

こくど通信

正食・自然食から発酵食へ

2017年6月15日発行 **7月号**

株式会社 黒怒
〒488-0823 愛知県尾張旭市庄南町二丁目5番地10
TEL.052-776-1251 FAX.052-776-1241
http://www.kokudo.ne.jp/



幸栄堂の小池社長(左)と弊社眞田(右)。

京あられのルーツは？
京都盆地の西北にそびえる愛宕山。山頂の愛宕神社は、「火難除け」の神として知られます。その愛宕山からの流れである大杉谷の流れの源流近くに「空也の滝」があり空也上人(903~7)の修行の場とされますが、江戸時代、こ

京都 幸栄堂 京あられ

米のうまみを堪能する：職人の勘にゆだねる。

そもそも、京あられとは？
京あられは、吟味した国産もち米を原料に、お米の風味を活かす伝統製法(丸粒蒸し、杵つき、自然乾燥あるいは低加熟通風乾燥)で、精米または洗米から焼き上げまでを一貫生産するものをいいます。

の滝で行っていた桶漣(ようれん)といわれる漣がいました。桶漣は、里人が施す餅を切り「あられ」にして、また里人に与えました。桶漣自身も、好物で修行中の身を支える滋養だったといえます。これが京あられのルーツのひとつではないかと伝承されます。

幸栄堂の京あられの凄み！

京あられの身上は、お米の旨みを活かす製法ですが、幸栄堂さんの京あられには、さらなるこだわりがあります。そのひとつが、味わいを決める調味料です。「しろたま」には、日東醸造さんの

銘品足助仕込三河しろたまりが、「本溜」には、カクトウ醸造さんの「本たまり醤油(極醸)」がそれぞれ使われています。どちらも、黒怒推奨の稀少な調味料。愛知三河の食文化が、お米の美味しさをさらに引き立てる大きなファクターとなっている。その視点からも、この京あられに込める、黒怒の想い(眞田の想い)を感じていただければと願うものです。

(裏面に続く)

この夏、冷たい日本茶と、京あられの至福…。

夏風に、肌も汗ばむ頃。はやいもので今年も半分が過ぎようとしています。また、今年は「超!?猛暑」の予報もあるようで、想像を絶する暑さは体力のみならず気力さえも奪いはしないか?と、いまから構えております。さて、今回の通信は、夏の蒸し暑さでは日本屈指の京都から、「京あられ2種」を採り上げました。詳細な工程は本篇に譲りますが、「焼き上げるまでに最低でも7日ほどを要する。」の事実だけでも、その味わい深さは推しはかれるのではないのでしょうか? お座敷で、冷たい日本茶に添えられた京あられ…遠い夏の記憶、日本の夏の原風景に誘われての至福のひとつとせひとも、取り扱いをお願い申し上げます。

黒怒 代表取締役 眞田 也守志



330003
京あられ(しろたまり)
65g 450円
■入数:20 ■賞味期間:180日
原材料:もち米、小麦醸造調味料(小麦を含む)、本みりん、清酒

330004
京あられ(本溜)
65g 450円
■入数:10 ■賞味期間:180日
原材料:もち米、たまり醤油(大豆を含む)、本みりん、清酒

リニューアル!

黒糖入り 天然酵母あめ

乾いた空気や、季節変わりが、苦手な方にも!!
フルーティな天然酵母ペースト(りんご&みかんを発酵させたもの)を、沖縄産黒糖を使った餡で包んであります(右図参照)。今回から、製造メーカーさんが変更となり、パッケージデザインも一新!! 規格も変更となりました。従来どおり、すべて国産原材料です。

330302 <第一酵母>
天然酵母あめ(黒糖入り)
350円
■内容量:80g ■入数:50
■賞味期限:10ヶ月
水餡(国産)、粗糖(鹿児島県喜界島産)、黒糖(沖縄県産)、天然酵母(りんご(国産)、みかん(国産)、てん菜糖(国産))、菜種油(国産)



りんごもみかんも天然酵母!



オキノ レギュラーコーヒー

●「カフェインレスコーヒー」が新登場!!
カフェインの覚醒作用や利尿作用のため、コーヒーを控えていた人にも朗報です。女性やシニア世代のニーズに応えました。
●鮮度が命…100g規格のラインナップ!!
焙煎後、できるだけ新鮮なうちに、オキノブランドをお楽しみいただきたい…沖野社長の主張で100g規格が誕生しました。

