

味見経由 → 明日香村まるかじり行き

# MARUKAJIRI

この本は「味見」のためすべて味わうことができません。実際に食べたい方は、下記より購入できます。

1

実際に明日香村を訪れる/  
食材を好きなだけ購入したい！



あすか夢の楽市

※明日香ビオマルシェは毎週金曜午前中開催

明日香の夢市

あすか夢販売所

あすか夢の楽市

奈良県高市郡明日香村大字飛鳥225-2  
TEL 0744-54-3311  
9:00~17:00  
年末年始のみ休

あすか夢販売所

奈良県高市郡明日香村大字御園2-1  
TEL 0744-54-5670  
9:00~17:00  
年末年始のみ休  
http://askyume.com

明日香の夢市

奈良県高市郡明日香村大字島庄154-3  
TEL 0744-54-9450  
10:00~16:00(土・日・祝 ~17:00)  
年末年始のみ休  
https://asukadeasobo.jp/shop/yumeichi

## 明日香村の直売所・物産店をめぐる



2

自宅で明日香村を満喫/  
お取り寄せしたい！

## 飛鳥宅配便

http://www.asukatakuhaibin.jp

飛鳥宅配便



詳しくはこちらから



うねめ  
「采女の宅配便」が  
オススメ！

明日香村の農家が丁寧に育てた旬の野菜や果物、加工品など、明日香の味をフルセットでお届け。

夏の便

冬の便



季節の農作物と加工品10品

●カタログのご注文・お問合せ  
一般財団法人 明日香村地域振興公社  
奈良県高市郡明日香村大字岡1220 / TEL 0744-54-9200 / FAX 0744-54-3730  
info@asukatakuhaibin.jp ※ご注文はTEL・FAX・E-mailでも承ります。

3

明日香村の自然に触れる/  
自分で育てて収穫したい！

## あすかオーナー制度

https://asukadeasobo.jp/owner

あすかオーナー制度



詳しくはこちらから



- |             |            |         |
|-------------|------------|---------|
| 棚田オーナー      | 奥明日香入谷ファーム | 一本木オーナー |
| うまし酒オーナー    | たけのこオーナー   | 柿オーナー   |
| 阪田なるほど!ふぁーむ | いもほりオーナー   |         |

●お問合せ  
一般財団法人 明日香村地域振興公社オーナー募集係  
奈良県高市郡明日香村大字岡1220 / TEL 0744-54-9200 / FAX 0744-54-3730  
info@asukadeasobo.jp

