

「イチゴ、レモン」を使ったお菓子教室を開催しました！

ひょうごの美味し風土拡大協議会事務局

平成 28 年 3 月 23 日、兵庫栄養調理製菓専門学校（西宮市）にて、認証食品を使った料理教室が開催されました。

まずは J A 兵庫六甲 西宮営農支援センターの大石様と池田様より、阪神地域の農業や、西宮市のイチゴ栽培の歴史などについてご説明がありました。



今回使用するイチゴは西宮の「紅ほっぺ」。鮮やかな赤い色で、果肉が緻密。コクがあって甘い品種です。

次に、兵庫栄養調理製菓専門学校の飯田准教授に調理のお手本を見せていただきながら、食材や手順の説明を聞きました。今回作るのは、

- ・タルトレット フレーズ マスカルポーネ
- ・フィナンシェ アブリコ

の 2 品です。フランス語！品名を聞いてもぴんと来ないかもしれません。なおさら、できあがりを楽しみですね。



ちなみに「タルトレット」は小型のタルト、「フリーズ」はイチゴ、「マスカルポーネ」はクリームチーズの一種です。「アブリコ」はアプリコット、「フィナンシェ」はご存じフランス起源の焼き菓子ですが、語源は「金融」「お金持ち」。英語の「finance」だそうです。このお菓子の見た目が金の延べ棒に似ていることから来ているそうですよ。

今回使用する薄力粉は増田製粉所の「宝笠（たからかさ）異人館」。兵庫県産小麦を100%使用した薄力粉で、非常にきめが細かく、ボリュームのあるお菓子が作れます。粉合せの際には、普通の薄力粉に比べてしっかりと粉合せすることがポイントです。



さて、いよいよ調理していきます。

タルトレットには伊丹市産のマイヤーレモンを使用します。マイヤーレモンはレモンとオレンジを掛け合わせた品種で、さわやかな香りが特徴です。

生地をオーブンで焼き、ホワイトチョコレートを塗って冷やしたら、マスカルポーネクリームを絞り、イチゴのマリネと並べます。イチゴのマリネを作る際、イチゴの味によってレモンや砂糖の量を調節するのがポイントだそうです。今回のイチゴは

甘さも酸味もちょうどよく、そのままいただいてもおいしい！



フィナンシェに使用するドライアプリコット（あんず）は、1日前から水につけてふんわりさせておきます。バターを鍋に入れて薄く焦がし（ブル・ノワゼットというそうです）、卵白や薄力粉などと混ぜていきます。アプリコットを散らしてオーブンで焼くとできあがり。いい香りがしてきます。バターを鍋に入れて薄く焦がし、卵白や薄力粉などと混ぜていきます。アプリコットを散らしてオーブンで焼くとできあがり。いい香りがしてきます。



できあがったらお皿に並べ、ソースやミントで飾っていきます。イチゴの赤やレモンのオレンジが鮮やかで、おいしいだけでなく、見た目も美しいですね。



とってもオシャレなメニューですが、地元のものを使って作られたお菓子だとなると、愛着もひとしおですね。

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。よろしくお願いします！