、大正金時に天然ハッカをコーティングした「ハッカ樹水」、白花豆の「ハッカ物語」という山樹水の甘納豆もあります。小さい粒の「ハッカ樹水」大きいのは「ハッカ物語」



岡女堂



石黒商店



十勝産の豆

おかめ 本別の岡女堂

中川郡本別町共栄18-8
TEL.0156-22-5981
営業時間[4月下旬~11月]8:45~17:30 [4月下旬~11月]8:45~17:30

岡女堂の創業は、1855(安政2)年。150年以上もの歴史を持つこの老舗が、大きな転機を迎えたのは1980年代後半のことでした。北海道は十勝の本別町で、岡女堂を町に誘致しようという動きが起こったのです。もともと本別は、豆王国とも称される、豆づくりの盛んな町。「岡女堂さんの工場を本別に建てる勝手連」という町おこしグループもでき、その熱意によって、とうとう工場の全面移転が決定しました。岡女堂の工場がすべて本別町に移転し終えたのは、1991(平成3)年のことでした。移転に伴い、1995(平成7)年には、工場に最寄りの駅までつくってしまいました。現在では廃線となってしまったふるさと銀河線の岡女堂駅ですが、今でも駅舎やプラットホームなど、その名残を見ることができます。



岡女堂の甘納豆

函館の石黒商店

函館市昭和2-11-2
TEL.0138-41-0839
営業時間9:30~17:30 水曜日定休

編集長からの指令を受け、札幌から仕事で向かった函館。市内に入り五稜郭駅に差しかがろうかというところで、目に飛び込んできたのが「甘納豆」という「のぼり」です。急遽、店舗前の駐車スペースに車を止めしばし様子を伺ってから店の中に入ってみました。商品のほとんどは甘納豆で、詰合せや小袋入りのほか、量り売りもしている様子です。店内をいろいろと物色し、お試しセット的な詰合せを見つけたので、それを一つ買い求める事にしました。会社に戻って開けてみると、中には甘納豆が7種類(とら豆、紫花豆、白花豆、お多福豆、青えんどう豆、小豆、金時豆)に、モナカが2種に、花み餅という石黒商店オリジナルのお菓子が一袋入っていました。一番のお気に入りになったのは「白花豆」ので、これはなかなか美味かったです。



石黒商店の甘納豆

なかのめ 小樽の中ノ目製菓

甘納豆製造一筋の道内メーカー
小樽市奥沢3丁目26-9
TEL.0134-25-6000

戦後、飴家だった先代が本格的に甘納豆づくりを始めて一筋69年。豆を丹念に炊き上げ、手作り工程を重視する製造手法を取り入れて、道内産の豆を使い小樽の軟水で炊き上げ「金時豆」「小豆」「白花豆」の甘納豆が自慢の品。金時と小豆は十勝産、白花は北見留辺蘂産にこだわり保存料も使ってはいない。主力は金時で大半は赤飯需要とのこと。さすが赤飯に甘納豆の北海道。



中ノ目製菓の甘納豆は道内各地、最寄りのスーパーで購入可能

編集後記

甘納豆は、赤飯の具材として小さな頃から親しんできたものですが、白花豆の甘納豆との出会いは20年前、函館亀田町に仕事で行った時、石黒商店で威風堂々とした「豆の女王」様に会ったのでした。北見勤務になって産地の「白花美人」に二度惚れしちゃいました。(編集長:豊原 元)