

富山の食材を生かした洋菓子の実態調査と 新しい洋菓子への提案

A Proposal on the New Occidental Confectionary Made the Best Use of Food Materials of Toyama

深井 康子

FUKAI Yasuko

1 緒言

菓子には不可欠な砂糖は、歴史からたどると延暦24年の804年に最澄が唐より帰朝した際に鑑真和上にならい、薬用として砂糖を持ち帰ったとされている。そして空海を訪ねる時に持参したと伝えられている。この事実から、平安時代最大の敬意を払うべき人への贈り物に砂糖を用いていることから砂糖の貴重性を伺うことができる。

こうして砂糖の輸入量が多くなると、室町時代には甘葛に替えて砂糖を加えた砂糖羊羹などを作り、唐菓子から発展させた和菓子を完成させていくのである。

天文12年、種子島に鉄砲伝来と同時にパンやビスケットも日本に伝わった。

ヨーロッパからのお菓子については、1558年には現存する最も古い資料である「原城記事」にカステラ、ポウル、カルメール、アルヘイ、コンペイの作り方が記されるようになった。

1624年、福砂屋二代目店主殿村武八の祖が寛永元年に長崎でポルトガル人よりカステラの製法を伝授されたと伝えられている。それから57年後の1681年、同じ長崎の山口屋、のちの松翁軒がカステラを製造販売する。1863年、池田築後守が日本人で初めてフランス菓子を口にする。

アイスクリームは、1869年町田房造が我が国で初めて製造販売する。またスイートポテトは米津風月堂が1885年に発売し、1896年にはシュークリーム、エクエアを発売するようになり、この頃から洋菓子の全盛時代を向かえていくのである。

1910年不二屋開業、1913～1919年には森永がミルクキャラメル、森永ミルク、森永ココア販売を始める。1921年にグリコ、1947年にロッテ、1948年にヤマザキパンが創業となる。1952年には小麦粉の統制が解除され、洋菓子界の動きが活発になる。

フランス菓子を我が国で一番最初に手がけた

ふかい やすこ (生活科学科)

のは村上光保で、彼が横浜のサシュ・エル・ペールと言うフランス人のもとで3年間、主に西洋菓子の製造法を学んだと言われている。

明治から大正にかけての洋菓子の勃興期においては、風月堂一家が食文化の向上を築き上げた。日本の洋菓子界を代表するショートケーキ（ショートはサラサラしたという意味）は国籍不明で日本が生んだ固有の洋菓子と言われている。

このように洋菓子は、近年では日本中どこでも同じようなものが作られ、流行をたどりながら1200年の間に工夫されてきた。しかし、地域性のある食材を積極的に利用し、いつのまにか口コミでそのおいしさが知れわたるようになった菓子は極く限られたものしかない。

そこで本研究では、富山県内の洋菓子店によるアンケート調査を行い、現在富山の食材を生かした洋菓子作りの現状とその苦労や思い出を知ることを目的に調査を行った。

さらに、洋菓子に生かしてみたい食材の中から里芋を選び、洋菓子として20代の学生に好まれる洋菓子を作り、官能検査により評価した。その結果、洋菓子として地元の素材を生かした新しい菓子が提案できることが示唆されたので報告する。そして今後取り組んでみたい食材や菓子の将来について検討を行った。

2 調査の概要および実験方法

2.1 調査の概要

2.1.1 調査の目的

富山の洋菓子店が今までに富山の食材を生かしたどのような菓子を作り、それを売り出すまでにどのような苦労や苦心を重ねてきたかという実態を把握することを目的に調査を行った。

2.1.2 調査の概要

本調査の項目は、主に次に示すとおりである。

- ・富山の食材を生かした菓子作りの実態
- ・富山の食材を生かした代表的な菓子3種類（菓子名、材料、種類、作り始めた年）
- ・材料を使用したきっかけ
- ・菓子を考案する過程で苦労したことや思い出
- ・富山の食材を利用しようと試みた材料、使用できなかった理由
- ・今後使用してみたい食材、作ってみたい菓子の種類
- ・富山の洋菓子について今後期待すること

2.1.3 調査の方法

調査は富山県内の富山県洋菓子協会に所属する会員のうち、85店舗を対象とした。調査期間は、平成11年11月の上旬から下旬にかけての1カ月とした。

調査方法は、質問紙によるアンケート方式とした。回収状況は85店舗のうち43店舗（回収率50.6%）であった。

2.2 実験方法

2.2.1 実験の目的

アンケート調査の結果から、富山の食材として生かしてみたいものの中から里芋を選び、地域性豊かな洋菓子として生かすことができないかを考えた。そして富山発進の新しい菓子として可能性を追求し、実際に洋菓子作りを行うことを目的とした。

