

能登の一品 | 05 |

# 大浜大豆

おおはま だいず



## 幻の地大豆

大浜大豆は、昔から狼煙（横山地区）で作り継がれていた地豆ですが、昭和30年代後半に入り、葉たばこの栽培が盛んになると徐々に姿を消し、「幻の大豆」として途絶えてしまったと考えられていました。2003年一人の農家が、自家用に栽培していた大豆の中から、偶然、大浜大豆の種豆を発見したことから復活を果たしました。

大浜大豆で作った豆腐や味噌、納豆は非常においしく、イベントなどで提供したところ、瞬く間に売れました。なかでも地元珠洲の揚げ浜式製塩法から生まれる天然のいがりを使った豆腐は濃厚な味わいとなめらかな舌触りが特徴で、「能登半島の先端、珠洲にとつともなく旨い地豆腐がある」との評価を数々のメディアから受けています。

500g 600円(税込)

**入手先** 道の駅 狼煙、JAグリーン金沢、珠洲食品館等

横山振興会

珠洲市狼煙町ハ-87(二三味)

TEL (0768)86-2345 FAX (0768)86-2346