

大豆で健康に！「豆や」のこだわり「豆がたり」シリーズ (豆腐『豆がたり』、豆御膳、けの汁、豆こごり、豆腐だんご)

◇グループ活動の経緯、内容

浪岡町生活改善グループ連絡協議会は、昭和44年の結成以来、家族の健康増進と豊かな食生活、自給率の向上を目指した活動を続けてきた。その中で、味噌や豆腐の本格的な製造・販売を目指して、平成12年に13人の有志によって組織されたのが大豆部会である。

大豆にこだわるこの部会では、町内の農家から借り受けた120aもの転作田での大豆の生産、町の支援により整備した加工施設「豆まめ工房」での大豆の加工、道の駅の敷地内に構える店舗「豆や」での加工品販売と、生産から販売までのすべてをメンバーの手で行っている。



大豆の生産では町の生産量の大半を担い、開発した加工品は既に20品目を数える。また、「豆や」では販売だけでなく飲食メニューも手がけ、中でも「豆御膳」はリピーター客が訪れるほど好評である。「豆や」は郷土料理店として県の「食の文化伝承店」の指定を受けており、こうした活動は、県内の女性グループのリーダー的存在として高く評価されている。町で初めての女性農業委員もこのグループから輩出された。

近年では、グリーンツーリズム団体とも提携して、大豆の栽培、加工、そして大豆を使った工芸といった体験メニューを用意し、都市住民ばかりでなく、地域の小学生や老人クラブなどとの交流も盛んに行っている。

◇代表作品の紹介

「豆がたり」シリーズ：20品目にのぼる加工品の数々は、その多くが各家庭に古くから伝わる大豆料理をアレンジしたものである。津軽の正月料理として作られてきた「けの汁」や、大豆ともち米の粉でつくる菓子「豆こごり」など、懐かしさから中高年に人気のある作品や、そのヘルシーさから若い人に人気のある「豆腐だんご」、おからと豆乳をつかった「おからドーナツ」、「おからコロッケ」「黒豆ケーキ」など、多様なメニューが用意され、多くの世代から高い評価を得ている。

これらは、大豆（豆腐）を通じて多くの人と語り合い、交流の輪を広げていきたいというメンバーの思いから「豆がたり」シリーズと名付けられている。