2.2.2 試料の調製

平成11年度産の井波産里芋を試料とした。里芋を洋菓子材料として用いる場合の里芋の処理方法を検討するため、4通りの方法、すなわち「ゆでる」、「蒸す」、「電子レンジ 塩もみあり」、

「電子レンジ 塩もみなし」の方法で下処理を行った。次にその好まれた下処理の方法により調製した里芋を6種類の洋酒, グランマニエ, コアントロー, 赤ワイン, ブランデー, 赤ラム酒, 白ラム酒に1日間および1週間冷蔵庫中で漬け込んだ。漬け込み期間の異なる2種類の里芋についてそれぞれ本学生生活科学科5名のパネルにより順位法を用いて官能評価を行った。

2.2.3 洋菓子の調製と官能評価

洋酒に漬けた里芋またはゆでた里芋を用いて表1に示すような9種類の洋菓子を調製した。また試食の評価として, 味や外観などの印象を評価する形式で5名のパネルにより官能評価を行った。

表1 里芋を用いて作った洋菓子

- (1) クッキー
- (2) 蒸しケーキ
- (3) カステラ
- (4) カップケーキ
- (5) クレープ
- (6) パイ
- (7) ミルフィーユ
- (8) シュークリーム
- (9) チョコレート

3 結果および考察

3.1 富山の食材を生かした洋菓子の実態調査

洋菓子店が富山の食材を生かした菓子を作っているかの問では, 43店中, 20店, つまり全体の46.5%が「はい」と答え食材を生かした菓子を作っている。

そこで, 「はい」と回答した20店にその代表的な菓子を3種類書いてもらった。また各菓子について材料, 菓子名, 菓子の種類, 作り始めた年, を聞いた。その結果を表2-1, 2に表した。なお記載されたまま載せたことを明記しておく。

表2-1 富山の食材を生かした菓子

1: 新栄堂	
材料 (粉末白海老)	菓子名 (白海老クッキー)
種類 (クッキー)	作り始めた年 (?)
材料 (粉末イカ)	菓子名 (ホタルイカクッキー)
種類 (クッキー)	作り始めた年 (?)
材料 (黒米)	菓子名 (黒米最中)
種類 (最中)	作り始めた年 (1999年)
2: 富山第一ホテル	
材料 (白海老: 乾燥)	菓子名 (白海老のパイ)
種類 ()	作り始めた年 (1999年)
3: 滝味堂	
材料 (梨: 呉羽)	菓子名 (おもて梨)
種類 (焼き菓子)	作り始めた年 (1997年)
材料 (梨: 呉羽)	菓子名 (梨パイ)
種類 (パイ)	作り始めた年 (1989年)
材料 (芋)	菓子名 (おさつ秀)
種類 (シュー)	作り始めた年 (1995年)
4: シャルダン・ドウ・サン	
材料 (白海老)	菓子名 (白海老のプリン)
種類 ()	作り始めた年 (1991年)
材料 (メロン, スイカ)	菓子名 (メロンとスイカのミルフィーユのシャーベット)
種類 ()	作り始めた年 (1991年)
材料 (梨)	菓子名 (梨とカラメルのケーキ)
種類 ()	作り始めた年 (1991年)
材料 (いちぢく)	菓子名 (いちぢくのタルト)
種類 ()	作り始めた年 (1991年)
5: シャルロツテ	
材料 (リンゴ: 池田)	菓子名 (タルトタッタ)
種類 ()	作り始めた年 (1998年)
材料 (リンゴ: 池田)	菓子名 (アップルパイ)
種類 ()	作り始めた年 (1998年)
6: 菓子工房 こうげん	
材料 (コシヒカリ)	菓子名 (こしひかり)
種類 (ヴァパロアのクレープ包み)	作り始めた年 (1995年)
材料 (梨)	菓子名 (なしのタルト)
種類 (タルト)	作り始めた年 (1999年)
材料 (リンゴ)	菓子名 (アップルパイ&タルト)
種類 (パイ)	作り始めた年 (1997年)
7: アンファミュー	
材料 (いちぢく)	菓子名 (いちぢくのタルト)
種類 ()	作り始めた年 (1995年)
材料 (リンゴ: フジ, 紅玉)	菓子名 (リンゴの包み焼き)
種類 ()	作り始めた年 (1999年)
材料 (桃・白鳳)	菓子名 (白桃のタルト)
種類 ()	作り始めた年 (1995年)
8: さわやか食品	
材料 (赤飯, 芋, ほうれん草)	菓子名 (あぐりまんじゅう)
種類 ()	作り始めた年 (1997年)
材料 ()	菓子名 (酒まんじゅう)
種類 ()	作り始めた年 ()
材料 ()	菓子名 (きんつば)
種類 ()	作り始めた年 ()
9: 三国屋	
材料 (米: 白米)	菓子名 (酒饅頭)
種類 ()	作り始めた年 (江戸末期)
材料 (リンゴ: 紅玉)	菓子名 (アップルパイ)
種類 ()	作り始めた年 (1965年)
材料 (米: 白米)	菓子名 (あいの風)
種類 (クッキー)	作り始めた年 (1997年)
10: サカジリ	
材料 (イチゴ: 自家製)	菓子名 (大シュー, ショート)
種類 ()	作り始めた年 (1993年)
材料 (栗: 氷見)	菓子名 (モンブラン)
種類 ()	作り始めた年 (1993年)
材料 (芋: 自家製)	菓子名 (スイートポテト)
種類 ()	作り始めた年 ()

