

# 縁の下の 力もち



かくだじゅんや  
角田潤哉さん

夷川五色豆で知られる老舗「豆政」の5代目当主。京都生まれの京都育ち。大学卒業後、金融機関勤務を経て家業に入る。2001年より父の跡を継いで代表取締役社長に。豆の伝統製法を守りつつ、「豆に親んでもらいたい」との思いから、若い人や外国人観光客向けの新品も開発している。

健康の観点からも、  
節分をきっかけに  
豆を食べて元気になって  
ほしいです。

## 京都の恵みを生かした福豆で 伝統ある節分行事の継続を支える

季節が移ろう時期は体調を崩しやすい。いにしえの人々が病魔を鬼として恐れ追い出そうとしたことが、追儺式ひなまじに起源をもつ、いわゆる節分行事の始まりとされる。京都では、壬生寺の節分会が900年以上の歴史を持つほか、吉田神社、八坂神社、北野天満宮などで行われ風物詩となっている。こうした寺社の福豆の多くを納入し、節分を支えているのが創業137年の歴史をもつ「豆政」だ。角田潤哉社長は、節分の意義をこう語る。

「節分の豆まきは室町時代に宮中で始まり、江戸時代に庶民に広まったといえます。豆は栄養価が高いことから、季節の変わり目に年の数だけ食べるのは理にかなっています」。豆政創業当時の京都は「六波羅えんどう」でも知られる豆の名産地。

また京都は古くから地下水が豊富で、酒造りや豆腐などの食文化を育んできた。この水の恵みを受け、豆政は今日まで福豆をつくり続けている。核家族やマンション暮らしが増えて、近年は豆まきをしない家庭も増えてきたが、「京都の恵みを生かしたおいしい豆で節分に親しみを持つことは、伝統の継続につながる」。そんな思いから、節分の時期には市内の小学校給食にも個包装で納入している。「豆まきは祖父母や孫と一緒に楽しめる行事。楽しみながら時代を超えて節分行事を続けてほしい」。

無病息災を願う先人たちの知恵が詰まった伝統の行事、節分。この伝統を、「豆政」は京都の恵みを生かした福豆で支えている。今日も夷川通には、からりと炒った豆の香りが漂う。



今も変わらず厳選した豆に京都の地下水を加減良く含ませ、絶妙な炒り具合で仕上げた豆政の福豆は、小ぶりでも香ばしく味わい深い。



壬生寺の節分会で上演される壬生狂言「節分」にて、豆で鬼を追い払う様子。壬生狂言は、重要無形民俗文化財に指定されている。

## 私も力もちです

京都の恵みをいかし、伝統ある節分行事の継続を支える豆政と同様に、三洋化成は機能性化学品を通じて、暮らしや産業のさまざまな分野を支えています。

三洋化成工業株式会社

●京都市東山区一橋野本町1-1-1  
もよりバス停は「泉涌寺道」

三洋化成 Twitter

@sanyochemical

