

海と大地のグルメ

農業・畜産業・漁業を営む生産者が生み出した加工食品を毎号1品ご紹介

第25回 てぼう豆プリン



「てぼう豆プリン」850円

白あんの原料を滑らかなプリンに

白いんげん豆の一種であるてぼうは「手亡」と書き、日本ではほとんどが白あんに加工される。粒の状態を見たことがない人も多いかもしれないが、茹でたものはホクホクとした食感で、海外ではスープやサラダにも使われるとか。この品種を豆類の一大産地である更別村で栽培する佐藤さん夫妻。作物を出荷しても消費者の顔が見えない点に寂しさを覚えていたことから、自社商品の開発に挑んだそう。卵不使用でプリンにするには寒天を入れる必要があるが、食感が固くなると羊羹のようになってしまう。道産牛乳と豆を加え、滑らかな舌触りになるまで試作を重ねた。また、砂糖の量を可能な限り減らし、てぼう豆が持つ上品な甘さを引き立てている。和菓子と洋菓子の間に行く、新しいプリンだ。農場のオンラインショップから注文ができ、ギフトにもぴったりな4個・6個セットも販売中。



Profile

さとう農場

佐藤 貴之 さん 瑞生 さん

十勝・更別村で大豆、小豆、金時、てぼうの豆類を中心に、ジャガイモや小麦、てん菜なども栽培する。10月は豆類の収穫最盛期。プリンの他、自社畑で獲れたマークインも販売している。

