



沖縄各地で見つけた  
おすすめのお味

写真 ● 原田 崇

文 ● 編集部 (本誌)

### あずき屋

宮古島市平良字久具872の4

☎0980・79・0039

🕒10～19時

🏠なし

<http://azukiya.net/>



店は空港から車で10分のバイパス沿い。スタッフ同士で新しい商品のアイデアを出し合い、1位になったものを商品化しようと張り切っている。

「次は、沖縄本島より歴史が古い宮古芋と黒小豆を組み合わせた商品を開発したい。この島のよいものを、どんどん発信していきたい」と意欲的な店長・上里さん。



沖縄の中で宮古の島々だけで栽培されている黒小豆(粟国島にも少しあり)。冬、サトウキビを刈り取った後の畑にまぎ、5、6月の収穫後は、そのまま畑に漉き込んで緑肥にすることが多い。

そんな宮古特産の黒小豆のおいしさを、さまざまなお菓子で味わいたい。

半日水に浸した豆を大鍋でゆっくりと炊き、自然に冷ましてまた火にかけることを繰り返して、柔らかな煮豆ができるまで3日かかり。「黒小豆は豆そのものの風味が強く、3日間煮ても豆の味がしつかり残っています。この豆は、真っ黒になるまで粘り強く働く、この島の人のようです」

がオープンしたのは平成21年7月。上里さんたちが最初に目をつけた地元食材が黒小豆だった。それまではほとんど自家用に細々と作られていた黒小豆を伊良部島の農家から取り寄せて、最初に作ったのが甘く煮た黒小豆入りのプリン。これが地元のお客さんに好評で、次は餡に加工して薫餅くんぺんどら焼き、かるかん、ようかんと商品開発が続いた。



## 宮古の力を秘めた 黒小豆

中心に黒小豆と合わせたクリームを入れたロールケーキ。  
あずきロール900円、黒米ロール950円。

**伊** 良部や多良間など宮古の島々では、昔から「黒小豆」と呼ぶ豆を栽培している。黒小豆はその名の通り表皮が真っ黒で、サツと1本白線が入った小さな豆。「島ではこれが小豆だと思っていたので、内地ではじめて赤茶色い小豆を見たときには驚きました」  
こう話すのは、宮古島市にある黒小豆を使った和洋菓子店の「あずき屋」店長の上里寿樹さん。伊良部島出身の上里さんの家庭では、昔から畑で採れた黒小豆を、煮豆にしたり、餅にまぶして食べていたという。  
調べてみると、黒小豆は小豆ではなくササゲの仲間。小豆とササゲは別種の豆だが、その使い方はほとんど変わらない。和菓子の餡あんや煮豆などに使うのが一般的だ。ただし小豆は煮ると胴割れするのが切腹につながると、武士の時代から赤飯にはササゲを用いることが多いという。  
「地元の食材を地元で加工し、宮古オリジナルの商品を開発する。そうして地元への雇用を増やしたい」という志をもって「あずき屋」