

# 昭和村×とらや

老舗の伝統に息づく村特産の白小豆



1

創業は室町時代、皇室をはじめ歴史上に名を刻む偉人たちにも愛された、和菓子のお舗「とらや」。その生菓子の白餡には、昭和村産の白小豆が使われています。こうした白小豆や、「とらや」との関わりが縁となって行われている取り組みについてご紹介します。

## 伝統の味に不可欠な村産の白小豆

日本人にとって、なじみ深い食べ物である「小豆」。中でも色の白い「白小豆」は、羊羹や餡にする繊細でまろやかな風味になることから、老舗和菓子店「とらや」で江戸時代から和菓子の原材料として使われてきました。昭和2年からは、群馬県で白小豆の栽培を開始。今では利根沼田地域で82ヘクタールが栽培され、うち昭和村が55ヘクタールを占める国内有数の生産地となっています。現在、村内をはじめとする契約農家で栽



2

培されているのは「とらや」独自の品種「福とら白」。手作業も多く栽培が難しいものの、昭和村など利根沼田地域の気候や土壌が適しており、高品質な白小豆が収穫できます。これにより、村産の白小豆は、今や「とらや」の「味」に欠かせないものとなっています。

## 村と「とらや」の関係身近に感じて

良質な白小豆の生産を通じ、今では強い結びつきをもっている、昭和村と「とらや」。こうした関係を、村民の皆さんに身近に感じ



てもらおうと、村教育委員会は11月23日、しょうわ子ども教室で「とらや」協力により、和菓子づくり体験を開催しました。当日は、村内の小学生15人とその保護者が参加。大盛況となりました。子どもたちは、講師を務めた「とらや」の皆さんの指導のもと、真剣な表情で、丁寧に作業を開始し、美しい色彩と味覚を楽しめる、美しい和菓子を作り上げました。子どもたちは、完成後の試食で上品な和菓子の味を楽しんでいました。



## 白小豆が伝統の味へ 郷土に誇り持って

「とらや」は、農業を専門的に学ぶ高校生に、地元の白小豆が伝統の味へとつながっていること通して郷土に誇りを持ってもらおうと、群馬県利根沼田農業事務所との協力で11月6日、利根実業高校2年生の校外学習を実施しました。まずは、これに先立ち10月30日に同校教室で事前講義を開催。生徒らは、「とらや」の和菓子に使われる白小豆の特徴や、生産している昭和村をはじめとする利根沼田地域との関わり、今後の課題などを学びました。

校外学習当日は、同校2年生30人が参加しました。生徒たちは、白小豆をさややゴミから選別する機械を見学した後、白小豆を栽培する石井ミツ子さん(大河原)の農場へ移動。生徒たちは指導を受けながら、鎌を手に丁寧に白小豆を刈り取り、その場で脱穀機にかけて選別するまでを体験しました。校外学習に参加した見城杏実さん(中宿)は、「事前講義と収穫を体

験し、大変な過程を経て、とらやさんのおいしいお菓子ができていくことが分かりました。とらやさんについて、村に住んでいてもわ

からないことが多かったためになりました」と成果を話していました。



1 丁寧に指導で和菓子作りを体験  
2 できあがったお菓子の重さを確認(以上、しょうわ子ども教室) 3 利根実業高で、とらや群馬農場の根岸幸弘さんが事前授業 4 5 同校生徒が畑で白小豆の収穫と脱穀を体験

