



進んでいます!
いばらきの

お菓子づくり



特派員：笹本 悦子

茨城の農産物を主役にした、茨城を代表するお菓子を誕生させる「いばらきのお菓子づくりプロジェクト」が進行中です。完成間近のクリのお菓子を紹介します。

いばらきのお菓子づくりプロジェクト



産出額全国一位を誇るクリやメロン、全国三位のサツマイモなど、茨城県は国内有数の農産物の産地です。しかし、全国的な知名度は不足しており、これらをいかにブランドとして育成していくかが課題となっています。また、茨城の農産物は青果品としての出荷が多く、ほかの地域で菓子などに加工され、付加価値を高めて流通しているケースも見られます。

そこで県では、茨城の農産物を活用した売れる新商品の開発や、積極的な販路開拓に取り組む事業者を支援する「いばらきのお菓子づくりプロジェクト」が進められています。

プロジェクトでは、菓子製造業者・学識経験者・デザイナー・行政機関などをメンバーとする産地振興のための研究会（いばらきのお菓子づくり研究会）が設置され、茨城の農産物を活用したお菓子のコンセプトづくりから販路開拓までを協議・検討しています。また、研究会の提案を受けながら同時進行で、茨城県菓子工業組合員（菓子製造業者）が新作菓子の試作を行っています。

当初、サツマイモ・クリ・花豆（常陸大黒）を素材に計三十八品を試作した中からクリ菓みに絞り込み、さ

らに試作開発を重ねてきました。

昨年六月には、一般消費者向けに試食品評会を実施し、特に人気の高かった三品に商品化の候補を絞り込み、現在は、この三品それぞれにチームを編成し、最終的な仕上げに向けた試作改良に取り組んでいます。

今年三月に完成予定の新銘菓は、四月の全国菓子大博覧会への出品と十一月の国民文化祭・いばらき2008への出品を予定しています。さらに、県内の菓子工業組合員の店舗でも製造販売していく予定です。



菓匠にいつま



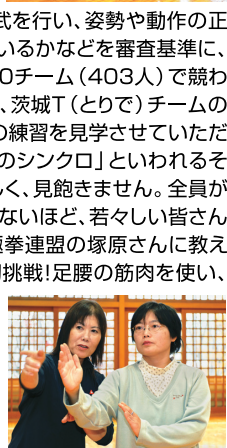
グリュイエール

ねんりんピック 茨城2007

「太極拳」

ねんりんピック茨城2007は、4日間で約48万人が参加し終了しました。

ねんりんピックの太極拳は、6~7人で太極拳の集団演武を行い、姿勢や動作の正しさ、音楽に合っているかなどを審査基準に、全国から集まった60チーム(403人)で競われました。取材では、茨城T(とり)でチームの皆さんの本番直前の練習を見学させていただきました。「丘の上のシンクロ」といわれるその動きはとても美しく、見飽きません。全員が60歳以上とは思えないほど、若々しい皆さんでした。県武術太極拳連盟の塚原さんに教えていただき、私も初挑戦!足腰の筋肉を使い、思うようには動かせませんでしたが、姿勢やバランス感覚が少し良くなったような感じがしました。(清宮東子)



ねんりんピック茨城2007実行委員会事務局
☎029(301)3338

11月10日(土)から13日(火)まで茨城県で開催されました。



各チームの中心となっている菓子店を取材しました。
「クリのプリン」
和菓子店「五條製菓」(水戸市)では、クリのプリンを試作しています。器の底の部分に刻まれたクリ、その上にクリペーストを練り込んだミルクプリン、さらにクリの食感を残したくりあんを重ね、黒みつを掛けます。試食をさせていただきました。素材それぞれでもおいしいのですが、それがひとつになったときにいつそうクリの風味を感じられました。ここまで来るには、何度も試行錯誤の日々が続いたということです。クリの日持ちをよくするために、専門家をお願いしてクリペーストを作ったり、黒みつは別容器に入れて食

クリがテーマ、三品の銘菓の試作が進行中



べるときに掛けたりするなど、改良や工夫がされています。また、プロジェクトに参加する各店舗が同等の品質で商品提供できるように、十分な材料の確保、味を均一化するためのレシピ作りにも力を注いだということです。



五條製菓 宮脇さん(右)

五條製菓の宮脇さんは、「プロジェクトチームみんなで、力を合わせて頑張っています。茨城の特産品を生かして、皆さんが魅力を感じるような、また贈り物として喜ばれるような新銘菓を作りますので、ご期待ください」と意欲的に話していました。

「クリの大福」

和菓子店「菓匠にいつま」(水戸市)は、クリの大福の試作品に取り組んでいます。茨城県産のクリペーストをふんわりとした餅でくるみ、まわりにえんどう粉をまぶした大福です。食べてみて「クリだ」と分かるように、クリ本来の風味を残すことに苦労をされたという新銘菓は、何度も試作を重ね、完成に近づいています。

「クリの焼き菓子」

洋菓子店「グリユイェール」(笠間市)では、クリを素材とした和菓子と洋菓子の中間となるような、新しいお菓子を開発中です。クリが丸ごと一粒入った焼き菓子をチョコレートでコーティング。生地にもクリペーストをまぜて焼き上げています。新銘菓は、クリとチョコレートのおいしさが溶け合う斬新なお菓子になる予定です。

プロジェクトから生まれた新銘菓が、県の特産品としてたくさんの方々へ喜ばれる日も間近です。

岡県産業技術課
☎029(301)3584 FAX3599

担当課からの メッセージ



皆さんは「栗の銘菓(名菓)」というと、何を思い浮かべますか?小布施の「栗鹿の子」や中津川の「栗きんとん」、某老舗の「栗むし羊かん」などを思い浮かべる方も多いのではないのでしょうか。

実はそれらの銘菓の一部には、茨城県産のクリが用いられているものもあるのです。なにしろ、本県はクリの産出額が全国一。品質も高い評価を受けているクリの一大産地なのです。

残念ながら、その優れた品質にもかかわらず、クリを活用した特産品については、本県は他産地に先を越されているのが現状です。そこで、茨城県菓子工業組合の協力のもと「いばらきのお菓子づくりプロジェクト」を立ち上げ、クリを活用した新銘菓の開発に平成18年度から取り組んできました。

これまで試作開発に携わったお菓子屋さん、今回ご紹介した3店を含めて28社。お菓子屋さんたちが腕によりをかけた3品は、第25回全国菓子大博覧会(兵庫県姫路市:平成20年4月18日~5月11日)への出品を経て、組合発の新ブランドとして県内各地のお菓子屋さんでの発売を予定しております。

お届けものに、ご自宅でのくつろぎの一時にご利用いただけるよう、他産地に負けない銘菓を目指しておりますので、お楽しみに!