THE HISTORY AND FOOD OF ASUKA

# AJIMI

明日香の隠し味



明日香村の「食」には  
物語がある。

それは、

おいしさがより一層増す

「隠し味」だ。



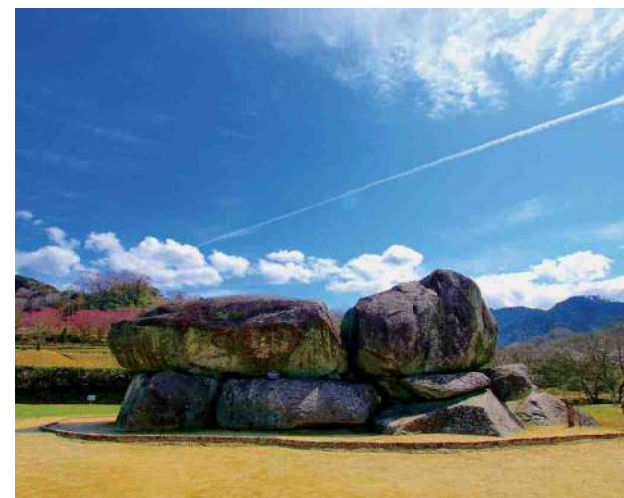
明日香村役場 産業づくり課

〒634-0111 奈良県高市郡明日香村大字岡55 TEL 0744-54-2001 / FAX 0744-54-2440



日本最古の仏像が鎮座する飛鳥寺。国内最大級の石室をもつ石舞台古墳。四季折々で表情を変える棚田の景色。明日香村のシンボルともいえる社寺や遺跡、風景。その多くは、この土地で生きてきた「人」からの贈り物だと、教科書やガイドブックを通じて、みなさんをご存知のことと思います。でも、その「人」のそばで、生きる力となってきた「食」にまつわる物語は、みなさんご存知でしょうか？「サナブリモチ・ゴンザニ・コゴミ・ドヤモチ」呪文のように聞こえるこの言葉たちはすべて、明日香村で食べることができる食材や郷土料理です。その他にも、古代米や大和橘、生姜の佃煮など街の百貨店やスーパーでは滅多にみられない「食」の数々に、明日香村では出会うことができます。明日香村の「食」の背景には、千四百年を超える年月をかけて育まれた物語が詰まっています。生きるための知恵。喜怒哀楽。自然への感謝。その背景に気づいて、明日香の「食」を口にするだけでよりいっそう、ありがた味を増す。まさに「隠し味」だと、私たちは思っています。いまま明日香村では、その物語は続いています。明日香村で生きる人の手をとって作られた「食」をもっとおいしく味わっていただく。そのお手伝いに本誌がなれば幸いです。

まだ誰も味わったことのない明日香の醍醐味を伝えたい。届けたい。





1月

日本の、明日香のお正月は、食べて、祝って、祈ることから。

お雑煮の具は、縁起良く「ま〜るく」切って、朱塗りの大きなお椀で。他にも、七草粥や小豆餅、かき餅づくりをしたり、食卓は、にぎやかに一年をスタート！飛鳥川の風物詩ともいえる綱掛け祭では、今年一年の幸せを祈る。

- 明日香の旬な食材 フキノトウ セリ おすかルビー あやめ雪かぶ



12月

新しい年を迎えるため 食の準備に走る。

収穫した大根を軒先で乾燥させて切り干し大根をつくるほか、味噌づくり、里芋のずいき、しめ縄づくりなどお正月の支度にあくせく毎日を通し、年越しを迎える。

- 明日香の旬な食材 温州みかん ゆず 金時人参



11月

収穫を祝い、子孫繁栄を祝い、無病息災を祈る！忙しい中でも、感謝を。

亥の子の日には、ご飯とえび芋を炊いて、つぶして、粒あんを入れた「ぼたもち（いももち）」を。米を収穫した日には、1等米、2等米それぞれでお餅をつくり、きなこあわせだ「こんぐりもち」を食べた。

- 明日香の旬な食材 古代米 落花生 里芋（味いも、ワーベン、えび芋）



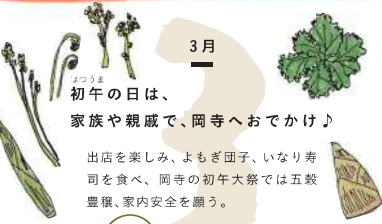
2月

おんだ祭では、五穀豊穡と子孫繁栄を！

寒い季節になると、里芋や人参、大根、かしわをコトコト煮込んだ「ごんざ煮」が明日香の食卓を彩る。この時期は、根菜類が豊富！

- 明日香の旬な食材 はるみ きよみ 不知火（デコボン）

飛鳥坐神社にて夫婦和合の神事が行われるの♡



3月

初午の日は、家族や親戚で、岡寺へおでかけ！

出店を楽しみ、よもぎ団子、いなり寿司を食べ、岡寺の初午大祭では五穀豊穡、家内安全を願う。

- 明日香の旬な食材 春野菜 山菜 タケノコ 香菜



- 明日香の旬な食材 ニンニク イタドリ マダケ ハチク

4月

食材が少なくなる端境期には、生きるための知恵と工夫を。

昔は冬に仕込んだ漬物を炊いて食べたり、山菜を探りにいって天ぷらにしたり、佃煮などの保存食を食べて過ごした。現在では、昔から続く盟神探湯（くがたち）という古代日本の裁判行事もあり、熱湯の中に手を入れ、腫れている人はヤケドをすたとされた。



5月

いよいよ田んぼづくり！水口祭！

稲の種まき、田んぼの苗づくりをスタート！水の入口には神が宿るとされておられ、その水で苗を育てる。各地域によって内容は異なるが、札と花を苗代に飾り、豊作をみながら祈る。

