



## 群馬県の白小豆栽培の様子を紹介 とらやで「白小豆」の企画展を開催！

### 第40回企画展「白小豆」

- 期日：2月28日（水）～6月18日（月）
- 場所：とらや 東京ミッドタウン店内 ギャラリー
- 内容：利根沼田生産者のインタビュー、栽培の様子や白小豆を使った商品の紹介等

### ■ 群馬県で約90年前から白小豆を栽培！

とらや 東京ミッドタウン店ギャラリーで和菓子づくりに欠かせない素材「白小豆」に焦点をあてた第40回企画展「白小豆」を開催しています。

とらやは室町時代後期に京都で創業されて、五世紀にわたり和菓子屋を営んでいます。小豆は風味、色艶、舌触りの良い北海道十勝産の「エリモシヨウズ」を使用していますが、白小豆の多くは群馬県と茨城県産を使用しています。

おもに白餡に用いられる白小豆は、土壌や天候の影響を受けやすく、種まきから収穫、選別までほぼ全てが手作業で行われており、収穫量の限られた稀少な素材として珍重されてきました。1927年、とらやの15代店主は白小豆の安定的な確保を目指して群馬県は利根郡農会（現：JA利根沼田）へ栽培を委託しました。それから約90年が経ちましたが、現在、とらやで使用する白小豆は群馬県と茨城県を中心とした約270軒に及ぶ契約農家の方々に生産されているとのことです。

### ■ 利根沼田地域の生産者の思いを紹介！

本展は、群馬県での白小豆栽培の様子を中心に、ほ場の定点観測映像や生産者の方々へのインタビュー、白小豆を用いたとらやのお菓子等を紹介していました。

白小豆の播種から収穫、脱穀、収穫した中から手作業で選別する様子をパネルで紹介し、2017年7月～11月の畑の定点観測を行って白小豆が成長していく映像とともに、白小豆が白餡へ、白餡から菓子へと姿を変えていく様子が巨大スクリーンに投影されていました。また、利根沼田地区より世代の異なる6軒の契約農家の方々の白小豆に関する思い等が顔写真とともに展示され、白小豆ならではの上品でまろやかな風味の蒸羊羹「月の曙」、和三盆糖仕立ての「白小倉汁粉」、通常は空港限定ですが展示に合わせて同店でも販売する白小豆入羊羹「空の旅」などの期間限定販売商品を合わせた、白小豆を使ったとらやの和菓子12点もパネルで紹介するとともに一部商品は販売されていました。



「とらや」店頭



白小豆栽培のパネル



利根沼田生産者のインタビューを紹介



白小豆を使用した期間限定商品