表 2-2 富山の食材を生かした菓子

11: パテスリー・ラ・ピニオン	
材料 (コシヒカリ)	菓子名 (米のパバロア)
種類 ()	作り始めた年 (1997年)
材料 (いちぢく)	菓子名 (タルトフリユイ)
種類 ()	作り始めた年 (1998年)
材料 (チューリップ)	菓子名 (ジャム)
種類 ()	作り始めた年 (1996年)
12: 翔	
材料 (いちぢく)	菓子名 (いちぢくのタルト)
種類 (ケーキ)	作り始めた年 (1999年)
材料 (ブドウ)	菓子名 (巨砲大福)
種類 (朝生菓子)	作り始めた年 (1998年)
13: パテスリー・エバタ	
材料 (とちの実)	菓子名 (とちの実プリン)
種類 ()	作り始めた年 (1992年)
材料 (とちの実)	菓子名 (とちの実パイ)
種類 ()	作り始めた年 (1991年)
14: 坂上松華堂	
材料 (梨, リンゴ)	菓子名 (フルーツタルト)
種類 ()	作り始めた年 (1990年)
材料 (干柿)	菓子名 (干柿もち)
種類 (三社)	作り始めた年 (1912年)
材料 (干柿)	菓子名 (ぼた柿)
種類 (平種なし)	作り始めた年 (1979年)
15: ありがね商事	
材料 (リンゴ: フジ)	菓子名 (アップルパイ)
種類 ()	作り始めた年 (1965年)
材料 (ブドウ)	菓子名 (アーモンド白納豆)
種類 ()	作り始めた年 (1983年)
材料 (餅米)	菓子名 (いちご大福)
種類 ()	作り始めた年 (1965年)
16: バレンシア	
材料 (リンゴ)	菓子名 (リンゴ園)
種類 (アップルパイ)	作り始めた年 (1997年)
材料 (ブドウ)	菓子名 (シャトー)
種類 (ブドウのタルト)	作り始めた年 (1997年)
材料 (あなん谷の水)	菓子名 (果樹園フレッシュゼリー)
種類 (ゼリー)	作り始めた年 (1996年)
17: パティシェ・ノッキ	
材料 (リンゴ)	菓子名 (リンゴになれないパイ)
種類 (パイ)	作り始めた年 (1998年)
材料 (ブドウ)	菓子名 (おねえさんデザート)
種類 (ムース)	作り始めた年 (1999年)
材料 (かぼちゃ)	菓子名 (パンプキンプリン)
種類 (プリン)	作り始めた年 (1997年)
18: M i u k u	
材料 (魚: にぎす)	菓子名 (生地トトサブレ)
種類 ()	作り始めた年 (1997年)
19: 扇原製菓	
材料 (パイ, 栗, アン)	菓子名 (じょうべのみ)
種類 (洋菓子)	作り始めた年 ()
材料 (砂糖, 粉, 練乳)	菓子名 (こぶし)
種類 (洋菓子)	作り始めた年 ()
材料 (最中種, ゆず, 梅)	菓子名 (さわすぎ)
種類 (和菓子)	作り始めた年 ()
20: 竹内製菓	
材料 (西瓜エキス)	菓子名 (入善ジャンボ西瓜)
種類 ()	作り始めた年 (1989年)

