島の味 まんじゅう

米粉＋ナルトオレンジ

「栄堂」菓子博受章作を改良

南あわじ市市福永の菓子店「御菓子司　栄堂」（坂井美代子代表）は、淡路島産の米粉やナルトオレンジを使った焼きまんじゅう「島のおもひで」を発売した。昨年春の全国菓子大博覧会「ひろしま菓子博2013」で橘花栄光章を受章した新作を改良し、品質を高めた。開発した坂井敦子さん(43)は「淡路島らしいみやげとして親しんでもらえたら」と話している。

（井ノ口麻子）

同店は1918年創業の老舗。2012年度から南あわじ市米粉利用推進協議会に参加し、米粉を使ったスポンジケーキやカステラ、ロールケーキなどを販売してきた。

敦子さんは先代の亡父が考案した「ミルク饅頭（まんじゅう）」を参考に、米粉を生かした焼きまんじゅうの開発に取り組んだ。

最も苦労したのが米粉の扱い方だった。小麦粉に比べて粘りがなく、水分が少ないとぽろぽろと崩れやすい一方、水分が多すぎても生地がだれてまとまらない。水分量を微妙に加減するなど試行錯誤を重ねた。

中身のあんは、ほぼ淡路島内だけで栽培されているナルトオレンジでマーマレードを作り、ホワイトチョコ入りの手亡豆（白インゲンマメ）のあんと混ぜた。独特のほろ苦さを生かすため、ナルトオレンジの皮を食感が残るように刻んだ。

昨年4～5月の菓子博で受章して以来、客から「早く食べたい」とリクエストされていたが、大量に焼いても皮が割れないように改良し、今年10月の販売にこぎつけた。

敦子さんは「原料の3割は島内産の食材。ナルトオレンジの苦みが後を引く、淡路島らしいお菓子ができた」と胸を張る。

1個200円（税抜き）。同店と福良マルシェで販売している。問い合わせは栄堂（0799・42・0032）。

米粉とナルトオレンジを使ったまんじゅうを開発した坂井さん（南あわじ市市福永で）