

シリーズ 当別この逸品 その 19 最終回

町内のこだわりの味をレポートします



ファームふたば

素朴な豆の深〜い味わい



ファームふたばの店長
三角久美子さん

大豆をやさしい甘さで ふっくら黒豆の みどり大豆のあっさり塩味
いりてん・くろてん・みどり

転作で豆類を多く作っているのが蔵岱地区の特徴です。中でも大豆はうちの看板作物でエコファーマーの認定も受けました。作物はもちろん商品ですから沢山収穫できた方がいい。そして安全、安心な栽培方法であれば売れると信じていた矢先、豆の仲買専門家と加工業者が圃場を見学に来ました。

自分の豆の味がわかっていますか！・・・それはきつい一言でした。次の年は美味しさを証明してやろうとトヨムスメという品種で作付け、さらに大豆の本当の美味しさを味わえる食品として「豆腐」の加工を思い立ち製品化にこぎつけました。ただし豆腐は保存期間が短いため、もっと気軽に食べられるお菓子感覚のものを考えていたところへ、その仲買業者からお菓子の加工業者を紹介してもらったのです。

豆の本質を知るその職人さんは、少しでも違った豆は使ってくれません。この「いりてん」のゴリゴリした食感は、強火で一気に炒り上げ、豆の中に空間を作ることで味わえるものです。こんな素朴な豆菓子にも職人さんの技は決して妥協しないのですね。ちいさな子どもさんは多

分、ポテトチップスなどが大好きと思いますが、ふれあい倉庫で「いりてん」を親にせがむ子を見て嬉しくなったことがあります。豆は高蛋白低カロリー、最近メタボが気になる主人も毎日食べています。

こだわりは、味付けにてんさい糖を使っていることです。原料のビートはうちでも生産していますが、国内消費も減少し手に入りにくい貴重な甘味料ですが、優しくいやみのない甘さは食べ飽きない味を生んでいます。豆について真剣に取り組むようになったのも、このような商品を作ろうと考えたのも、人との出会いがきっかけなんです。出会いと運の良さで生まれたのがこの商品ですね。

▼問合せ ファームふたば
当別町蔵岱 207 ☎ 22-3199
いりてんの他に、くろてん、みどり 各 320 円
FIKA、ふれあい倉庫 つじの蔵ほかで
ホームページ <http://farmfutaba.com/>

町内でおなじみの味、地元素材を使ったこだわりの味を特集してきた本コーナーは、平成 22 年度今号をもって終了いたします。これまでご協力をいただいた関係の皆さんに感謝申し上げます。