

ビールに枝豆。左党にはこたえられない組み合わせだ。その枝豆の中で最上と評されるのが、「枝豆の王様」とも呼ばれるだだちゃ豆。山形県庄内地方の名産品である。「だだちゃ」とは庄内弁で「お父さん」のこと。農夫が作る豆という意味からこの名が生まれたらしい。

その豆を酒のつまみではなく、食卓のメインに押し上げたのが「だだちゃ豆おこわ」。明治十（一八七七）年に創業した



## だだちゃ豆おこわ

## 郷土の逸品コラボ

### 【取り寄せ先】

(株)佐徳  
山形県鶴岡市宝田2の9の79  
☎0235(24)1180  
6個（1個70g）入り、税込み1620円～（送料別途）  
※商品は冷凍便で発送



佐徳の新作商品である。同社は、小茄子からし漬けを全国で初めて考案した店として有名。今では漬物ばかりでなく、食品全般を手がけるが、いずれも郷土の素材に執着する。

こだわりの結晶が、本場の豆と、同じく庄内産もち米を蒸し上げたこのおこわだ。白い米の上に浮かぶ鮮やかな緑の豆。見た目も爽やか。「豆の薄皮むきをはじめ、製造は全て手作り。そして急速冷凍することで、出来たての風味をお届けできるんです」と、社長の佐藤裕宣さん。自然解凍でもいいが、温めると、甘さを含んだおこわのモチモチ感、若葉を思わせるような豆の香りがさらに引き立つ。

(旅行作家 村田郁宏)