

電気のふるさとじまん市大賞 受賞 上品な味わい「おたふく豆」

りんご並木の町で生まれた
全国に誇る名産品

長野県飯田市は、県の南端に位置する人口約十万七千人の都市です。江戸時代は生糸や和紙などの産業の



「第十四回電気のふるさとじまん市」にて「じまん市大賞」を受賞した「おたふく豆」。創業以来守っている「秘伝」の蜜においしさの秘密がある

ほか、物資の集積地として栄え、伊那谷の中心地として今日に至っています。昭和十一年に市制施行、周辺町村との合併を経て現在の姿になりました。昭和二十二年の大火の復興に際し、地元中学生が植えた「りんご並木」は今も防火モデル都市・飯田の象徴です。

その飯田市にある和菓子店「春月」の主力商品である「おたふく豆」が、昨年十一月に開催された「第十四回電気のふるさとじまん市」で「じまん市大賞」を受賞しました。

電気のふるさとじまん市は、全国の電源市町村から名産・特産品約四千品目が集まる、日本最大の物産・観光展。そのなかから選び出された「おたふく豆」は、控えめな甘さのなか原料のそら豆本来の



風味が生きる上品な味わいを持ち、大賞にふさわしい佳品です。

**素材は大粒の
そら豆を厳選
着色料や防腐剤は
一切使わない**

おたふく豆の名前の由来は、原料のそら豆を「お多福」に見立てたことにあります。全国に同名の商品は他にもありますが、「当店は『十号』以上の大きな豆しか使いません。大きくて厚みがないとおいしくありませんから」と

「春月」の本田寛志代表取締役、サンプルを取り寄せて品質や粒の大きさを確認するのはもちろんのこと、最近では仕入れ先の業者に農薬リストを提出させるなど、安全面の管理にも気を配ります。甘さを出す材料は一般的な上白糖と隠し味の塩だけ。甘味料はもちろん、着色料や防腐剤も一切使いません。賞味期限は冷蔵



庫で一月ですが、在庫は二日では足りないので、毎日炊かないと生産が追いつきません。

豆の形がきれいに残り、芯がなく均一にやわらかいのが「春月」の自慢。断面全体が均一に、白っぽさの残る濃い飴色に仕上がっているのも特長です。これは炊き上げたあと、一日かけて冷ます間に徐々に蜜がしみ込むからで、着色料を使っていない何よりの証拠。大手メーカーの社員が試食して「うちのよりおいしい」と驚いたそうです。

水煮から炊き上げ、選別まで
すべて手作業で作り上げる

製造は、乾燥状態のそら豆を水に戻すことから始まります。硬い豆なので、夏場で二日、冬場は五日かかります。お湯を使えば早いのですが、炊き上がりに皮が破ける「煮こわれ」も増えるため、手間ですが冬でも水を使用します。次に、皮をやわらかくする重曹を加えて大釜で三〜四時間水煮します。煮上がった釜から上げて水にさらし、重曹を洗い流します。その後、水を切り、砂糖と水だけで炊き上げます。

「春月」の「おたふく豆」の味の秘密は、創業以来つぎ足しながら使っているという「秘伝」の蜜にあります。会社設立は昭和三十八年ですが、「おたふく豆」は先代が割烹料理店を開いていた頃から名物で、大正末には現在の製法が確立していました。「一番難しいのは煮上げの火加減です。当店独自の糖度を出すために、糖度計と「らめっ」で季節ごとに細かく調整しています。」

炊き上がった豆は一粒一粒手作業で選別、箱詰めされます。ここですべての工程が手作業で、機械を使つのは最後の包装だけです。

皮が破れたり形が崩れたりしたものは「煮こわれ」という別商品とし



て安く販売します。餡状の煮こわれはパンや餅につけるのにもぴったりで、秘かな人気商品です。

**じまん市が縁で三越にも進出
売上が二五%もアップした**

いままでは、販路の中心は店頭販売や固定客向けの通信販売、高速道路のサービスエリアなどでした。それが一変したのは、「電気のふるさとじまん市」への出展です。数年前から飯田市役所の協力も得て出展を続けていたのですが、あるとき会場内に設けられた相談コーナーに出向いた



大賞を受賞してじまん市会場でも人気を博した飯田市のブース

**新工場の建設やネット販売
次々に新しい展開を模索する**

現在、「春月」の工場では常時十

とところ、三越百貨店を紹介され、それが縁で昨年五月に取引が始まりました。「当初は先方も『本場に売れるのか?』と半信半疑でしたが、今では全国的に扱ってまわっています」と本田さん。昨年の売上約二億二千万円に対して、「三越効果」は月に二〜三百万円、年間予測で四〜五千万円にも達します。

このほか、歌舞伎座など有名な劇場の売店も大きな販路になりました。本田さんは「最初は断られました。『当たって砕ける』と何度か通ううちようやく置いてもらえました」と謙遜しますが、人気商品となった今では、有名な女性デザイナーが雑誌のコラムで取り上げるほどです。

