

兵庫県認証食品の小麦粉と旬のフルーツを使ったお菓子教室に行ってきました！

ひょうごの美味し風土拡大協議会事務局

平成27年1月25日曜日、今日は、認証食品の小麦粉、牛乳、旬のイチゴ、ミカンなどをふんだんに使ったお菓子づくりに挑戦です。小麦粉は、10年にわたる研究を経て誕生した(株)増田製粉所の県産小麦100%の製菓用小麦粉を使用します。高級小麦！お菓子の仕上がりが楽しみです

まずは、(株)増田製粉所の黒岩室長から、本日使う小麦粉の紹介、小麦粉の個性特長の説明がありました。古来から兵庫県は、香川、岡山と並んで「三県麦」といわれるほど、品質の良い小麦を生産しているとのこと。



つづいて、南淡路農業改良普及センターの永井さんからは、イチゴ、ミカンについて紹介がありました。



淡路島では、かんきつ、びわ、いちじく、ぶどう、くり、ももなどの果樹が栽培されており、豊かな食に恵まれています。あれっ、いちごは？と思った方、実はイチゴは野菜の仲間なんだそうです。おおざっぱにいうと、木に実がなるのが果樹です。

それはさておき、皆さん寒い冬には「こたつでみかん」という日常があるのではないのでしょうか。これは、風邪予防、整腸作用、美肌効果と理にかなっているのです。さらに現在注目されているのは、βクリプトキサンチン。ガン、糖尿病のリスク低減効果があるといわれています。今回使用する淡路島の平岡農園の温州ミカンは人気があり、ひょうごイナカフェでも販売されています。レモンも有名で、国産ノーワックスレモンとして人気があります。

今回は、イチゴは「さがほのか」という品種で、酸味が少なく甘みが強いイチゴです。イチゴ自体を食べることとして、ヘタ側から食べると最後まで甘くておいしいそうです。



いよいよ大阪ガスの西講師から、作り方の説明です。今回は、ロールケーキ、クッキー、ケーキサレといった多彩なデザートメニューですが、段取りが見事です。



実際の調理にかかります。むむっ、お菓子作りも体力が必要。小麦粉などをきっちり混ぜる作業は結構大変です。



クッキーはハート形を作るのが意外と難しい。バレンタインデーも近いので、うまくハート形にしたいところ。講師からの指導にも力が入ります。



みなさん本当に手早い！8割方出来てきましたよ。後はフルーツをのせて・・・。



出来上がりです。左の写真、右下から時計回りに、ロールケーキ、ケーキサレ、ハートのクッキー、ココアクッキーと盛りだくさんです、見た目もきれいでおいしそう。それではお菓子を紅茶と一緒にいただきます。



軽—い食感でサクサク食が進みます。ごちそうさまでした。
今回使った食材は、一部インターネットからも購入ができます。
詳しくはこちらをご覧ください。小麦粉→<http://www.masufun.co.jp/>
みかん→<http://www.hiraokanouen.com/>
協議会では、兵庫県認証食品を使った料理教室を今後も続けていきます。
機会があればぜひご参加ください。よろしくお願ひします！