- 明日香の旬な食材 くわのみ マルベリー 山椒の実 ふき



6月

田植えが完了！お祝いには「早苗饅頭」

半夏生までに田植えを無事に終えると、小麦ともち米と一緒についた早苗饅頭のほか、餅の棒ずし（棒の葉ずしの前身）やタコを食べて田の神様に感謝し、お祝いする。



- 明日香の旬な食材 夏野菜 ブルーベリー らっきょ

食文化 明日香の12ヶ月



初夏には蜜柑の香り、秋には金木犀の香り。明日香村では、風の匂いが四季ごとで変わるように、季節ごとに、月ごとに、巡りあえる「食」は、彩り豊かに変わっていきます。くわえて、「五穀豊穡」「無病息災」「子孫繁栄」。その「食」の収穫を祝い、感謝し、祈る。心の豊かさにもふれることができる。それが、明日香村です。五感で、心で、お腹いっぱい、胸いっぱい、とても365日では味わいきれない食と文化と歴史を、ごゆっくり、ご賞味ください。



9月

お月見を楽しみ 収穫前に、豊作を願う。

昔は、月見だんごではなく、おはぎだった。女の子がいる家族は、萩とスキを立って、「いご縁があるように」と願いを込める。この時期には、彼岸花祭りも。

- 明日香の旬な食材 栗 栗カボチャ



8月

地藏盆の日。提灯をつけて、ご先祖様が帰ってくる準備。

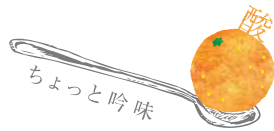
かわらけ（茶焼きのお皿）に、赤飯、煮物、おかず、豆をのせ、お出迎えする。子どもたちのおやつには、米粉でついたお餅をみたらし団子にしてあげた。

- 明日香の旬な食材 ツルムラサキ いちじく ひもとうがらし



明日へ届けたい明日香の味

# 柑橘



『日本書紀』を紐解けば、その昔、垂仁天皇が菓子の祖・田道間守を常世の国に遣わせ、「非時香菓」と呼ばれる不老不死の霊薬を持ち帰らせたという記述がある。この実こそ日本最古の柑橘「大和橘」であり、明日香村がルーツだと言われている。



「百姓は、毎年一年生」。昔から伝わるこの言葉を胸に刻みながら、柑橘と明日香村の自然を相手に、ふたりは生きている。

明日へ届けたい明日香の味

# あすカルビー



国内で生産されるいちごは100種類ほどあると言われている。「あすカルビー」という名前、なにも明日香村で生まれたからつけられたわけではない。「アスカウェイブ」と「女峰」という品種の掛け合わせで、平成12年に奈良県を代表するいちごとして品種登録された。春のイメージが強いが、旬は1月から3月。



【あすかいちご狩りパーク】  
TEL: 0744-54-1115  
開園期間: 1月中旬~5月末頃まで  
※完全予約制。詳しくはHPをご覧ください  
(<https://asukadeasobo.jp/asukaichigo>)

## 味を「変える」のは「守る」 それが柑橘の未来への姿勢



「むかしは、明日香の蜜柑というたら、酸っぱいなあと言われてましたわ。こう率直に語り始めてくれたのは、昭和40年より、代々家業としてきた柑橘の生産を継いだ五代目の松原さん。現在は、六代目となる息子さんと一緒に、温州みかん、はるみ、不知火(ゴボン)、きよみ、プンタンなどの栽培を続けている。松原さんは味についてそう語る。一方で、別の視点も授けてくれた。「でも酸っぱい」ということは、貯蔵が効くということでもあるさかい。甘いと感じやすいから日が持ちません」。



基本的には、柑橘類は収穫してから酸味を熟成させる期間をもつ。収穫した時には酸っぱかったものが、日が経つにつれ水分量が少なくなり、糖度が増していく。そうして柑橘類は甘酸っぱく、おいしくなっていく。松原さんの何気ない話から、昭和の家庭の絵が自然と浮かんできた。玄関や廊下、家の中の寒い場所には、いつも蜜柑の箱が置いてあった。そこから蜜柑を手にとり、コタツで皮を剥きながら、家族で団らんをしながら食べる。購入した当初は「酸っぱい」かもしれないが、日が経つことに徐々に「甘く」なっていく。



