

## 豆の輪づくり⑦

### グリーンランドみずほ株式会社

「京丹波もえぎ」担当 土保浩昭さん、細井百合子さん

『「京都丹波」豆ONEの会』

2016年11月

※訪問先でのインタビューをもとにまとめました。

#### 「鎌谷中もえぎグループ」について

細井さんは、平成元年に旧瑞穂町の女性2名とともに、農産物の加工・販売を行う「鎌谷中もえぎグループ」を結成されました。

現在はグループは解散されましたが、グリーンランドみずほ株式会社内で細井さんがお一人で加工を続けておられます。

道の駅「瑞穂の里・さらびき」、道の駅「京丹波 味夢の里」で、細井さんが製造された「麦こがし」「栗蒸ようかん」「黒豆栗蒸ようかん」を購入することができます。

このうち、「栗蒸ようかん」は「平成22年度優良ふるさと食品中央コンクール」で財団法人食品産業センター会長賞を受賞されています。

#### 京都丹波産豆の良さ

京都丹波産の黒大豆は、大粒で風味もあり少し粘り気があるところが良さだと教えていただきました。

このことは、黒大豆餡を作るときに、良く感じられるそうです。黒大豆は小豆と違って煮ても「つなぎ」ができず、餡にするのはとても難しいとのことですが、細井さんは長年の研究で培われた手作りだからこそその技術でそれを可能にされています。

また、大粒で俵型の大納言小豆など、京都丹波地域は良質な食材に恵まれている、とお話いただきました。

