

妻

沼



話



の



職人・料理人から見た、  
妻沼茶豆はこんな豆。

- 砂糖と違った  
自然な甘みがあります。 ● 香ばしさとコクが魅力。
- コーヒーのローストと同じで、  
熱の伝わり方で味が変化する  
のがおもしろい。
- 甘い、味が濃い、**個性的**。  
職人として普通とは違う  
作り方を試したくなる、  
そういう**魅力**があります。
- この豆の味そのものを  
生かしたい、と思える  
素材です。
- お菓子から料理まで、  
**何にでも使える**  
万能食材。

妻沼茶豆研究会

妻沼茶豆を使った商品を作って提供することで、ふるさとの在来大豆を守り育てていこう、と活動しています。

妻沼茶豆の魅力に心動かされた職人や料理人たちが、数年前から活動を開始。  
妻沼茶豆を使った商品やメニューを作り始めました。  
こうした動きは2014年に「妻沼茶豆研究会」へと発展。  
熊谷市内の飲食店、お菓子屋、パン屋を中心に活動の輪を広げています。  
ホームページ <http://menumachamame.com>

妻沼茶豆研究会

●住所:熊谷市上根64-7[(有)西倉製菓内] ●電話番号:048-588-2321  
●メールアドレス:nishikuraseika@gmail.com



## ホクホクレ=食感と、 なっかしい甘さ。

埼玉県の大豆生産量はそれほど多い方ではありませんが、28種類という「在来大豆」の種類の高さは全国有数。

秩父地方が中心の「借金なし」や「白光」などの品種がよく知られています。

「在来」とは地域で何世代にもわたって育てられ、自家採種を繰り返すことによって、その土地の環境に適応していった品種のこと。

大量生産や規格を重視する流通には向きませんが、個性的な味、姿かたちが魅力です。

色も形も多様な埼玉県の大豆の中でもひととき個性が際立っているのが、「妻沼茶豆」。

妻沼地域の数軒の農家で、自家用に細々と作り続けられていたというこの大豆。コロンと丸い、赤味を帯びた茶色の姿。

イモのようなホクホクした食感になっかしさを感じる甘さ、豊かな香りが特徴です。



## 1キロの種から始まった物語。

熊谷市上根で40年以上にわたって米や麦、葱、ブロッコリーなどの野菜を栽培してきた長島清さん。農業一筋。ベテランの長島さんも、妻沼茶豆の存在は知らなかったといえます。

地元の農林振興センターから紹介され、初めて1キロの種を蒔いたのは2008年のこと。

「当時は名無しの権兵衛。でも、地元・妻沼の在来大豆。しかも赤花<sup>あかびな</sup>の豆だっというのでおもしろいと思って」と長島さん。

もの珍しさから栽培をスタートしたものの、「とにかく、作りにくい豆でねえ」と笑います。

11月末からという収穫は、大豆の中では一番<sup>おくて</sup>の晩生。枝が低くて茎が太く、枝はあっちこっちへ広がるため、収穫作業は大変です。

一般的な大豆に比べて葉が弱いため、葉に直接散布するような除草剤は使えません。また、年によって収量の差も激しいそうです。

それでも作り続けているのは、やっぱりおいしいから。地元の在来大豆を守りたいという強い想いも、長島さんを支えています。

2012年、想いを同じくする農家6軒で農事組合法人カミネファームを設立。栽培技術を次世代につないでいくため、共同での播種<sup>はしゅう</sup>・管理作業をスタートしています。

妻沼茶豆を使った商品 ここで買えます。  
食べられます。



### あかつき

居酒屋

#### ◎もっちり呉豆腐の黒蜜かけ



人気メニューの佐賀の郷土料理「呉豆腐」に「妻沼茶豆きなこ」をトッピング。

熊谷市筑波 2-87

☎ 048-522-6866

営業時間 / 17:00 ~ 24:00 (L.O.23:00)

定休日 / 不定休

### 市場の食卓

飲食店

#### ◎茶豆コロッケ



茶豆、妻沼ねぎ、ヤマトイモを使用。豆の食感を活かすため、2通りにくずして使っています。

熊谷市筑波 2-66-4 ジュエルコート 1 階

☎ 048-526-2612

営業時間 / 11:00 ~ 15:00 (L.O.14:45)、

17:00 ~ 24:00 (フード L.O.23:00、ドリンク L.O.23:30)

