

旬情報

2019年3月号

VOL.107

ムソーからのお便り

今日のFACE

生産者
紹介

無双本舗

奈良県奈良市月ヶ瀬



粉末蓮根& 生姜のパワー

梅醤エキス、玄米クリーム、鉄火みそなどでおなじみの無双本舗は、「身近な食物による手当て法」などマクロビオティック食品のブランド会社です。

無双本舗では、食材のもつパワーをとりやすくするため、蓮根や生姜を粉末にして活用しています。ロングセラー「53504(無双本舗)節蓮根粉末」も、そのひとつ。乾燥、焙煎の後、粉末化した国産蓮根の中でも特にのどにやさしいとされている「節」の部分を60%(蓮根粉末に占める割合)使用し、国産本くず粉、国産生姜粉末、食塩を加えてあるので、熱湯を注ぐだけで「れんこん湯」が手軽に作れます。

今回ご紹介の「節れんこんのど飴」は麦芽水飴に、この節蓮根粉末を練り込んだ飴です。

伝統の地釜炊き

飴の製造は、山下製菓(鹿児島県薩摩郡さつま町)にお願いしています。山下製菓は、鹿児島名産の「さつまいも飴」が看板の飴屋

さんで、麦芽水飴の扱いに非常に長けています。

主原料の麦芽水飴は、国産さつまいもデンプンを開放釜に入れて大麦麦芽で糖化し、開放釜で直火濃縮した、伝統製法の水飴です。素材本来の風味やコクが残り、丸みのあるやさしい甘さが特徴です。

製造工程は、いたって素朴。麦芽水飴を弱火で温めて溶かし、直径90cmの真鍮の釜に移して、直火で炊いていきます。15分ほどで表面がプクプクしてきたら、節蓮根粉末を加えてさらに40分ほど炊きます。「焦げないように、火加減をみながら…気温や湿度で状態が変わるから、釜につききりです」と山下社長。こうして地釜で炊く飴は、真空釜と違って時間も手間もかかりますが、直火ならではの香ばしさが出るのです。

木べらに少し取って仕上がりを確かめ、よし!となったら、アツアツの飴を冷却台に流し込み、まだ熱く柔らかいうちに、軍手をはめた両手で捏ね上げていきます。一釜23.5kgの飴の塊を相手に、ここは時間との勝負。「じっと見てたら駄目ですよ、冷めると固まっちゃうから」。

15分ほど捏ねて、やや固まりかけた飴を成型機にかけ、少しずつ棒状に延ばします。直径1cmまで延びたら丸く裁断し、個包装して「節れんこんのど飴」の出来上がりです。

新登場の「昔ながらのしょうがあめ」も製法は同じ。こちらは麦芽水飴に高知県産生姜粉末だけを加えた、ピリツとなつかしい風味です。

砂糖不使用、昔ながらの飴

2種類とも砂糖不使用。麦芽水飴の甘さが控えめで、あきのこない飴です。香料、着色料、酸味料、エキス類など一切不使用ですから、お子様にも安心です。飴の型から外れやすくする離型剤も安全性を考えて、さつまいも澱粉を使っています。

個包装なので、お出かけバッグに2~3個忍ばせて、のど飴、気分転換に。「あめちゃん、食べる?」と大阪風のコミュニケーションにも一役買います。



無双本舗の節れんこんのど飴、昔ながらのしょうがあめを次のページで紹介します