米が4品, 白海老が3品, ホタルイカが1品, 梨が4品, メロンとスイカが1品, りんごが6品, サツマイモが2品, いちぢくが3品, いちごが2品, ブドウが3品, とちの実が2品, 栗が2品, かぼちゃ・スイカが1品, あなん谷の水が1品, 合計36品の記入があった。りんごが

最も多く, 米・梨がその次になり, 白海老, いちぢく, ブドウが多く見られた。果物は菓子の材料としては使い易く, 旨味を引き出し易いため色々な菓子に応用される。あなん谷の水を用いたゼリーはおいしい水の上手な利用法として工夫が見られる。三国屋の米を利用した酒饅頭は江戸末期から作られている。果物を生かした菓子は1965年(昭和40年)のアップルパイを始まりに, 1990年代に創意工夫した菓子が多く考案されていることが伺われる。

次にその材料を使うようになったきっかけについては, 15店で記載があり表3に示した。代表的なきっかけには,

- ・「地元で出来るおいしい素材を使ったお菓子作りがしたかった」
- ・「地元の食材でも充分に活用できるという理解を深めたかった」
- ・「土地の地名, 遺跡などを菓子里に表現したかった」などが書かれてあった。

このように地元の食材を生かした菓子作りの熱意を切実に感じとることができた。

次に, この菓子を作るにあたって苦労したことや思い出については表4に示すとおり, 16店で記載があった。

白海老の場合, 乾燥して粉末にするとき, 生臭さを消す際の苦労が見られた。梨では1年間を通しての保存方法, 材料の調達方法として完熟した香りのよい材料が手に入りにくいこと, 富山の素材なのにあまり出回っていないなどの改善すべき点が見いだされた。

富山の食材を現在作っていない店, 23店に, 食材を使おうと思ったことがあったかについて聞いたところ, 半数以上の14店が「はい」と答え, 全体の61%の店が使ってみようと思ってみたことがわかった。そこで, 使ってみた14店にどんな材料で作ってみたかを回答してもらい, 表5

表3 食材を使ったきっかけ

- ・たまたま材料が手に入ったため (新栄堂)
- ・生菓子, 例えばチーズケーキ, ショートケーキ, フルーツケーキはどこでも食べられますが, ホテルのお土産を考えているうち (富山第一ホテル)
- ・地元の名産 (瀧味堂)
- ・富山の食材ということ (ル・シャルダン・ドウ・サン)
- ・おいしい物が地元には何かないかと考えた時に, 知人にリンゴの素材があることを聞きました (シャルロット)
- ・地元で出来る, おいしい素材を使ったお菓子作りをしたかった
洋菓子では, 輸入食材の比重が大きいためそれに対する反動かもしれないが, 地元での食材も十分に活用できることへの理解も深める必要を以前から感じていたこともあります (菓子工房 こうげん)
- ・生の果実の持つ水々しさ, 香りを素直に表現したかった (アンファミーユ)
- ・高岡市の方よりJA婦人部でそれぞれ作っている農作物を使ってももらえないかと話があり製造することになりました (さわやか食品)
- ・たまたま (サカジリ)
- ・身近にあるおいしい物を使った菓子を作っていたので (パステリー・ラ・ピニオン)
- ・旬の味を楽しんでもらうため (翔)
- ・時代のニーズ (ありがね商事)
- ・近くにある自然の恵みを生かしたい, また近くで取れる食材は体によい (舌に合う) と思われるため (バレンシア)
- ・黒部の生地の魚が有名だから
液体のDHAを見つけたので
粉末のカルシウムも発売されたので (M i u k u)
- ・土地の地名, 遺跡などを菓子に表現 (扇原製菓)
- ・入善ジャンボ西瓜が名産品になったから (竹内製菓)