五名が働き、年間の生産量は十五〜二十トン。このほか、中央道飯田インター近く七百坪の土地を用意し、平成十六年度には現在の二〜三倍の生産が可能な新工場を建設する予定です。新工場でも、今と同じ「手作り」を続けます。「今の時代に新工場なんて」と思われるかもしれませんが、「おたふく豆の売上は景気に左右されないのが強みなんです」と本田さん。従来から店頭販売は固定客が多く、一般的には三割くらいでよい方だと言われているDMのリピート率も、一二%と高く、固定客への売上は全体の三割に達すると聞けば納得です。

インターネット販売も、息子さんの本田達史常務取締役を中心に展開しています。まだ売上に占める割合は大きくありませんが、手応えはあるようです。「今年はネット上から直接注文できる『注文フォーム』も作成し、本格的なネット販売を始めます」と達史さん。

和菓子をはじめとする「手作り」の産業には後継者難が付きものですが、「春月」にはその心配もありません。大量生産には向かないシステムがもたせませんが、固定客に支えられた手作りの「おたふく豆」の味をいつまでも守り続けてほしいものです。

第十四回「電気ふるさと じまん市」を開催 過去最高の二百三十一市町村が出席

第十四回「電気ふるさとじまん市」を平成十五年十一月二十一日（金）から二十三日（日）までの三日間、千葉県の幕張メッセで開催いたしました。これは電源地域の特産品の販路や交流人口の拡大を図り、産業振興を支援することを目的として



開催しているもので、期間中、のべ十万人を超えるお客様にご来場をいただき、会場は終日賑わいました。今回は過去最高の二百三十一市町村が出席し、昨年を上回る売上高を記録しました。各ブースでは出展者により電源地域の特産品販売や観光PRなどが行われました。

最終日には恒例の「じまん市大賞」の発表が行われ、今回は三十産品のエントリーの中から、長野県飯田市の「おたふく豆」が大賞に選ばれました。また、十七市町村が郷土芸能を披露した「お国じまんステージ」では大分県竹田市の「天のメ」が最優秀賞に選ばれ、それぞれ表彰されました。



「電源市町村トップセミナー」他、 二つの研修を開催

毎年恒例、幕張メッセでの「電気ふるさとじまん市」開催に併せ、財電源地域振興センター主催の研修事業として「電源市町村トップセミナー」・「地域特性を活かした特産品開発の考え方・進め方」という二つのテーマの研修が、隣接のワールド



ビジネスガーデンを会場に開催されました。

まず、「電源市町村トップセミナー」は、電源地域市町村長や議長など自治体のトップを対象とした研修会で、十一月二十日に開催されました。今年は全国二十名の参加者のもと、東北大学の滝教授より社会環境・経済動向の変化に対応できる自治体経営について、さらに、広島県御調町の若林町長より健康と福祉のまちづくりについて、それぞれ講演を受け、地方自治体の果たす役割について活発な議論が交わされました。

また、「地域特性を活かした特産品開発の考え方・進め方」研修については、全国の電源地域より七十四名の参加者のもと、十一月二十日から二十一日の二日間に行われ開催されました。それぞれの地域特性を活かした個性ある、売れる特産品づくりを研修の課題とし、研修講師の政所氏・松崎氏・五十嵐氏による講演や「じまん市」会場視察のほか、グループディスカッション等をカリキュラムに取り入れ、熱気あふれる研修会となりました。

「電気ふるさとじまん市 広島」を開催 電源地域の特産品や観光資源を紹介

平成十六年二月十九日（木）から二十三日（月）までの五日間、広島市の福屋広島駅前店にて、当センターが主催、経済産業省、中国経済産業局からご後援をいただき、「電気ふるさとじまん市 広島」を開催いたしました。

この物産展は、開催地域の皆様に電源地域の特産品の数々や豊かな観光資源を紹介し、定着化を図ること

を目的として、年に一度、各地の主要都市で開催しているもので、十一回目となる今回は、北海道から沖縄まで七十二市町村が参加しました。会場では各地の特産品の販売、調理実演、各地の特産品を日替わりで先着二百名様へプレゼントしたほか、特設ステージでは郷土芸能の披露や市町村のPRなども行われ、連日、たくさんのお客様で賑わいました。



長野県長野市の郷土芸能、真田勝間太鼓

事務所移転のお知らせ

このたび当財団は、アーク森ビル27階から同ビル11階へ事務所を移転し、業務を行うこととなりました。

平成16年3月15日(月)より

新住所(郵便番号と階が変更となります)

〒107-6011

東京都港区赤坂一丁目12番32号

アーク森ビル11階

電話番号

03-5562-9711

(代表、ダイヤルイン番号とも変更はありません)