COCON TOHOKU

「古今東北」は、東日本大震災からの復興と、東北振興への思いを込めて、時を超えた東北のおいしさを届けるブランドです。伝統的な食文化の再発見と出合いを重ね、新たな食の楽しみをご提案します。

～古今東北商品の作り手を訪ねて～

山形県産 秘伝豆のずんだあん

不易流行の菓子作りに励んでいる株式会社明友のスタッフ。奥に見えるのは同社が経営するそば処「明友庵」

山形県産の枝豆といえば、だだちゃ豆、そして秘伝豆。秘伝豆は秋に収穫される晩生種で、青大豆として評価が高く、大粒で重量感があり、甘さ、香り、味わいに優れています。この秘伝豆を使ったずんだあんは尾花沢市の株式会社明友と新庄市の有限会社三原製餡が連携して製造しています。粗挽きの豆を甘さ控えめに仕上げたあんの美味しさは格別です。

明友・取締役社長の萩原隆博さん

山形で育つ高品質の秘伝豆

ずんだあんに使用する秘伝豆の栽培地は、置賜地方、寒河江市、尾花沢市周辺で、契約農家から品質のよい豆を仕入れています。昼夜の寒暖差がある山形ならではの気候がいい豆を育てています。

豆類には良質なタンパク質やミネラル、ビタミン、食物繊維などが豊富です。秘伝豆には特にコレステロールや中性脂肪を減らす働きがあるといわれる大豆タンパク質、免疫機能を高めるといわれるアルギニンが一般的な大豆より多く含まれています。健康にもいい豆が、昔ながらの製法で美味しいずんだあんに仕上がるのです。

明友・取締役社長の萩原隆博さんは「私どもは郷土の食文化を大切に、昔から『不易流行』の菓子作りをしてきました。美味しさは原材料のよさを生かすことから生まれます。秘伝豆のずんだあんはシンプルイズベストの商品ですね」と話します。

明友・製造部部長代理の伊藤潤二さん

砂糖と塩だけで風味豊かに

ずんだあんは、秘伝豆本来の風味を生かす製法で作られます。契約農家が朝採りした秘伝豆は明友の農産部に運ばれ、茎から豆の入ったサヤをはずします。すぐに釜に入れ熱湯で3分ほど、硬さが少しのこるくらいに茹でます。茹で上がったら真空パックした後、冷凍保存します。

この後は三原製餡でのあん製造工程となります。解凍した豆を粉砕機に投入、潰していきます。次は練りの工程。粒感を残して粗挽きした豆を温めながらあんに練っていきます。味付けに加えるのは塩と上白糖のみ、人工甘味料や人工着色料は使いません。長年の経験から、その日の温度、湿度により火力や練り具合を調整して風味よく仕上げるのが職人の腕の見せどころです。計量、包装の工程を経た後、冷凍品として出荷されます。

明友・製造部部長代理の伊藤潤二さんは「微妙な調整には職人の目と手の感覚が大切です。三原製餡さんとは製造に関する情報交換を密にして協力しています」と話します。

工夫次第で楽しさいろいろ

ずんだあんの食べ方といえば餅やだんごが定番ですが、アイデア次第でさまざまな応用も楽しめます。牛乳に混ぜてミキサーにかければずんだシェイクのできあがり。トーストした食パンにたっぷり塗って食べるのもおすすめ。このほか、生クリームに混ぜたり、アイスクリームにトッピングしたりと、秘伝豆の香りが美味しさを増す使い方がいろいろとできそうです。

古今東北
山形県産
秘伝豆のずんだあん
本体価格 998円
（税込1,077円）

りらく2025年1月号掲載

掲載商品は、みやぎ生協、コープふくしま、生協共立社、いわて生協、コープあきたの宅配で購入が可能です。

■ お問い合わせ ／ 株式会社 東北協同事業開発　TEL.022-347-3821

豆のつぶつぶ感が残り、風味豊かな「ずんだあん」。ずんだ餅をはじめ、さまざまなスイーツで楽しめます

明友工場内で朝採りの秘伝豆の枝豆を熱湯で3分ほど茹で、冷凍保存した後に三原製餡へ

豆を粉砕機に投入、粗く潰します

潰した豆に塩と上白糖を混ぜてあんに練り上げます

あんを250gずつ計量しパッキングします

古今東北公式HPにて、新商品や催事情報を日々発信しています。ぜひ、ご覧ください。

インスタグラムも更新中！

古今東北商品の一部が楽天市場で購入できます！
こちらからチェック▶