表4 苦労したことや思い出

- ・クッキーは生臭さをとるために試行錯誤した。 (新栄堂)
- ・白海老を乾燥して粉末にするのに苦労した。 (富山第一ホテル)
- ・1年を通して, 梨の保存。 (瀧味堂)
- ・フランス料理, フランス菓子の中において富山の食材 (特にフルーツ) は気候, 土壌のせいもあり水を多く含んでしまい, その水っぽさを逆に活かす商品を考えなければならない ヨーロッパや外国のものに比べてどうしても水っぽい。 (ル・シャルダン・ドウ・サン)
- ・舌付けに苦労しました。糖分の量 (シャルロット)
- ・フランス菓子の伝統的なレシピをどのように今の感覚にアレンジしていくのか。また, 食材を農家まで直接出向いて買ってくるのか, 頭と体を使ってお菓子を作っています。 (菓子工房 こうげん)
- ・完熟した香りのよいものが手に入りにくいこと。
そのものの持つ味わいを消さずに加工すること。
減農薬, 有機栽培などの品物は高価なためか核が高くなること等 (アンファミーユ)
- ・まんじゅうの皮の中にほうれん草が入っていますが, その方がその饅頭の蒸し加減が難しい。
- ・赤飯が入っているものもありますが, その赤飯の作り方が難しい。 (さわやか食品)
- ・畑で作っているものは, 畑仕事が大変で買った方が安いと思いながら作っていること。 (サカジリ)
- ・チューリップの花びらのジャムを作ったときは, 店の中がチューリップの香りいっぱいになりました。 (パステリー・ラ・ピニオン)
- ・子供の頃50年以上前, ぼたぼたの干し柿に仕上がらない先のものを新聞に包んで田舎のおばあちゃんにもらったのが忘れられなくて田んぼを買って柿の木を植えてもらったら, 4000個以上実って商品にして売り出すことにしたのです。 (坂上松華堂)
- ・富山の食材なのに, あまり出まわっていないので, わざわざ自分の足で買ってくる。しかし, そんなことは農園の生活者と触れあうことやいい食材を直に見ることで本物が出来る気にさせてくれる。仕事が楽しくなる。 (バレンシア)
- ・自分で作って「これはおいしい!!」と思ってもお客様に受け入れられなかったり, 反面「おいしかったよ。」の言葉が何億売り上げるよりも嬉しい。この仕事についてよかったと思う。
私は, “コック服を着ることに誇りを持っています” (パティシェ・ノッキ)
- ・DHAの老化が早く, 臭いも気になる。臭いを消すのに苦労した。 (M i u k u)
- ・お菓子作りは何度も何度も時間をかけて, その中から自分の店に合うお菓子が出来るような気がする。(扇原製菓)
- ・焼き菓子なので西瓜の色を出すところ。 (竹内製菓)

表5 富山の食材を使おうと思ったが現在作っていないもの

1: 第一食品 材料 (海産物) 理由 (研究中)	8: パステリー・フクイ 材料 (さといも) 理由 (何度やってみたのですが思うようにならなかった。粘り強すぎた。)
2: マウンテンホテル 材料 (呉羽梨, 魚津リンゴ, 大沢野のいちぢく) 理由 (時期が限られており, 安定して仕入れることが出来なかった。)	9: ミッシュローゼ 材料 (菊, さといも) 理由 (洋菓子の食材に合わないと思った。)
3: シャルダン 材料 (チューリップ球根) 理由 (農薬の含有があると思った)	10: 甘泉堂 材料 (ほうきんの実) 理由 ()
4: モカ洋菓子店 材料 (梨, ブドウ, リンゴ) 理由 (使用しているが, 県外産)	11: ベパン 材料 (お米, 深層水) 理由 (お米はありきたりだった。水は入手が難しかった。)
5: 宮内松月堂 材料 (竹の子, 松茸, へちま) 理由 (最終的にあまりおいしいものにならなかった)	12: 正栄堂菓子舗 材料 (地元産のリンゴ) 理由 (年間通しての保存方法)
6: ニューモンブラン 材料 (梨) 理由 (季節商品ではなく年中売れるものが優先し, 期間の短いものは後回しに…)	13: リンデンバーム 材料 (白海老, 浜焼甘海老, 干柿) 理由 (魚介類は臭いが生臭いので, 焼いても臭いがする)
7: シャトレ 材料 (チューリップ球根) 理由 (前に保健所より感心しないとのこと, 食用としての球根ではないとのこと)	14: タカ 材料 (黒部スイカ) 理由 (スイカが高すぎたため)

にまとめた。

呉羽梨, 魚津りんご, 大沢野のいちぢく, チューリップの球根, 里芋, ほうきんの実, 米, 白海老, 黒部スイカなど地元の食材が取り上げられている。チューリップの球根は保健所から食用としての球根ではないので感心しないと指摘されていたことがわかった。

里芋も洋菓子の材料に合わないという結果も浮き彫りにされた。白海老, 浜焼甘海老は匂いが生臭いのでその匂いを消す工夫が必要であると書かれてあった。

これらの使用できなかった理由として, 期間限定の食品でその保存方法に問題が生じるため, 結局は季節商品ではなく, 年中売れるものが優先し, 期間の短いものは後回しになることが考えられる。

