

愛情込められて育つ
十勝の小豆

店頭で見ると小豆は、もちろん粒の状態です。どうやって育てているのでしょうか。種を植え、何度も雑草を取ったりするなど手間暇かけて育てられています。小豆の成長の概要を紹介します。

手間暇かけて小豆の
風味を生かすへきんつば

菓子職人さんに
教えてもらい
ました!

一つ一つ丁寧に
焼き上げる立野さん



小豆と言えば、思い浮かぶのは「餡(あん)」。菓子職人が作るおいしい餡を使った菓子を求め、創業約60年の豊頃町の「お菓子の豊月」を訪れ、昔から変わらぬ人氣の「へきんつば」作りの現場を見せていただきました。

(取材/平田幸嗣 撮影/辻博希)

今も人気の「へきんつば」(1個140円)



播種 5月～6月に
畑に直接、種まき

北海道では、小豆の種まきは5月中旬～6月上旬に行われます。トラクターに付けた播種機で、肥料を投入して種をまき、土をかぶせて、土を押さえる一連の作業をトラクターがゆつくりと畑を走り行います。



出芽 10日～2週間
程度で出芽

種をまいてから出芽するまでには、10日～2週間程度かかります。種をまいてから1カ月前後は、雑草取り、土の通気性や排水性を良くするために敵の間を浅く耕します。(写真は生育初期の小豆です)



開花 初夏から夏に
黄色い花

7月下旬～8月下旬に株の下から上に向かって黄色い花が咲きます。



収穫 さやが緑色から
乾燥して褐色に

収穫時期は、さやが緑色から褐色に変わって乾燥する9月～10月ごろです。以前の収穫は、刈り取った後、乾燥させるために株を畑に積み上げる



砂糖をまぶし、一晩置いた小豆



再沸騰後に一度上げ、
水をかけて洗みを抜きます

再び沸騰したら小豆を取り出し水をかけ、洗みを抜きます。そして、また煮ます。小豆の状態にもよりますが、約40分煮た後、温かいうちに砂糖をまぶし一晩置きます。「餡作りで加えるのは砂糖だけ。20年前、初めてへきんつばを作ったときは、小豆の風味を生かすために砂糖の量をどの程度にするのか苦労しました」と当時のことを話してくれました。

「へきんつば」の餡作りは、3日間かかります。まず、小豆を洗い、銅鍋を使い、たっぷりの水でゆでます。「銅鍋は熱の伝わり方がやさしいです。小豆は煮崩れしやすいので、水の中で豆が動かないよう静かに炊きます」。沸騰したら水を差し、



銅鍋でじんわりと炊く小豆



一面一面、衣を付け
手際よく焼いていきます

「二才積み」で、秋の農村風景を代表する風物詩でした。現在は植えている状態で完熟乾燥させて、コンバイン(刈り取りする機械)で収穫します。株を刈り取り、機械の中で茎、さや、実を分けます。



検査・選別 粒の大きさと
色合いなどで選別

生産者から買い付けられた小豆は、機械に通し粒の大きさや色などによって細かに選別します。一部の小豆は、さらに人の手と目で検査、選別します。ベルトコンベヤーで小豆が流れ、手の感触と目で傷がある豆や異物を取り除きます。(写真は丸勝での作業風景)



昔から変わらぬ
甘さ控えめ素朴な味

翌日、煮詰めた寒天と、一晩置いた小豆を混ぜて練り、型に入れて冷蔵庫で、再び一晩冷やして固め、ようかんのようになります。次の日、固まったものを四角く切り、白玉粉や小麦粉、上南粉、砂糖を水で溶き、一面、一面に付け焼いていきます。6面すべてを焼いて完成です。衣はもちっとしていて、適度な硬さの粒の食感と甘さ控えめの餡は、食べると、なぜかホッとします。立野さんは「へきんつばの作り方、味は昔から変わらず、遠くから買いに来てくれるお客さんもいます」と話し、その人氣も変わらないようです。

Shop Data



お菓子の豊月
豊頃町茂岩本町127
☎015・574・2150
営:8時30分～19時
休:不定