

本別発 豆ではりきる母さんの会

●はじめは？

本別町は古くから豆の栽培がさかんで、良質な豆産地として高い評価を受けています。さらに、農家の女性たちは生産した豆を自分たちで加工・販売しようと、特産品作りの研究を始めました。1995年にJA女性部の味噌作りサークル「カトレア会」の結成を筆頭に、菓子作り、豆腐作りのサークルが次々に発足。2000年には3つの会が統合し「本別発豆ではりきる母さんの会」を設立しました。本別町を「日本一の豆のまち」としてアピールしながら、活発な活動を続けています。



自慢の豆で豆腐を作るメンバーのみなさん

●おもな活動

会は「豆腐部門」「味噌部門」「菓子部門」の3つに分かれています。2001年に活動拠点の「本別まめ工房」がオープンし、本格的に製品作りを始めました。豆腐、油揚げ、味噌、ようかんを作り、「町婦人まつり」などのイベント販売のほか、豆腐は毎週木曜、味噌は通年販売しています。また生豆の販売も行い、豆のパッケージに生産者の顔とコメントを添えたり、豆料理の作り方を同封するなど、工夫をこらした販売をしています。

町外での販売にも積極的で、2000年には帯広市や札幌のイベントに参加。豆腐を販売したところ、またたく間に売り切れ、消費者からは、「懐かしい味がする」と大盛況でした。



活動拠点となっている「本別まめ工房」

●連絡先

代表者名：山田富江さん／会員29名

住所：本別町北2丁目4-11 本別町役場政策室

電話：01562-2-2141

FAX：01562-2-3237

●リンク

本別町

<http://www.town.honbetsu.hokkaido.jp/>

JA本別町

<http://city.hokkai.or.jp/~honja/>

◎ここが自慢！

「本別豆腐」「本別味噌」「のーんびり羊羹」

「日本一の豆のまち」本別町産の豆を使い、農家のお母さんたちが丹誠こめて手作りした豆腐、味噌、ようかんです。



「本別豆腐」は白（大振袖、青大豆のブレンド）、うぐいす（青大豆）、黒（いわいくろ大豆）の3種類があり、良質の豆を選別して使い、にがり（天然のもの）を使用しています。「本別味噌」は、コメと麦で麴作りから手がけられます。甘さひかえめの「のーんびり羊羹」は小豆の風味を存分に味わえる逸品。