すなわち地元の食材を年間を通して各店に供給できる保存システムを確立することが新しい洋菓子の素材として生かすためには不可欠なことである。

今後作ってみたい食材を表6にまとめた。21店からの回答があった。

地元産のものに薬草, 県内産いちご, 海の幸モロヘイヤなどがみられた。これらのことから各店は, 土地の産品を生かした食材や富山の風土にあった果物を使って, どこにもないお菓子作りに挑戦し今後も取り組んでいきたいと考えていることがわかった。

また, 富山の洋菓子に今後, 期待することを回答してもらった。それを洋菓子を取り巻く各々の立場からまとめると次のようになる。

〔富山産の素材を利用〕

- ・富山産の果物や海産物や薬草を使って富山県のオリジナルな菓子を作っていきたい。

(リンデンバーム)

- ・洋菓子界では米, 梨, チューリップ, スイカ, いちぢく, ブドウ, リンゴ, 何でも使用しますが銘菓となりうるものがなかなか出来ない。

(シャトレ)

- ・味を大切にした本物 (材料も含めて) の菓子

表6 作ってみたい食材

1: 富山第一ホテル 材料 (米) 種類 (米のプリン・ババロア)	12: パテスリー・フクイ 材料 (いろいろなフルーツ) 種類 (ケーキ・焼き菓子)
2: 瀧味堂 材料 (ブドウ) 種類 (チョコレート)	13: 北海屋菓子舗 材料 (洋梨) 種類 (バウムクーヘンと洋梨のピューレを活かしたお菓子)
3: 菓子工房こうげん 材料 (麦・そば etc) 種類 (焼き菓子)	14: ありがね商事 材料 (菓草) 種類 (焼き菓子)
4: アンファミーユ 材料 (梨・ブドウ等) 種類 (タルト・ゼリーなど)	15: バレンシア 材料 (県内産イチゴ) 種類 (生ケーキ・プティガトー・ジャム)
5: シャルダン 材料 (リンゴ) 種類 (焼菓子とし元の姿のものをパイ生地で包む)	16: ベバン 材料 (富山の風土にあった果物) 種類 (なるべく手を加えず、または手を加え、とにかく素材が活かされているお菓子)
6: モカ洋菓子店 材料 (和菓子の材料) 種類 ()	17: 正栄堂菓子舗 材料 (リンゴ) 種類 (パイ・リンゴチョコ・アップルゼリー)
7: 芳香茶 材料 (ナッツ類) 種類 (焼き菓子)	18: リンデンバーム 材料 (干柿) 種類 (チョコレート菓子・フルーツケーキ)
8: 洋菓子処 TENTO 材料 (いちぢく) 種類 (タルトの上の飾り)	19: パティシエ・ノッキ 材料 (海の幸) 種類 (焼き菓子類・パイ類)
9: サカジリ 材料 (魚) 種類 (研究中)	20: M i u k u 材料 (昆布・醤油) 種類 (クッキー・パウンドケーキ)
10: 宮内松月堂 材料 (モロヘイヤ) 種類 (クッキー・まんじゅう)	21: 扇原製菓 材料 (土地の産品を活かしたもの) 種類 (どこにもないお菓子)
11: パテスリー・ラ・ピニオン 材料 (呉羽の梨・ブドウ) 種類 (タルト)	

を作ってほしい。 (アンファミーユ)

〔我が店へ〕

・甘さをおさえ、体によいケーキ作りに励まなければならない。 (ジャルダン)

・生産者の方と直接話を聞き、新鮮な良い状態のものを作っていければいいと思う。

(パテスリー・ラ・ピニオン)

・技術の向上 (瀧味堂)

・基本的な菓子作りの上でのオリジナリティーのある菓子が出来てくれれば、もっとおいしい菓子が多く店で作られるようになる。

(菓子工房こうげん)

〔食べる側へ〕

・アイデア、発想が豊かに見て感じられる感性の育成を望みます。

(ル・ジャルダン・ドウ・サン)

〔洋菓子全体〕

・洋菓子だけではなく食文化の向上 (せっかくいい材料を使ってもなかなか理解していただけないため) (新栄堂)

・洋菓子屋さん同士の勉強会を増やしてお互いの情報を交換し合い、お互いを高めていければよい。 (北海屋菓子舗)