注文方法 毎週金曜日AM受注〆切り
翌週火曜日から 納品

■夏期冷蔵流通 ■賞味期間:6ヵ月

商品コード	商品名	容量	定価(税抜)	特長
620815	有機カフェインレスコーヒー【豆】 NEW!	100g	650	本来の味と香りそのまま! (夏期冷蔵)
620816	有機カフェインレスコーヒー【粉】 NEW!	100g	650	
620786	有機スペシャルブレンド【豆】	200g	960	
620817	有機スペシャル【豆】 NEW!	100g	570	酸味の少ないマイルドな味わいです。 (夏期冷蔵)
620787	有機スペシャルブレンド【粉】	200g	960	
620818	有機スペシャル【粉】 NEW!	100g	570	
620790	有機ロイヤルブレンド【豆】	200g	1,080	
620819	有機ロイヤル【豆】 NEW!	100g	610	スペシャルブレンドに比べ、苦味と香りが強く、軽い酸味があります。 (夏期冷蔵)
620791	有機ロイヤルブレンド【粉】	200g	1,080	
620820	有機ロイヤル【粉】 NEW!	100g	610	
620794	有機アメリカンブレンド【豆】	200g	960	苦味とコクを増してありますが、軽い味です。(夏期冷蔵)
620795	有機アメリカンブレンド【粉】	200g	960	
620800	有機ペルー【豆】	200g	960	
620821	有機ペルー【豆】 NEW!	100g	570	程よい酸味と苦味で飲みやすいです。 (夏期冷蔵)
620801	有機ペルー【粉】	200g	960	
620822	有機ペルー【粉】 NEW!	100g	570	
620802	有機グアテマラ【豆】	200g	1,080	
620823	有機グアテマラ【豆】 NEW!	100g	610	力強い酸味、豊かな味。 (夏期冷蔵)
620803	有機グアテマラ【粉】	200g	1,080	
620824	有機グアテマラ【粉】 NEW!	100g	610	
620804	有機エクアドル【豆】	200g	1,080	ペルーの隣国ですが、コーヒーの味、香りはだいぶ異なります。飲み応えがあり、香りがやや強くバランスの良い豆を焙煎。(夏期冷蔵)
620825	有機エクアドル【豆】 NEW!	100g	610	
620805	有機エクアドル【粉】	200g	1,080	
620826	有機エクアドル【粉】 NEW!	100g	610	
620798	有機アイスコーヒー用【豆】	200g	980	浅めに焙煎したスッキリとしたコーヒーです。(夏期冷蔵)
620799	有機アイスコーヒー用【粉】	200g	980	

おしらせ

1 リニューアル商品

●実施時期…在庫なくなり次第順次
<コメット>ぬか床一年生(バック巻紙)
・混合ぬか:300g➡500g(仕様の変更はありません)
・セット数:4セット➡3セット ・ケース入数:40➡30
※価格、JANその他のセット商品(天然酵母50g、チアシ等)の変更はございません。

2 終売商品

●実施時期…即日
<第一酵母>コーボン餡 100g

本誌にてリニューアル品を紹介しています!!

3 取り扱い変更商品

●実施時期…在庫なくなり次第順次 ※()内はケース入数。
<太田油脂>亜麻仁オイル 110g(12) 毎日えごまオイル円筒 3g×14(15)
定番単品出荷 ➡ ケース取り寄せ

4 パッケージ変更商品

●実施時期…在庫なくなり次第順次
<かるなあ>大豆まるごとミート(ミンチ)100g
※表面ラベルのデザイン変更。(記載文言の変更はありません)

5 商品規格変更

●実施時期…6月下旬製造分より
<創健社>有精卵マヨネーズ300g
※従来のキャップからマヨネーズを細くも星形にも出せるダブルキャップに変更。

6 価格改定商品

●実施時期…6月下旬より順次
<フルーツバスケット>オラッチェカレールウ
・お子様:525円➡593円 ・中辛/辛口:540円➡603円
※2パック容器に変わります。230g➡115g×2P(容量変更無し)

※表示価格はすべて「税抜価格」です。

京都
幸栄堂

京あられ

米のうまみを堪能する：職人の勘にゆだねる。

現社長の小池茂幸さんは、もうすぐこの道40年になるといいます。京あられの職人さんでもあります。先代の下で修行をしながらも、自身で満足のいく味と思えるようになるまでには30年の時間が必要だったとのこと。「ふだん、あられとは縁のないような方にも、うまい！と言わせる自信があります。」…そう和やかに語る小池さんですが、その矜持を持つに至るまでには、厳しい言葉では尽くせない苦労があったことが想像できます。今回は、製造工程を1つ1つ追いながら、そのこだわりに迫ります。

一食・瞭然！京あられの製造工程。

精米から、焼き、最終工程の味付けまでを、ひとりの職人が担うのが、京あられの伝統ルール。それは、一度、米を水に浸したら、何が起きてても途中で手を止められないという厳しいもの。市販の大部分を占める量産メーカーのあられとは一線を画す、その理由を、順を追って説明します。

一 精米

粘り、もちり感で定評ある、佐賀県産の「ひよく餅米」を原料に、丁寧に精米します。

二 浸水

精米後、ていねいに時間をかけ洗米した「ひよく餅米」は、8時間から、場合によってはひと晩かけ水に浸されます。

三 蒸し・杵つき

蒸し工程は、昔ながらの蒸籠蒸しです。そのあとは、練るのではなく、杵つきで、粘り、コシのある餅生地になります。

四 寝かし(最低3日間)

