

松川に来たら 人気の食文化

せんべいから調味料まで 松川産玉大黒

松川村黒豆生産加工組合の長崎芳輔さん(70歳)の趣味は旅行だ。全国各地を回り、おいしい物を探している。



黒豆商品と長崎芳輔さん
新商品開発のため寝る間も惜しむ。
若者に負けないアイディアマン。

黒豆商品のヒントになる物を見つけた。松川村で黒豆が最初に生産された当時はなかなか良い値がつ

かず赤字だった。長崎さんは黒豆を使った商品で売ることで元を取ろうと考え、村内の黒豆生産者と共に『松川村黒豆加工組合』を平成13年に結成した。組合は健康黒豆茶、醤油、甘納豆、いなか煮、せんべいなどを数多く販売しており、そのどれも大ヒット商品だ。健康黒豆茶はインターネット販売を始めるきっかけになった。長崎さんは「長崎さんには復讐してもいいアイディアが浮かぶと、すぐに書き留め、何とか商品化できないかと頭をひねる。長崎さんが開発した商品は、

昔のお小昼は凍り餅

水餅を約20年間作っている矢口さん、湯口さん、梨子田さんの3人に話を聞いた。水



「切り餅を新聞紙で包みわりで結んで乾燥させる」

餅は餅を新聞紙にくるみ冷たい風に干したものの。空気の乾いた大北地域ではよく作られて

きた。一度できた水餅は傷まないのが保存食としても重宝していた。農作業の合間の休憩(こひる)によく食べられていた。水餅はぬるま湯に浸すと、元の餅に戻る。そのまま砂糖をかけて食べた、油で揚げたりといったシンプルな食べ方もあるが、チーズと野菜で焼き仕上げたり、大福にしたりきな粉やあんこをつけるなど

さまざまな食べ方がある。矢口さんは「スナック菓子もいろいろ、水餅はヘルシーで健康にも良いので食べて関心を持ってほしい。最近では、昔のように親から子に伝えることも減っている。若い人にもっと関心を持ってもらいたい。伝統を大切にしてもらえたら嬉しい。」と語った。

県庁のお土産コーナーでも販売され、長野県を代表する特産物になりつつある。長崎さんは「みんながもっと黒豆のことを知ってほしい、黒豆を食べて喜んでほしい」という願いで今も商品開発をしている。



和菓子も洋菓子もいっぱい ドール中島

中島正人さん(51)は、父の跡を継ぎて30



中島正人さん
お店は村内に2店舗ある

年前にこの店を建てた。東京にあるモンローという菓子店で5年間修行。店の名前は、その店からとったという。ドール中島には、

和菓子も洋菓子もあり、品数も豊富だ。その中でも、「ロールカステラ」は、甘さ控えめでしっとり感があって、幅広い世代に人気だ。中島さんは、「機械を一切使わずに、すべて手作りで、安心安全味にも自信がある。」と話していた。

お釈迦様が食べたやしようま

「右 ピンクの花
左 菫蒲の花」



やしようまの作り方

食生活改善センターの方々に教えていただきました。



きれいな図柄に仕上げると、熟練の技と勘が必要だ。

1. 上新粉、砂糖、塩をふるい、ボールに入れ、熱湯を加えて、こねる。
2. 別のボールに白玉粉・水大さじ4を入れて、こねる。
3. 1のボールに2を入れて、さらにこね、卵大の大きさにちぎる。
4. 蒸し器にぬれ布巾を敷き、3を20分蒸す。
5. 4をそのまま布巾に包み、水にサッと入れ手早く水を切り、熱いうちにこねる。
6. 5を二等分し、片方はラップにしっかりと包んでおく。もう一方を、作る模様を考えてそれぞれ色付けをする。
7. 6を組み合わせ(直径1.5cm×高さ1.2cm)、立てたまま中心に向けて両手で力を入れながら空気を抜く。
8. 7をまな板の上に横にし、両手で転がしながら直径5cmぐらいにのぼし、2~3時間おき、木綿糸を使って約8mmの厚さに切り分ける。

- 材料
- 上新粉(うるち米の粉)・・・1kg
 - 白玉粉(もち米の粉)・・・60g
 - 砂糖・・・110g
 - 塩・・・大さじ1/2
 - 熱湯・・・700cc
- 色付け用
- 食用ビート(紅) クチナシ(黄) 抹茶(緑)
 - ココア(茶) 黒ねりゴマ(黒)