## 酸っぱくて、甘い 農家と参加者のおいしい関係

様々な品種がある中で、奈良にはブランドいちごと呼ばれるものがある。ひとつが「古都華」で、もうひとつが今回の主役「あすカルビー」だ。前者の特徴は「ひとつひとつの実が大きく、食感がしっかりしていて、甘味が強い」。それに対して後者は「酸味と甘味のバランスが良く、食感も柔らかでジューシー」だと称される。両者ともに人気があり、県内各地で生産されている。そんな中、明日香村ではいちご狩り体験を複数の農園で受け入れる事業「あすかいちご狩りパーク」を開設。申込みは完全予約制で、参加者は予約時に指定された農園へ行くこと、30分間のいちご狩りが楽しめる内容となっている。今回、この取り組みについて、明日香村莓研究会の会長を務める松原さんに話を伺った。

「始まりは平成16年、明日香村地域振興公社と共にスタートしました。当初は5件ほどしか登録されていなかったが、高設栽培(栽培の棚を腰高の位置につくことで収穫しやすくなる)に切り替えたタイミングで増えていきました。現在では、15の農園が登録しています。より多くの様々な品種がある中で、奈良にはブランドいちごを食べた反応を身近で感じられるのがいいですね。うれしい反面、それが逆にプレッシャーでもあり、常に満足してもらえないようなところをくらねば、という想いで育てています」。

消費者のうれしい感動を目の当たりにできるのは生産者冥利に尽きるだろう。この取り組みのいいところは、つくる側と食べる側の両者が直接交流できることはもちろんのこと、もうひとつある。生産者にとって、繁忙期に収穫やパッキング作業などの手間が省けること。くわえて、大きすぎたり、逆に小さすぎたり、商品として売りにくいいちごをおいしく食べてくれる存在が参加者だ。それはまさに、「苦酸っぱい」生産者の苦勞を、「甘く」摘み取ってくれるおいしい関係。そんな想いを馳せながら食べるあすカルビーは、やっぱり酸味と甘味のバランスが絶妙だと思っ

明日へ届けたい明日香の味

# 原木しいたけ



しいたけは、栽培方法によって「原木しいたけ」と「菌しいたけ」の大きくふたつに分けられる。自然環境を利用して菌を育て、ハウスや森の中で発生する機会が少なくなってきたが、明日香村ではお目にかかることができる。



原木しいたけの生産現場。約一万本の原木が並ぶ圧巻の光景は、ひとつの作品を見ているかのような気持ちになる。

何より知ってほしい。  
「原木しいたけ」という存在を。

原木しいたけが栽培されている現場に足を運ぶと圧倒されるものがある。整然と南西の方向を向いて並んでいる木が約二万本。どうやって、この栽培環境をつくったのだろうと想像するだけでも途方に暮れそうになる。そして、一本の木に対して40〜60箇所ほど、ドリルで穴をあけ、菌を詰めてしいたけが育つのを待つ。収穫の時期までは約一年半。ますます気が遠くなりそうになる。でも、この道で昭和44年から約50年。歩みを止めなかったのが、今回お話を伺わせてもらった浦野さんだ。明日香村で、代々林業と農業を家業とする家で長男として生まれ、「継ぐ」ということはもはや宿命だったかもしれないが、浦野さんに率直に「大変でしたよね」と聞くと、「そのりや大変だけど、仕事は苦にならない」と言葉が返ってくる。ここでもうひとつ付け加えると、林業は植林してから木材として売り物になるまで、150年以上かかるという。浦野さんの短い言葉の中には、重量と妻味が含まれていることがわかる。きつと、浦野さんがつくる原木しいたけはおいしい。そんな確信をもって味について聞

いてみると「木の栄養を1年以上かけて、じっくり吸い上げて育つから、味が濃く、香りも旨味も全然違う。原木しいたけは中身がギョッと詰まっている」と教えてくれた。続けて、原木しいたけを育てるための努力を伺うと「特にコレといかないなあ」と謙遜する。いかにも旨味を人に見せない浦野さんらしい答えだが、ひとつだけ、確かな答えをくれた。「原木しいたけは、風通しの良いところと木陰を好む。だから、明日香村の環境のおかげかな。確かに、明日香村の恵まれた自然環境もあるけれど、その言葉がすべてではない。あのリアルな生産現場から感じたのは、間伐や草刈りといった、原木しいたけが好む環境づくりのための「人手間」だ。その光景はまさに、森との共存であり、自然を相手に生業とする浦野さんの生き様でもある。小さな頃から、お父様と一緒に林業をされてきた歴史の延長に、おいしい原木しいたけが生まれたのだ。浦野さんの願いは「原木しいたけを、ひと口でも味わって、知ってもらうこと」。どこまでも謙虚で、強いその味を、ぜひ味見してほしい。



