



ほんものを たべよう

提出日	4/	火	水	木	金
		25	26	27	28
配達日	5/	火	水	木	金
		2	3	4	5
翌々週分配達日	5/	火	水	木	金
		9	10	11	12

2017.5月1週号

Alter Weekly Order Catalogue

オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

カステラ CASTELLA

小麦粉を使わず、しっとり口どけのよい米粉カステラ

グルテンフリーの味方です。



(株)長栄堂

文責 西川 榮郎(NPO 安全な食べものネットワーク オルター 代表)



長栄堂 伊藤 佳津夫社長、伊藤 三千子さん(写真右から)

小麦粉のカステラに負けません

三重県桑名市の和菓子店、長栄堂 伊藤 佳津夫社長は、小麦粉の代わりに米粉を使った米粉カステラの開発に成功しました。

しっとりとした口どけのよい仕上がりで、小麦粉のカステラに負けない味わいです。グルテンフリーの味方になります。

オルター原料100%

米粉カステラの原料はすべてオルター仕様の原料です。鶏卵(芦田ポトリ)、甘蔗分蜜糖(新光糖業)、米粉(高生連 棚田の米粉)、米飴(金沢大地)、やしの花蜜糖(アイシーエス)を使っています。カステラを切る時に包丁を拭く焼酎も龍宮(富田酒造)を使うという徹底ぶりです。

こだわりの和菓子店

長栄堂の創業は明治42年(1909年)で、伊藤 佳津夫さんは3代目です。オルターの会員事業部で入会を担当しているスタッフ、伊藤 優さんのお父さんです。

伊藤さんは和菓子の有名店「叶匠壽庵」で若い頃修行しました。伊藤さんの代になって伊勢神宮の茶室を設計した腕利きの設計士に店舗を設計してもらい、改装しました。以来、高級和菓子店になりました。

伊藤さんの理念は「どうせつくるならおいしいものを」ということです。そのため原料・炊き方にこだわって100%自家製で餡を炊き、おいしいとの評判をとっています。最近の和菓子店で100%自家製で餡を炊いているお店は少なくなっています。以前の修行先では「(1)人格(2)材料(3)技術」と学び、材料にはこだわってきました。「ぐるなび」で長栄堂の無添加・無着色・無香料で作っている「かき氷」が話題になっています。

以前から米粉カステラ作り

カステラについては、以前から一斤当たり小麦粉100g以下で製造(通常100g以下にするとこはまずない)し、その分たまごが多いため、口どけがよいと喜ばれていました。

米粉カステラは、オルター仕様のカステラを作る前から作っていました。米粉カステラを作ったきっかけは「小麦の入っていないものはどれですか?」とよく聞かれたこと、輸入小麦粉のポストハーベスト農薬についても普段から気になっていたこと、伊藤さん本人もお米が好きだったことからです。何かできないかと思っていたところ、取引先の粉屋さんより「いい米粉ができたから使ってみないか?」と言われたのがきっかけでした。

無添加の米粉カステラ

オルターとしては、それまでの仕様では取り扱いは難しいので、100%オルター仕様の米粉カステラにしてもらえないかと打診したところ、快諾していただき、さっそく試作にとりかかりました。

食品添加物など化学薬品を使わない、無添加でオルター仕様100%の米粉カステラ完成の理由は、オルターカタログ2016年3月1週号でご紹介した、「棚田の米粉」の品質に加え、伊藤さんの技術によるものと考えます。

伊藤さんは昨年2016年にオルターが実施した北海道バスツアーに参加され、多くのオルター生産者に会い、その生きざまに感銘を受けました。今後、さらにオルターへ出荷する和菓子のアイテムを増やしていただきたいと考えています。



長栄堂の米粉カステラ

●原料

鶏卵 …… 芦田ポトリ(兵庫県) オルターカタログ2014年4月1週号参照
 甘蔗分蜜糖 …… 新光糖業 SC糖(鹿児島県)
 米粉 …… 高生連(高知県) 棚田の米粉 オルターカタログ2016年3月1週号参照
 米飴 …… 金沢大地(石川県) オルターカタログ2012年3月1週号参照
 やしの花蜜糖 …… アイシーエス・タイ(タイ産) オルターカタログ2007年3月3週号参照
 焼酎 …… 富田酒造(鹿児島県) 龍宮 オルターカタログ2013年6月2週号参照 包丁を拭くときに使う

●製造工程

- 1 たまごを割ってミキサーボウルに入れ、ホイッパーで軽く攪拌
- 2 砂糖を入れ、泡立て、混ぜ溶かした米飴と花蜜を入れて軽く攪拌
- 3 ミキサーからボウルを外し、篩を通した米粉を入れ、ハンドホイッパーでサクッと混ぜる
- 4 オープンで泡切り3回、その都度霧吹きをしながら焼き上げ