

## II. 対象品目

「広辞苑」によれば、「煮豆」とは「豆類を砂糖・醤油などで煮しめたもの」と簡単に定義されていますが、財団法人日本豆類基金協会から出版された「豆類百科」に、

戦後の早い時期までは、煮豆は個人商店で扱われていました。自家製の豆を店頭で並べたり、町中を売り歩いたり、もう少し規模の大きいところでは、築地のような市場の間屋に納めるなどしていました。保存設備のない時代ですから、朝煮て、その日のうちに売り切るのが当時の商売の基本でした。言い替えれば、ごく限られた地域での流通でしかなかったのです。

しかし昭和20年代に、殺菌できる真空包装技術が開発され、30年代にかけて普及したことによって煮豆の保存性が格段に高められ、遠距離輸送が可能になりました。その結果、流通形態が変化し、全国規模の流通へと発展しました。

煮豆は、甘煮の場合でも、ご飯と一緒に食べて丁度良い甘さであることが大事で、煮豆のメーカーもそれを基準に甘味を決めます。ただし保存性を高めるために、家庭で作られるものより少し甘めです。

近年、健康志向の高まりとともに、市販の煮豆も徐々に姿を替えてつあります。

「甘さ控えめ」が好まれて甘味は抑えられる傾向にあり、一方、醤油味や塩味の煮豆の需要が増えています。また、豆の種類も、一昔前までは甘煮の主役はうずらまめでしたが、現在は金時豆と黄大豆が中心になっています。

と述べられているように、煮豆も製造・流通が大きく変化しています。

また、市場に出回っているものを見ても、豆単体の煮豆でも、金時豆、大青花豆、大黒花豆、とら豆、うぐいす豆、黒豆、うずら豆等と数多く、その他に、豆以外の野菜・海藻などの具材を入れた五目豆、昆布豆等もあり、その種類は極めて多岐にわたっています。

五目豆、昆布豆等の製造方法は、用いられる具材は細切した材料を購入し、具材だけで調理した後、別途に自家製造した単体の煮豆と混合している企業が大多数のようなので、このマニュアルでは、製造工程が類似する普遍的な豆単体の煮豆（例示としては金時豆）について、包装形態と殺菌の方法から、

袋詰め（包装後再加熱）、トレイ詰めオーバーラップ（包装前加熱）

の2種類を対象品目として設定しました。