

# 原材料はたった4つ。 おいしさの源は「人が好き」



## 栽培に手がかかる 「苦労豆」

丹波黒豆は、黒豆の中でも最高クラスの品質といわれています。「丹波黒豆」には、希少な京都府産のみ、しかも粒が大きな2Lサイズを厳選して使用。「黒豆は初夏の種まきから晩秋の収穫まで約6カ月と、栽培期間の長い作物です。近年は、台風や異常気象などの予測がつきにくくなっているため、日照不足や多雨に悩まされることもあります。良い品質の黒豆をつ

くるには技術や労力が必要となり大変な苦労があることから、農家さんは『苦労豆』と呼んでいるんですよ」と、ヒロツク営業部部長の梶山弘樹さんは話します。

## あっさり、うす味で 京都人好みに

「丹波黒豆」は黒豆のおいしさそのまま楽しめるよう、うす味仕立てです。味付けはグラニュー糖、食塩、黒砂糖のみとシンプルで、保存料を使用していません。黒豆に

黒砂糖を加えるのは、こっくりとしたコクを出すためのヒロツクオリジナルレシピです。「丹波黒豆」は1985年の開発以来、ずっと同じ味付けで変わらないおいしさを提供し続けています。甘さを控えたあっさり味を好む京都の組合員に、長年愛されているロングセラー商品なのです。

黒豆は入荷後丁寧に選別し、割れたり皮が破れたりしているものを取り除きます。「お正月の黒豆は、『ハレの日』の食べ物。それなのに、見た目が悪いとがっかりしてしま

いますよね。選別には時間も手間もかかりますが、組合員さんの気持ちを考えると、きれいで大粒の豆をお届けしたい」と、梶山さん。ヒロツクの合言葉は「人が好き」「ふれあいが好き」「つくるのが好き」「笑顔が大好き」。それらのモットーが、商品づくりにも反映されているのです。

選別された黒豆は水洗いし、塩などを入れた水で一晩浸けられます。その後約3時間半煮て、黒砂糖液に漬け込みます。ここまでで2日間かかりますが、この時点の黒豆はまだしわしわ。しかしこの後、パッケージ袋の中に黒豆と一緒にたっぷりの黒砂糖液を入れ、5日間かけてじっくり味を染み込ませると、豆が膨らみツツヤになります。完成まで7日間、手間ひまをかけて丁寧に作られているのです。

「丹波黒豆」を担当する製造部主任の廻船弘法さんは、この道20年

の大ベテラン。先人から受け継がれた技術で、ヒロツクにしか出せない味わいを守っています。「開発当時は濃い味付けが主流だった煮豆を、薄味でふっくら仕上げるには当時の開発者の苦労があったと聞き及んでいます。黒豆の命は適度な柔らかさ。農作物である黒豆は毎年品質が異なり、扱い方も変わってきます。私は長年の経験から、浸漬や煮る時間を判断して製造しています」と話します。

## 箸休めにも、スイーツにも。 栄養価の高い黒豆を

黒豆はたんぱく質やポリフェノールが豊富に含まれ、栄養価も高い食材。「ハレの日」だけでなく、毎日の食卓に常備する人も多いのだとか。「一般的な黒豆の煮豆に比べてちょっと価格が高めですが、そ

れは原材料にこだわりがあるから。京都に暮らす方にこそ、地元で穫れたおいしい黒豆を使ったこの商品を食べていただきたいです」と、梶山さん。おせち料理だけでなく、食事の箸休めやスイーツの材料として、気軽にお召し上がりください。



▲大きな実をつけた丹波黒豆。さやの状態でも粒の大きさがよく分かります

1. 京都府産の丹波黒豆は大粒の2Lサイズ
2. 佃煮を中心に日本伝統の味を作り続ける「(株)ヒロツク」。写真は広島県にある佐伯工場
3. 黒豆の割れや皮の破れがないか、人の目でチェックします
4. おなじみのパッケージに、たっぷりの黒砂糖液を黒豆と一緒に充填
5. 袋を閉じ、釜で殺菌加熱します。このあとじっくり寝かせることで、ふっくら、ツツヤの黒豆に
6. スタッフは真摯な姿勢で製造に励んでいます

**おいしい食生活**

毎日の暮らしに黒豆を。

**黒豆ちよい足し  
レシピ**

**プレーンヨーグルト  
+黒豆**

黒豆の上品な甘みと、ヨーグルトの酸味がよく合います。砂糖の代わりに、煮汁を少量加えるのもおすすめ。

**クリームチーズ  
+黒豆**

クリームチーズをやわらかくなるまで練って、黒豆を混ぜれば完成。トーストやクラッカーにのせて召し上がり♪