



「きなこ玉」と「きなこ」を手
にPRする直売所の加藤広
貴さん＝米ディハウスさま

風味豊か 懐かしの味

頬張ると、きな粉の濃厚な風味と水あめの弾力が、懐かしさとともに口に広がる。座間市のJAさがみ直売所「米ディハウスさま」「同くりはら」の2店で販売されている和菓子「きなこ玉」は、座間市内産の大豆を一口大に加工した地産地消の逸品だ。

「駄菓子屋さんのきな粉棒を思い出すと好評で、リピーターも多い」。JAさがみ座間営農経済センターの森海人さん（25）は話す。きな粉を沖縄県産の黒糖、水あめと一緒に練り上げ、さらにきな粉をふんだんにまぶした。座間市大豆生産組合が同センターと協力し、昨年12月から販売している。

原料は「幻の大豆」とも称される「津久井在来大豆」。市内では小麦と輪作体系を組み6～11月に250アールの

推し の一品

4月号

JAさがみ

きなこ玉/きなこ

畑で栽培され、4トン超の収穫がある。市内小学校の学校給食に使われるほか、近隣の豆腐店が原料にしている。

このうち粒の小さなものは加工の際に白い色が出にくく、豆腐には向かない。そこで考え出されたのが、この「きなこ玉」だった。素材の良さをストレートに味わってもらうには、お菓子が一番だったのだ。

きな粉は、「きなこ」の名称で食材としても販売されている。市内11小学校では「きなこあげパン」などのメニューが、子どもたちに大人気だ。まさに地産地消。「100%座間産大豆の風味をぜひ楽しんでほしい」と森さんは呼びかける。

「きなこ玉」は1袋18個入り310円、「きなこ」は100グラム入り250円。

米ディハウスさま

座間市入谷西 2-54-5

☎ 046-251-1125

※両店舗とも、営業時間 9時～17時、
定休日は毎週水曜日と 12/31～1/3

米ディハウスくりはら

座間市栗原中央 1-25-40

☎ 046-256-6785

ぜひご覧
ください!



JAさがみHP