生地を薄く削って焼くのが「京あられ」です。よって、水分量が落ち着き、ちようど削りやすい固さとなるよう生地を熟成させます。最低でも3日間は冷蔵庫内で最適な水分量になるまで調整します。この工程を守ることで、生地を薄く削るとき、表面が汗をかいたり乾いたりするのを防ぎます。

▼冷蔵庫で寝かせたもち



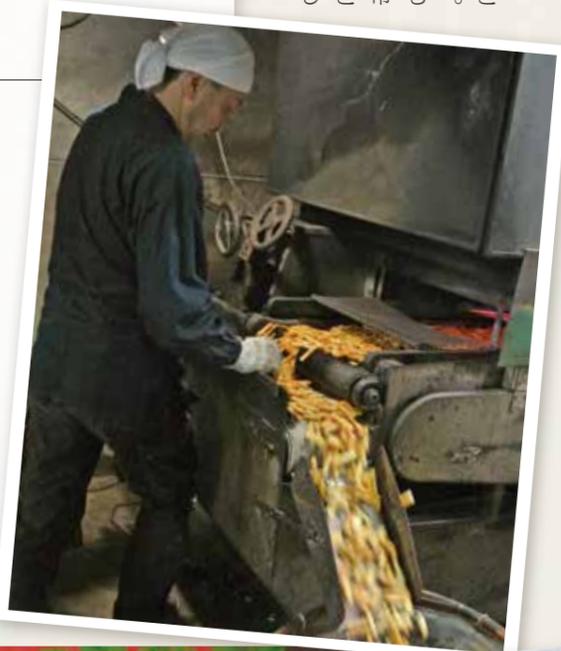
寝かすのは最低3日。3～5日の間で調整します。削る際に汗をかく状態では、乾燥時に餅生地の水分でくっついてしまい一枚一枚が綺麗に乾かないのです。

五 断ち

最適な寝かし状態となった餅生地は、裁断の工程にすすみます。

①中央に穴の空いた型に餅生地を入れ、ガムテープがローラーからはがれるように、一定の厚みで帯状に削っていきます。

②帯状に削られた餅生地は、あられサイズにカット裁断します。



六 自然乾燥(最低3日間)

あられサイズにまでカットされた餅生地は、何段にも重なったベルトコンベアの上で自然乾燥させます。この「乾燥機」は、先代が開発したオリジナルの設備。乾燥したかどうかの見極めは、触れた感覚、あられが落ちたときの乾いた、はじけるような音だといいます。



▲自然乾燥中のあられ



▲オリジナル乾燥機

◆熟練職人の耳
経験の積み重ねで得られる感覚が、餅生地の乾燥した音。それは、季節、温度や湿度でかわるといいます。ポイラーや乾燥機を使えば早く、手間なくできる工程ですが「自然乾燥」にこだわっているそうです。

七 焼き

網を熱し、強火の遠火で焼き上げます。その加減やタイミングは、職人さんの五感…つまりは、熟練の勘所です。

八 味付け

厳選された、三河の味が、京あられを支えます。

◆日東醸造「足助仕込三河しろたまり」
大豆は一切使用せず、涼冷な気候の中で約3ヶ月間、静かに熟成させたしろたまり。熟成された風味は、他の追従なしの一品です。

◆カクトウ醸造「本たまり醤油(極醸)」
昔ながらの製法で熟成された本格派たまり。小麦を使用せず、国産大豆と天日塩だけで作られ、濃厚な旨味ととろみ、独特の香りが特徴です。

あられ1つ1つに、命を吹き込む。

自然乾燥の餅生地は、パキッと割ると、断面が艶やかで、きらりと輝くといえます。これはポイラーやガス火では、同じようにはなりません。

また、網を熱し強火の遠火で焼いたあられを割ってみても、その断面は光輝いていません。光輝く断面は、杵つき、自然乾燥、伝統の焼き方を守った証であり、これが、他社が真似できない、香ばしさ、深みある米そのものの旨みにつながります。

お客さまから「お砂糖入り？」と聞かれることもしばしばですが、この甘みこそ丁寧な仕事で引き出す、もち米本来の旨みです。手を抜かず、それぞれの工程を愚直といってもいいほどの丁寧さで積み重ねる…いろいろな書きましたが、まずは食べて見てください。一食、瞭然の味が京あられなのです。



330003
京あられ(しろたまり)
65g 450円
■入数:20 ■賞味期間:180日
原材料:もち米、小麦醸造調味料(小麦を含む)、本みりん、清酒



330004
京あられ(本溜)
65g 450円
■入数:10 ■賞味期間:180日
原材料:もち米、たまり醤油(大豆を含む)、本みりん、清酒

(右上) 乾燥したあられの原型の断面
(左上) 焼き上がったあられの断面
(下) 焼き上がった、あられ。

