

# 豆いろいろ

GRAND PRIX  
83点

あとひきまめ  
大力納豆/新潟



「青豆のサンプルを、さっとゆでてお客さまのお茶請けに供したのが「あとひきまめ」の始まりです。上越新幹線浦佐駅のキオスクに勤める女性からのリクエストもあって、地元の名産を目指して商品化しました」と取締役専務の坂詰仁さん。青豆は、新潟産、山形産、富山産などを毎年食べ比べて厳選。豆のおいしさが一番味わる、ちょっと硬めのゆで加減もこだわりのひとつ。

### 各審査員のマイベスト3

松任谷正隆	1位	03	あとひきまめ 大力納豆
	2位	07	やんちゃ煮 清左衛門
	3位	01	殿様のただち豆フリーズドライ 鶴岡市農業協同組合
秋元 康	1位	10	しょうゆ豆風ピーナッツ びーちゃん豆 黒川加工食品
	2位	01	殿様のただち豆フリーズドライ 鶴岡市農業協同組合
	3位	03	あとひきまめ 大力納豆
酒井順子	1位	09	秘伝豆漬 むつみ漬もの工房
	2位	10	しょうゆ豆風ピーナッツ びーちゃん豆 黒川加工食品
	3位	08	元祖 ヤマヤの浜納豆 ヤマヤ醤油
佐藤可士和	1位	01	殿様のただち豆フリーズドライ 鶴岡市農業協同組合
	2位	03	あとひきまめ 大力納豆
	3位	07	やんちゃ煮 清左衛門

上記2部門のノミネート商品はp.44~p.45に、購入先は「お取り寄せDATA BOOK」p.60~p.61に掲載しています。

# 茄子の漬物

GRAND PRIX  
84点

水なす浅漬  
京つけもの池田屋/京都



水茄子のさくさくとした歯応えと瑞々しさは大人気。透明な袋の中の鮮やかな茄子紺が食欲をそそる。「水茄子は、普通の茄子よりずっと皮が薄いんです。普通のやり方では皮がはげて色褪せしてしまうので、鮮やかな色を出して保つのが一番難しいところでした」と、店主の池田勝さん。着色料に頼らずに茄子の鮮やかな色を出し、旨味を閉じ込めた逸品が見事グランプリに。

### 各審査員のマイベスト3

松任谷正隆	1位	03	水なす浅漬 京つけもの池田屋
	2位	04	賀茂茄子の浅漬 京つけもの竹膳
	3位	07	大長なす糠漬 香のもの処大森屋本店
秋元 康	1位	02	民田茄子からし漬 月山パイロットファーム
	2位	06	なすの辛子漬 浅舞婦人漬物研究会
	3位	01	水なすのかっぱ漬 割烹松屋
酒井順子	1位	03	水なす浅漬 京つけもの池田屋
	2位	04	賀茂茄子の浅漬 京つけもの竹膳
	3位	07	大長なす糠漬 香のもの処大森屋本店
佐藤可士和	1位	01	水なすのかっぱ漬 割烹松屋
	2位	04	賀茂茄子の浅漬 京つけもの竹膳
	3位	07	大長なす糠漬 香のもの処大森屋本店

——さあ、いよいよ佳境です。水餃子の疲れを癒せるでしょうか。「茄子の漬物」まいいりますよ。

担当者 一瞬でも早く食べてください。色がどんどん変わります。水なす浅漬、おいしいです。これ、すごく好みます。茄子が大きいので、中のほうまで漬かってない。でも、その分、皮のほうの味が濃い。そのグラデーションが絶妙なんです。賀茂茄子の浅漬は、水入りの漬汁の中に漬かった状態ですが、これは冷やすもの？

担当者 そうなんです。

可 プレゼンテーションがいいですよ。氷に漬かっていると、見た目にも涼やかで夏らしいし。唐辛子の赤が1個、色にも味にもアクセントになっています。

秋 僕の1位は民田茄子からし漬。なにしろ、辛子茄子が好きなので。だから、〈浅舞婦人漬物研究会〉のなすの辛子漬も好き。シンプルでおいしい。今の時期、水茄子もほんとうにおいしいですね。

松 水茄子、2種類出てますが、僕は京都（池田屋）が好き。口に入れた瞬間から旅が始まる感じ。余韻も長く充実しています。「季節を運ぶ、風の薫り」。賀茂茄子の浅漬は涼やかな味で、「風鈴の音が聞こえる」気が。大長なす糠漬は、酸味が強いが爽快なキレ。酒 茄子の漬物がすごく好きなのですが、中でも、糠漬はやはり王道。なので、大長なす糠漬は、当然入ってきます。茄子の漬物は酸味とともに食べたい。

可 水なすのかっぱ漬は糠漬だけけど、やっぱりおいしいです。担当者 これ、漬け頃が調整できるんです。今日はかなりの浅漬け。

可 今日感じがすごくよかったです。次は、女性好みかもしれませんが「豆いろいろ」です。

松 これだけは、予習できてないんです。じっくり味見しなくちゃ。僕は、最後に聞いてください。担当者 国産の豆を中心に、郷土の味を集めてみました。

秋 びーちゃん豆は、醤油味で懐かしい味わい。おにぎりの具にしてもよさそうです。それから、殿様のただち豆。塩豆系はいろいろありますが、新感覚です。香ばしさを閉じ込めている感じ。

可 ありそうでなかったですよ、このタイプ。軽いのになんと味が残っている。あとひきまめは、まさに後引き。今回の僕のテーマにぴったりの、スタンダードなタイプでした。やんちゃ煮は、魚の風味が移っておいしかったです。

酒 私の1位は秘伝豆漬。豆を漬物にするのが斬新。豆と酸味が意外に合うんだなと思いました。ピクルスとは違うおいしさ。2位はびーちゃん豆。豆の持つ油が、甘さで引き立つんです。お醤油煮みたいなの豆を初めて食べたのですが、お弁当にちよこつと入れると、箸休め的なおいしさになるかと。

松 僕も決まりました。1位はあとひきまめ。シンプルですが、力強いんです。やんちゃ煮は「オトナのおやつ」。ほどよくジャンクな甘さが最高です。

——おっと。ただち豆とあとひきまめが同点1位に。では、話し合いをお願いします。酒井さんがどちらも選んでないので、酒井さんに決めてもらいましょうか。

酒 では、即決であとひきまめに。——ありがとうございます。