

シリーズ

埼玉の隠れた銘品百選

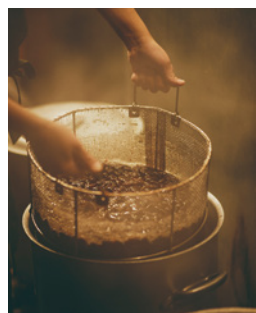
⑤4

お多福豆 きなこまめ (株式会社イノウエ)

秩父郡長瀬町周辺は荒川が削った急峻な河岸段丘にあり、米作には適さないが、代わりに豆が育った。古来より甲州と武州を行き交う人々に提供する中で、豆の加工方法も洗練されていった。「小江戸 まめ屋」のブランドを展開する株式会社イノウエのお多福豆「きなこまめ」は、秩父の風土と磨かれた技法の結晶である。

そら豆は、約一週間かける三度の蜜漬けによって濃厚に仕上げる。一般的な豆の蜜漬けは、煮崩れを防ぐため一回きりだが、熟練の職人はその三倍漬けて味を落ち着かせる。もう一つの主役、きなこには「秩父借金なし大豆」を使う。この豆は、秩父の村落を貧困から救うために大正年間に生まれた品種で、旨味・甘味が抜群に高いという特長があったが、収穫の手間を理由に作り手が消え、長く幻の豆となっていた。イノウエは、契約農家とともに復興栽培に取り組み、2010年に製品化に成功した。確かに、砂糖を混ぜていないのが信じられないほど甘い。

井上裕羽也社長は、75年前にみやげ店から始まった当社の三代目。東日本大震災後の風評被害が埼玉県の商品にまで及んだ2012年、大手広告代理店の職をなげうって長瀬の実家に戻ってきた。以来、「加工方法によって多彩に変化する豆の魅力を広く伝えたい」との想いを込め、「一粒一会」(いちりゅういちえ)を唱えている。川越市仲町の本店に加え、2022年にはふかや花園プレミアム・アウトレットに出店した。さらに2024年夏、タイの首都バンコクにも拠点を築いた。秩父の伝統を纏った一粒が、新たな一会を求めて海を越えていく。



株式会社イノウエ

代表取締役社長 井上 裕羽也

〒369-1305 秩父郡長瀬町長瀬 447

<https://koedo-mameya.com>

(武蔵野銀行秩父支店取引先)