これら18店から、今後の富山の洋菓子に期待する様々な思いが寄せられた。記載された内容

から富山発進の洋菓子が作れるようになりたいと常日頃から試行錯誤していることがわかった。さらに食べる側である消費者が味に対して、「おいしいもの」と「本物」の味がきちんと一致していることが要求されると思う。この関係を図1に図示してみるとこのようになる。

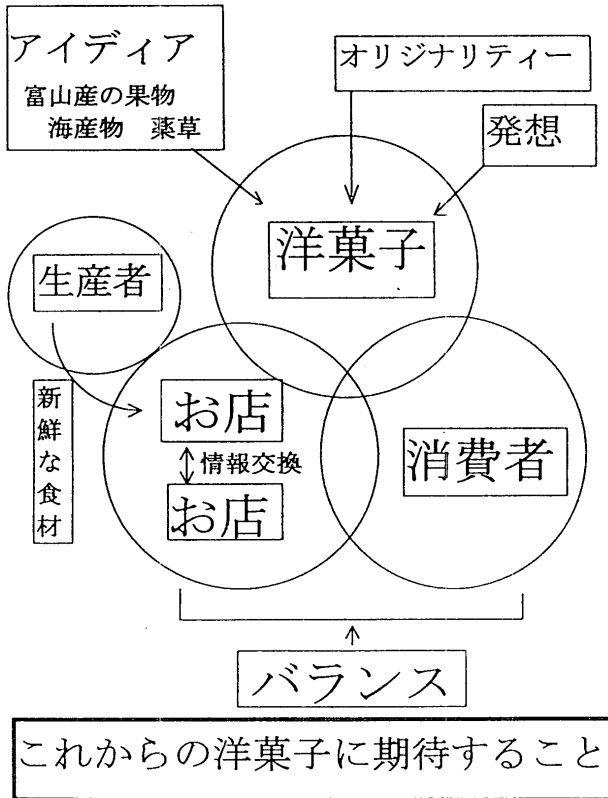


図1 洋菓子を囲む環境

つまり、洋菓子を取り囲むお店、生産者、消費者があって、店同士の情報交換を行い、生産者は新鮮な食材を保存システムにより供給する。このように富山の食材、消費者、お店ともにその地域の食文化を守る新しい取り組みが必要ではないかと考えられる。

ここで富山の数ある食材の中でも里芋に着目し、里芋を洋菓子に生かすことができないかと考え里芋の下処理の方法や官能評価を試みた。

3.2 里芋を用いた洋菓子の挑戦

新しいお菓子を提案するため、アンケート調

表7 処理方法の異なる里芋の官能評価

処理方法 項目	ゆでる	蒸す	レンジ (塩あり)	レンジ (塩なし)
外観	1	2	3	3
におい	1	2	4	3
ぬめり	3	2	2	1
味	1	2	3	4
総合評価	1	2	3	3

査にみられた里芋を選択し、生活科学科学生5名に里芋を用いた数種類の洋菓子を考えてもらった。その結果、表1で示した9種類の洋菓子を作ることに決定した。

3.2.1 里芋の下処理

里芋を「ゆでる」、「蒸す」、「電子レンジ 塩もみあり」、「電子レンジ 塩もみなし」の4通りの方法で下処理を行った結果、パネル5名に外観、におい、ぬめり、味、総合評価の順位をつけてもらった。その評価を表7に表した。順位で外観、総合評価では3位が2回あるのは差がなかったということである。この結果により、ゆでる方法が最も色もよく、里芋のホクホクした感じがして総合評価、外観、におい、味の4項目でよかったためゆでる方法をとることにした。

表8 洋酒漬け里芋の官能評価

洋酒	色	里芋の味の評価
コアントロー	白	洋酒の味が強く後味が残る
グランマニエ	薄い琥珀色 内部は白	かなり洋酒の味が強い
ブランデー	薄い琥珀色 内部は白	苦い グランマニエと似ている
赤ラム酒	薄い琥珀色 内部は白	かなり苦みがあり、臭いもきつい
白ラム酒	薄い琥珀色 内部は白	かなり苦い
赤ワイン	赤 内部は白	苦み・酸味がある 色の割に味がしつこくない

