

御菓子司 福岡屋

日本農業新聞のJAあいち豊田産の桃と梨を使ったアイス和菓子の記事を見て取材しました。

アイス和菓子いかがが
JAあいち豊田 消費拡大と所得増
規格外の桃と梨

「あいち豊田」JAあいち豊田桃部会と梨部会
いち豊田桃部会と梨部会
は、地元和菓子屋と連携
して「桃杏仁(あんじ
ん)バー」と「和梨バ
ー」を開発した。両者の
橋渡し役はJAが担い、
原料の桃と梨は規格外品
を活用する。新たな消費
の拡大と農家の所得向上
につなげていく。

豊田市の特産品である
桃と梨を商品化すること
でPRできないかと部会

「桃杏仁バー」は桃の
ピューレ状のシャーベッ
トとくず餅でできた杏仁
豆腐を合わせた。「和梨バ
ー」は梨のピューレをシ
ャーベットの層とくず餅
の層にも使い、梨の風味
を強調。いずれもシャー
ベットのしゅりしゅり感

「桃と梨の良さが出るよ
う果実感を残した。子ど
もから大人まで幅広い年
代で楽しんで食べてほし
い」と出来栄えに自信を
のぞかせる。

開発に携わったJA職
員は「ピューレは香りと
味を出すのに苦労した。
農家の育てた物を販売に

「桃杏仁バー」と「和梨バー」を紹介する福岡さん

「つなげていきたい」と話
す。商品は1本200
円。同店で購入できる。
店頭では冷凍した状態で
販売しており、常温でも
10分ほど解凍して食べ
頃になる。両者は今後も
地元のフルーツを使った
商品を開発し、消費拡大
を目指す。

創業明治35年の老舗。現在の代表は4代目。

昨年5代目が東京の製菓学校、他県の菓子舗での修行から戻り、自店での修行の傍ら、新商品開発等にも取り組んでおられます。店舗販売は本店のみです。

4代目と5代目に「アイス和菓子」と菓子作りについて伺いました。

Q なぜ「アイス和菓子」ですか？

A 「くず餅」は「和菓子」なので「アイス和菓子」です。

くず餅で「もちもち感」、JAが委託加工した豊田産の桃、梨のピューレのシャーベットで「しゅりしゅり感」の2層の味と食感が楽しめる商品です。

Q 「アイス和菓子」が生まれた経緯を教えてください？

A 豊田産の桃と梨を使った和菓子を作ってほしいというJAからの要望で生まれました。

Q 商品作りで心がけていることを教えてください。

A 「いい材料を使う」「すぐ、食べたいと思える御菓子をつくる」ことです。

最近、お客さんの層が変わってきました。高齢の方ばかりでなく若い方も、女性ばかりでなく男性も、地元の方ばかりでなく遠方の方も増えてきました。

様々なお客様のニーズにあった商品作りを心がけたいと思っています。

Q 福岡屋さんの御菓子を一番おいしくいただくにはどうしたらいいですか。

A 菓子は生き物。早く食べてほしいです。
また、買われた方が「早く食べたい」と思える菓子を作っていきます。



Q 情報番組で「小豆ブーム」が紹介されましたが、これを実感することはありますか？

A 「小豆ブーム」については、何となく感じています。「健康」への関心の現れだと思います。ありがたい話です。小豆商品として、当店特製の白小豆で作った白あんどら焼きを販売中です。白小豆は生産量が少ない上、貴重な小豆です。白小豆の餡は白インゲンの餡とは違ったコクがあってさっぱりした味わいです。



店舗外観



アイスと菓子

【4代目の一言】

伝統的な和菓子から生クリーム等を取り入れた和洋折衷なお菓子まで幅広い年代のお客様に喜んでいただけるお菓子を提案していきたいです。また、和菓子にしか表現できない四季折々の季節を大切にしながら、一方でハロウィンやクリスマス等の可愛いイベントも積極的に和菓子で表現していきたいです。

—ありがとうございます。

【余談】

中京大学のスケートリンクが近く、スケート選手等がよく来てくれるそうです。



左から、浅田真央さん、村上佳菜子さん、室伏広治さん、浅田舞さん、北川俊澄さん、安藤美姫さん

【店舗情報】HP：<http://www.machikuru.jp/mc0167/>

店舗名：御菓子司 福岡屋

住所：愛知県豊田市保見町塚原15

電話番号：0565-48-8036

営業時間：8:00～18:30

※年末年始は変更があります。

その他：商品内容等の詳細は店舗にてご確認ください。

【福岡屋さんのおすすめ】



左から、栗きんとん（210円）、とよた茶生大福（160円）、モンブラン大福（210円）



どら焼き 140円

桃杏仁バー200円（期間限定）

【アイス和菓子、おまんじゅう3種、どら焼きを食べた感想】

- アイス和菓子（桃杏仁バー）：桃シャーベットのしゃりしゃりと杏仁味のくず餅のもっちり食感。くず餅は杏仁風味がパンチになり、桃シャーベットのさっぱりとした甘さを引き立てます。1本200円。1本が大きく、食べた後で頭がキーン。満足。
- 栗きんとん：熊本産栗のコク、ほどよい甘さ。口の中でほろっと崩れ、栗の味が広がって。食べやすいのでつい、もう1個。
- とよた茶生大福：抹茶味の餡に生クリームがコクを加え、するっと、皮の牛皮が柔らかくて口の中で溶けてしまいました。
- モンブラン大福：栗きんとん餡の中に生クリームがコクを加え、モンブランケーキを思わせながら、さっぱりした甘さ。口の中でとろけます。
- 白小豆どら焼き：もっちりした皮、控えめな甘さの白小豆の粒餡がぴかぴか光ってきれいな甘さが異なる皮と餡の絶妙なハーモニー。重たくないどら焼きです。