

毛豆ソフト たんげめえ。

取材先
株式会社 丹藤
土岐 哲史様
製作者
谷 咲桜・石澤 琉門



(株)丹藤のホームページ



↑完成したキッチンカー

津軽毛豆とは？

毛豆は黒目青大豆の一種で、青森県の主に津軽地方で栽培されている在来種。毛豆は、一般的な枝豆と比べ、約一か月遅い九月中旬から十月中旬が収穫期で、青森の秋の風物詩とされている。また、ビタミンやミネラル、食物連鎖など栄養豊富で健康にも良いとされている。

県内初のキッチンカー

毛豆ソフトクリームを販売している会社は「株式会社丹藤」（本社・弘前市小比内）がソリンスタンドから始まり、灯油・軽油の配達、カーケア事業部では車検・整備・钣金・車両販売を行っている。また、車を使った新しいことをしたいという社長の提案からキッチンカーを始めた。しかし、販売するためには保健所の許可が必要だ。県内初のソフトクリーム販売は前例が無く、販売許可が下りるまで時間が掛かってしまった。いざ販売を開始すると多くの反響を呼び、予想以上の売り上げになっていく。イベント出店依頼なども多数寄せられている。

社長の目指す働き方



1粒1粒薄皮を剥いている様子

従業員が歳をとっても働ける環境づくりを目指し、六、七年前に農業法人「TanTanファーム」を立ち上げ、畑で毛豆を作り始めた。昨年から加工し販売に至った。平地で育てる毛豆と、山の上で育てているTanTanファームの毛豆とでは糖度の相違が明らかとなっている。

ソフトクリームの開発

昨春秋頃、毛豆を活かして商品開発ができないかと社長は考えた。商品を開発するにあたって、老若男女に親しまれる食べ物にしたという思いがあった。その第一弾として、社長の直感からソフトクリームという結論に至ったという。社員が毛豆をさやから取り出し、一粒一粒薄皮を剥く作業から始まっている。現在は試作段階であり、期間限定である。

これからの展開

県内だけではなく、県外の方々にも味わってもらうためにはどうすれば良いかは現在検討中である。ソフトクリームだけではなく一年を通して食べてもらえるような商品を開発していきたいとか。来年は改良をしてパワーアップした毛豆ソフトを販売したいと話していた。

編集後記

大学近くのセブンイレブンを週末に毛豆ソフトクリームを販売しているのを見て取材に至った。毛豆の爽やかな風味とバニラが合い、甘すぎずとてもさっぱりしていた。冷たくて甘い毛豆ソフトクリームの背景には、雇用を守りたいたという社長の熱い思いがあった。



通常のコーンと竹炭コーンを選ぶことができる。上の写真は通常のコーン。