里芋漬け込み期間：1週間

表9 洋酒漬け里芋入り洋菓子の試食評価

洋菓子	洋酒名	試食の評価
クッキー	コアントロー グランマニエ ブランデー 赤ラム酒 白ラム酒 赤ワイン	<ul style="list-style-type: none"> ・できたては良い香りがしたが1日経つと香りがしなくなった ・香りがよく、後味もよかった ・できたてより、1日経った方がよりおいしかった ・里芋の感じがしなくなった ほんのり香りがした ・里芋とラム酒の香りがしない 里芋がサクサクしていた ・里芋が固くなった 香りもしない
カップケーキ	コアントロー グランマニエ ブランデー 赤ラム酒 白ラム酒 赤ワイン	<ul style="list-style-type: none"> ・冷めても香りがよくおいしかった ・冷めると洋酒の味がきつくなる ・里芋の味がしなかった ・少し味が強いが食べやすかった ・あまり味、香りがしなかった ・里芋の味、酒の香りがいい 里芋の色がきれい
クレープ*	コアントロー グランマニエ	<ul style="list-style-type: none"> ・ソースがないと洋酒の味がきつく苦味である ・ソースがあっても洋酒がきつい
パイ*	コアントロー グランマニエ	<ul style="list-style-type: none"> ・カスタードクリームが焼いたため固くなる ・カスタードクリームに合わない
ミルフィーユ*	赤ワイン ブランデー	<ul style="list-style-type: none"> ・生クリームと里芋が合っていた 色合いもよい ・洋酒の味がした カスタードクリームでもよい
シュー*	グランマニエ 赤ラム酒 白ラム酒	<ul style="list-style-type: none"> ・大変おいしい (生クリーム入り) ・洋酒の味がきつい (生クリーム入り) ・大変おいしい (カスタードクリーム入り)
カステラ	コアントロー	<ul style="list-style-type: none"> ・里芋とよく合っていた 芋の味が十分感じられた
里芋のチョコレートかけ	グランマニエ コアントロー ブランデー	<ul style="list-style-type: none"> ・洋酒の味がきつい ・洋酒の味がきつい ・洋酒の味がきつい
蒸しケーキ	洋酒なしの里芋	<ul style="list-style-type: none"> ・粘りが感じられ外観があまりよくない

* クレープ：ストロベリーソース付き
 パイ：カスタードクリーム
 ミルフィーユ：生クリーム（シャンテリークリーム）
 シュー：カスタードクリーム、生クリーム（シャンテリークリーム）

3.2.2 ゆでた里芋の洋酒漬けの官能評価

3.2.1でゆでた里芋をコアントロー、グランマニエ、ブランデー、赤ラム酒、白ラム酒、赤ワインの6種類の洋酒に1日間および1週間漬け込んだ。それを表8に表した。

色の点では、赤ワイン中は表面が赤く、グランマニエは琥珀色になり、いずれも内部は白かった。他の洋酒では表面・内部ともに里芋の最初の色のみであった。味の点では、里芋単独で食べるとかなり洋酒独特の苦みがあり、これだけでは食べられなかった。漬ける期間は1週間以内が適当であると考えられる。

3.2.3 洋酒漬け里芋の洋菓子への応用

そこで各種洋酒漬け里芋の特徴を得たところで、クッキー、カップケーキ、クレープ、パイ、

ミルフィーユ、シュー、蒸しケーキ、カステラ、チョコレートにそれぞれ里芋を適量入れ、洋菓子作りに挑戦してみた。その結果を表9にまとめた。

この結果から、クッキーにはグランマニエ、カップケーキ・カステラにはコアントロー、ミルフィーユには赤ワインに漬けた里芋で作った洋菓子が味、香り、総合評価の点で好まれることがわかった。

里芋はバターや油と相性が良く、クッキー、カップケーキ、ミルフィーユ等の焼き菓子に適していた。また、里芋の粘りや匂いも全く気にならなかった。

洋酒に漬けた里芋は、それだけでは洋酒の味が強かったが焼くことによりアルコール分が飛び、洋酒本来の旨味と風味が相乗効果となって

総合的においしいものになった。すなわち、洋菓子に適さないと考えられた里芋は、バターや洋酒を用いることで香りのある新しい洋菓子として十分に若い世代に提案できると考えられる。

ここで調査をまとめるにあたり富山県洋菓子協会会長玉森 弘様はじめ事務局の方々およびご協力いただいた会員の皆様に心から深謝申し上げます。また洋菓子の歴史に関する資料について教示いただいた全日本洋菓子工業会の方に感謝いたします。

参考文献

- 1) 吉田菊次郎：西洋菓子彷徨始末，朝文社，
1994
- 2) 吉田菊次郎：万国お菓子物語，晶文社，
1998