定休日 / 不定休

### 茶の西田園

日本茶販売店

#### ◎茶豆珈琲 茶豆のほうじ茶



「茶豆珈琲」は香りが珈琲、味は深入りのほうじ茶。飲みやすくやさしい味わいです。

熊谷市妻沼 1523

☎ 048-588-0304

営業時間 / 9:00 ~ 19:00

定休日 / 月

### 梅月堂

和洋菓子店

#### ◎妻沼茶豆きなこロール 妻沼茶豆プリン



米粉の生地にしあんとしクリームを巻き上げた和風ロールケーキ。プリンは濃厚な、きなこ風味。

熊谷市妻沼 1493-12

☎ 048-588-0267

営業時間 / 9:00 ~ 19:00

定休日 / 月

### ウスキングベーグル

ベーグル専門店

#### ◎豆大福ベーゴ(ベーグル) きな粉揚げパンベーゴ



「塩豆大福ベーゴ」は豆大福がモチーフ。「きな粉揚げパンベーゴ」は懐かしい給食の味を独自にアレンジ。

熊谷市筑波 1-175-3

☎ 048-522-7717

営業時間 / 11:00 ~ 19:00

定休日 / 日

### cafe NINOKURA

コミュニティカフェ

#### ◎五家寶風アイス ほか



妻沼茶豆のきなこの風味と五家寶の「タネ」の食感を生かしたアイス。カレーやシフォンケーキなどにも妻沼茶豆を使用。

本庄市千代田 4-2-4 宮本蔵の街 二の蔵

☎ 0495-24-7878

営業時間 / 11:00 ~ 18:00 (火・土は21:00まで)

定休日 / 木、第3日

### 御菓子司 花扇

和菓子店

#### ◎甘っ恋茶豆 茶豆塩大福



「甘っ恋茶豆」はやさしく煮上げた妻沼茶豆の甘納豆。「茶豆塩大福」は茶豆の風味を生かすため、あんに塩をきかせています。

熊谷市中西 3-15-15

☎ 048-526-0121

営業時間 / 10:00 ~ 18:30

定休日 / 月

### まっち珈琲

コーヒー喫茶店

#### ◎キーマメカレー



ひき肉を使ったインドの定番「キーマカレー」に妻沼茶豆をプラス。レモン果汁でさわやかさを出しています。

熊谷市妻沼 1523

☎ 048-589-2164

営業時間 / 11:00 ~ 18:00 (12~2月は17:00まで)

定休日 / 水、火は不定休 (臨時変更あり、ブログでご確認ください)

### カフェ みんなの家

カフェ

#### ◎茶豆ごはんのカレー



地元の野菜を使った、ほっとする味の定番メニュー。ふっくら炊きあがった妻沼茶豆のごはんがポイントです。

熊谷市筑波 2-36

☎ 090-2631-9460

営業時間 / 11:30 ~ 17:30

定休日 / 日、月

### 五家寶屋「重右工門」

五家寶製造販売

#### ◎妻沼茶豆の縁結び五家寶



妻沼茶豆のきなこを使用した、柔らかな食感の「こさえたて」の五家寶です。縁結びの神様・聖天様になんだネーミング。

熊谷市上根 64-7

☎ 048-588-2321

営業時間 / 10:00 ~ 16:00

定休日 / 土、日

### 菓子司 三河屋

和洋菓子店

#### ◎熊谷いっぱいパウンド 妻沼茶豆甘納豆



熊谷産小麦粉「さとのとら」、県産卵、妻沼茶豆と地元素材にこだわったパウンドケーキ。妻沼茶豆甘納豆は2種類の味。

熊谷市宮町 2-4

☎ 048-522-1691

営業時間 / 9:00 ~ 19:00 (日・祝は18:00まで)

定休日 / 火

### 道の駅めめま サラダ館

飲食店

#### ◎ジェラート「まめ美人」



ミルクジェラートに香ばしい茶豆きなこ黒蜜を合わせました。きなこの香りが生きています。

熊谷市弥藤吾 720

☎ 048-567-1187

営業時間 / 10:30 ~ 18:00 (11~2月は17:30まで)

定休日 / 第1水