

導入事例

鉢の木 七富久

店主 石川久行様 / 取材日：2017年9月12日



新粉、山椒の風味を損なわず、昔ながらの食感が出せたんです。

大正6年創業の和菓子屋、鉢の木七富久。店内には銘菓“鉢の木”をはじめ、四季を感じる上生菓子、和三盆のお干菓子、半生菓子、飴菓子の有平細工など美しい和菓子が並んでいる。

三代目店主の石川さんは、お正月に欠かせない“切山椒”を作るにあたって、2年ほど悩んだ時期があったという。「特に材料を変えたりしたわけではないのに、どうしてもいつもの味が出なくなってしまったんです。天候のせい、材料の新粉の具合か、昔と同じ製法でやると硬くなって、食感を維持できなかった。それを回避するために酵素を使ったり、砂糖を変えてみたりしても芳しくなく、味、風味を守れないのなら、その年はもう“切山椒”を諦めようかと思っていたんです。けれども、ふと、サンプルで試食したピュアトースを思い出して使ってみたら、ほかのものでは出なかった効果がパツと出た。味も変わらなかったし、使いやすかった。その後の冷凍・解凍でも変化が出なかった。何よりよかったのが、新粉の風味と山椒の風味を損なっていなかったことですね」と石川さん。

この“切山椒”への使用から、ピュアトースを使うようになったという。



米の粉関係では、感動を覚えるくらいとても相性がいいと思います

「いろいろな種類の砂糖を使うけど、割合にクセが出やすいもの多くて、好きでないものが結構ある。でも、ピュアトースは丸みのある甘さで、美味しい甘みがあると思います。その割に低甘味で使いやすい。新粉とか、お餅とか、お米関係はすごくあう、感動を覚えるくらいですよ。うちは、お菓子の老化が遅くて、腰よりも伸びがいい北

海道の餅粉を使っているんだけど相性がいいね。大福なんかにもよくあう」と。

そのほかのお菓子も水飴を使っていたところにピュアトースを入れたり、加えたりして使い始めているそう。

「水飴は食べ終わると舌の上に水飴のクセが残るけど、ピュアトースはそれがないのいいね」と、練り切りなどにも使われている。



餡に入れても、何に入れても透明性やツヤなどが出る しっとりして、ベタつかない



ピュアトースは保水性が高く、お菓子に使うとその水分を逃さずしっとさせする効果がみられる。餡で、その効果を感じた石川さんは、カステラにも試されて、その効果を実感している。「ピュアトースを使ったら、カステラがいい感じにできましたね。しっとり感はあるのに、べたつかず、色も良かった。蜂蜜や卵の風味を活かしながら、きれいな色を出せて、しっとり仕上がった。焼き菓子なんかにもいいと思うよ」

また、他のお菓子でもいろいろと試作中で、饅頭の王様のいわれる薯蕷（じょうよ）

饅頭でも効果があったという。「薯蕷饅頭は、夏場なんか、生地がゆるんでしまって作りにくいんです。それであんばいを見て粉を入れすぎると固くなって、浮きがふっくらしない。そこにピュアトースを添加すると、乾きが出にくく、感じがいいことがわかりました。天気が下り坂の日は、ピュアトースが水分を抱きすぎるのか、生地がへたっちゃったけど。薯蕷饅頭のすべてにいいとは言い切れないけれど、うまく使うと思う」

大胆に使ってもいいし、微量で作業効率を上げることもできる これからの和菓子にいろいろな可能性があると思う

代々受け継がれてきた和菓子を守るためにも、いろいろな活動をされている石川さん。業界誌に昔ながらの伝統的な和菓子のレシピを掲載したり、きれいな上生菓子を集めた写真集の企画もされている。

また、ピュアトースを使い始めたきっかけの“切山椒”のように、昔ながらの味、風味を守るために新しい試みをしたが、若い人に和菓子をもっと受け入れてもらえるように、できることをしていきたいと、和菓子にかける情熱は甚大である。

ピュアトースについて「大胆に使って糖分を控えるという使い方もあるし、先の薯蕷饅頭の作業のように、微量の添加で作業性を上げるという使い方もある。いろいろな使い方ができるし、これから使ってみたいものもあるね。“きな粉すま”や“餡細工”にも使えるかなと思っている」と。ピュアトースのこれからの利用も思案中だという。



鉢の木 七富久

群馬県高崎市赤坂町 73 番地 / 電話：027-322-6001 / <http://www.hachinoki-s.com/>