

「がんこ農家の黒豆」、その極上の味に惚れこんだ洋食シエフが考案。

黒豆といえば兵庫の丹波産が有名だが、ここ和歌山にもそれに匹敵する上質な黒豆がある。紀の川市鞆刈地区の「がんこ農家の黒豆」だ。標高約400メートルの山あい位置する鞆刈は、昼夜の寒暖の差が大きく良質な農産物がとれる地域。30年前に生産が始まった黒豆は、ふっくら大粒、栄養価も高い極上品だ。その秘訣は昔ながらの生産手法、中でも天日干しを「がんこ」に「買っていること」にある。収穫後、通常は機械で効率的に乾燥させるところ、鞆刈では自然の光と風で手間をかけて乾燥させる。水分が均等に行きわたり、風味とコクが増して、機械乾燥の豆とは一線を画す。

を混ぜ込んだ。

ホテルの宴会場で提供したところ、評判は上々。生産者にも試食して

もらおうと鞆刈を訪れたのが、ちょうど天日干しの時期だった。初めて目にしたその光景に「これだけ手間がかかったものなら間違いない」と確信を得たこと、そして試食した生産者の「おいしい」の声に後押しされるように、商品化を決めた。

極上の黒豆は、生地の中にもずっしり。一つひとつが大粒で食べ応え十分だ。一見シンプルに見えるデザートでありながら、この上なく贅沢な一品なのである。

しっとりふわふわの生地とクリームは抜群のコンビネーション。一たび大粒の黒豆に行き当たると、口の中は優しい味わいでいっぱいになり、まるで和菓子を頂いているよう。和と洋の味わいが、交互に口の中に広がる。

ともぶち 紀州鞆刈黒豆ロールケーキ

価格/1カット 320円、1ロール 1,200円【税込】
 生産者/ホテルアバローム紀の国(和歌山市湊通丁北2丁目1-2)
 販売所/ホテルアバローム紀の国 1階テイクアウトコーナー
 及び「ガーデンテラスリーフ」
 ※1ロールは数量限定販売のため、前日までに要予約。
 TEL.073-436-3010
 インターネットでも販売しています。
<http://maam.open365.jp/>

日頃から紀州の食材を使い、地産地消に取り組む 秦 祥茂料理長。縁起のよい黒豆を使ったロールケーキは、結婚式の引き出し物としても人気なのだそう。



11月に収穫した黒豆を、1ヶ月天日干しにかける。晩秋の鞆刈地域の風物詩といえる光景だ。12月、乾燥した豆はおせち用に出荷されていく。



天日干しで乾燥させた状態の黒豆。ふっくらとした大粒の中に、豊かな風味が閉じ込められている。

Premium Wakayama

プレミアム和歌山



プレミアム和歌山

和歌山県優良県産品(プレミアム和歌山)推奨制度

安全・安心を基本に、幅広い分野で優れた県産品を“和歌山らしさ”、“和歌山ならではの”視点で推奨する。