

店舗名：御銘豆 一々堂（いってんどう）

産品名：豆菓子

大豆のイソフラボン、黒豆のアントシアニンなど、注目の栄養素を多く含むスーパーフード「豆」。なかでも、おやつに、おつまみに、気軽に食べられる「豆菓子」は、健康志向の女性や、子どもを持つママ世代にも大人気。特に、昔ながらの製法で丁寧に作られたものは味わい深く、素朴な美味しさがあると、注目を浴びている。

ヘルシーで栄養価の高い豆菓子「一々堂 長寿豆」に注目！

北九州・黒崎にて、四代に渡り豆菓子を製造・販売してきた「一々堂」の名物「一々堂 長寿豆 (100g 税込 400 円)」は、良質なたんぱく質を含む黒大豆に、薄い塩味をつけて煎った豆菓子で、全国にファンを持つ人気商品。

「歯に自信のない方でも食べやすい硬さに煎っています」と語るのは、四代目の三島宣知さん。歯ごたえはもちろん、甘みがあるのが特徴で、かんでいるうちに香ばしい味がやみつきに。また、菓子としてだけでなく、米に混ぜて炊くと、もちもちで香ばしい「黒豆ごはん」になり、毎日の食卓にかかせないと評判だ。



↑煎り豆に適した素材を求めてたどり着いた北海道産の「大粒光黒大豆」を使用。黒豆には良質なたんぱく質がたっぷり含まれていてとってもヘルシー



↑定番商品「福寿豆 (100g 税込 300 円)」は北海道産の黄大豆「つるの子大豆」を、「一ノ堂青肌豆 (100g 税込 300 円)」は国内産の青大豆を香ばしく煎りあげたもの



↑学生の頃から店を手伝い、平成 22 年に四代目として家業を継いだ、代表の三島宣知さん

### 豆との対話から生まれる、豆本来の味

官営八幡製鉄所が出来た折に、広島・尾道から一旗あげようと、黒崎の地で創業。百余年にわたって愛される老舗「一ノ堂」の豆菓子は、スイーツ感覚のものから、お酒のおつまみになるようなものまで、幅広い世代に喜ばれるバラエティー豊かな品揃え。加えて、マカロニのお菓子「ポップル」など、豆菓子以外の商品も多数。約 20～30 種類を自社で製造しており、仕入れの商品を入れるとその数はなんと 100 種類以上になる。

原材料の黒大豆や大豆は、主に北海道産。落花生は千葉など、有名な産地か

ら取り寄せる。昔は無煙炭で煎っていたそうだが、現在は専用の機械を使用。煎り時間は季節によって変わるので、途中何度も確認をしながら調整する。一年を通じて同じ食感に仕上げるには、熟練の技が必要だ。煎った豆の中から、欠けた豆や焦げた豆を手作業で選別するのも一苦勞。ひたすら丁寧に、昔ながらの手作業で作られる煎り豆は、豆本来の味が生きていて、どこか懐かしい。



↑専用の機械に入った大豆を攪拌しながらガスで煎っていく



↑焦がさないように時々チェック！



↑次第にこんがり色づいていく大豆たち。微妙な色の変化を見逃さないようにするのが大切だ





↑仕上がりは黄金色。香ばしい豆の香りがあたりに立ち込める



↑選別の作業はすべて手作業。幼い頃に先代には「砂金を探していると思いなさい」と言われたそう



↑すごいスピードで器用に避けていく三島さん。「ひとつでも固い豆があったら申し訳ないですから」



↑避けられた豆たち。30 kgの豆を煎って、仕上がりは25 kgくらいになる

## 伝統を守るだけでなく、新しいことにもチャレンジ

煎り豆の他にも、煮たり、揚げたり、りんかけ（砂糖をまぶす）したりして、さまざまな商品を作っている「一ノ堂」。最近では、他店とのコラボで、チョコレートがけや、洋菓子店と組んでサブレなども製造する。「うちで出来ないことは協力を仰いで、一緒に新しい商品を作るのが楽しい」と三島さん。伝統の味を守るだけでなく、常に新しいことにチャレンジし、時代に合った商品を作り続けてきたことが、長く愛される理由のひとつかも知れない。



↑25年前にはじめた「甘納豆」も人気。北九州の有名な職人さん直伝の製法で、甘さの中に豆の味がしっかりしていくらでも食べられると好評



↑創業113年の記念商品「真珠あずき（130g 税込400円）」は、北海道産の希少な白小豆を炊き上げた自慢の甘納豆。冬期のみ数量限定



↑「国産国消」と「かわいい」がコンセプト。野菜パウダーをりんかけした「国

産野菜のカラフル豆 (80g 税込 400 円)」



↑一粒一粒、皮を手切りして大切に作った、そら豆の「フライビズ (100g 260 円 ※オーストラリア産)」と、希少な北海道産を使用した「北海道グリーンピース (80g 税込 320 円)」



↑地元の洋菓子店とのコラボ商品。名物「一ノ堂 長寿豆」を細かくつぶして生地の中に目一杯入れた「ありが豆サブレ (2枚 税込 150 円)」

「大切にしているのは、その豆のもつ美味しさを最大限にひきだすこと。本物の豆の味を、堪能して欲しいです」。

かつては、黒崎周辺にたくさんあった豆菓子屋も、現在は、一ノ堂の他に一店舗だけ。「ご先祖さまが真面目に築いてきてくれた歴史を、自分も真面目に築いていきたい。代々通ってきてくれる常連さんのためにも頑張ります」と三島さんは語る。





↑こんなところで豆を売って儲かるのかと聞く人もいるが「私ら代々そうしてきたんやけ、それしか売り切らんわね」と答えるのだという



↑飲食店が立ち並ぶ黒崎の「三角公園」（黒崎中央公園）前にあるお店。大きな看板と「豆で健康 御長寿を」のローガンが一際目を引く



↑ 現店舗は昭和 53 年に三代目が建てたもの。店内には今では珍しい曲面ガラスのケースに入った様々な豆菓子ズラリ。店番は主に奥さんとふたりで



↑ 「ノ」(てん) を読んでもらえないことが多かったため「いってんどうでご名答」と口癖のように言っていた三代目が、屋号の冠に「御銘豆」をつけたという

## DATA

御銘豆 一ノ堂 (いってんどう)

住所：北九州市八幡西区黒崎 1-11-17

電話：093-621-2393

時間：10:00～21:00 (祝日～14:00)

休み：日曜

席数：16 席

駐車場： 近隣「ハワイパーク」 ※2,000 円以上お買い上げで 30 分無料券進呈

交通：JR 黒崎駅から徒歩約 5 分

(取材日：2018 年 9 月 7 日)