COLUMN 若手農家がはじめた「つながる場」明日香バイオマルシェ

## “我が家の味”の手助けに つくる人と食べる人の暮らしのシェア

「明日香バイオマルシェ」が始まって今年で5年目。毎週金曜日の9:00~12:00、場所は、明日香村の農産物直売所『あすか夢の楽市』の駐車場だ。「バイオ」の名の通り、無農薬や有機肥料で育てられた米や野菜などのオーガニック食材が並ぶ。訪れる人は、地元の主婦や移住者、料理人だけでなく、県外から訪れる常連もいるほど、世代もジャンルもいい意味でバラバラだ。けれど、共通しているのは「そこに集まるみんなが楽しんでいる」こと。その“居心地のいい空間”は、今や様々な“つながり”を生み出す場でもある。現在代表を務め、自身も大阪から移住して明日香村で就農した『たるたる農園』の樽井一樹さんに話を聞いた。

「きっかけは『あすか癒いの里 森羅塾』の高橋夫妻が話をもちかけてくれ、明日香村の農家を含めた7人で立ち上げました。単なるイベントとしてのマルシェにしたいくなかったのと、日常の食卓にオーガニック食材を使ってほしいという想いから、土日ではなく、あえて金曜日の朝にして、主婦の人たちがデイリーで利用してくれる場にしようと思った。マルシェが始まった当初は、いろいろな面で苦戦したというが、1年経つ頃にはお客さんも定着。売り場も盛り上がり、吉野にある『オーガニックカフェはなさか』の天然酵母パンや『Café NEKKO』のオーガニックコーヒーなど、出店メンバーも徐々に増えていった。すると、おもしろいことが起こり出した。ひとつは、主婦のコミュニティができたこと。訪れる主婦のほとんどが小さい子どもを持つママさん。同じ世代が集まることで、子育ての話をしたり、みんなでヨガをしたり、いつのまにかマルシェが彼女たちの溜まり場になっていた。そのつながりから生まれたもの、そのひとつが、自然の中で親子が一緒になって学ぶ『森のようちえん フィス・ナチュラ』だ。2016年、明日香村でママさんたちがスタートさせ、現在はカフェ『コロコック』も運営、月1回のマルシェにも出店する。もうひとつは、料理人のつながりだ。彼らの目的は、オーガニックではない。単純に「野菜がおいしいから」買い付けにやってくる。農家と直接会話しながら、それを料理に落とし込む楽しさもあるだろう。現在では、飲食店の横のつながりもできはじめ、情報交換の場になっている。

「マルシェのいいところは、一番食べてほしい旬を農家判断で出せることとそれを直接買えること。その結果、つくる側と食べる側がつながって、両者に信頼関係が成り立つ。マルシェに来てくれる常連さんの中には、食卓を囲みながら僕たちの話をしてくれたり、野菜嫌いの子どもが僕たちの野菜だったら食べてくれたり…。最初は安心安全が基盤にあったオーガニック食材が、今ではちゃんとおいしいに結びついていることがうれしい」

明日香バイオマルシェから生まれたこれらの“つながり”は、単純につくる人と食べる人を結んだだけではない。それぞれ家庭の食卓や飲食店の“味”を共に作りだす、豊かな暮らしのシェアにある。“居心地のいい空間”の答えは、ここにある気がする。



樽井さんは農家仲間と共につくった自家製堆肥のみを使用し、年間60種類もの野菜を育てて販売する。



農薬・肥料を入れない自然栽培でお米をつくる『ミニマルライフ』の瀬川健さんも明日香村で新規就農したひとり。



【明日香バイオマルシェ】 奈良県高市郡明日香村大字飛鳥 225-2 (あすか夢の楽市 駐車場) 毎週金曜 9:00 ~ 12:00 ※詳しい出店情報は Facebook で要確認



「古代米のアメリカンドッグ」  
明日香村の黒米ともち米に、ソーセージを挟んで揚げる。器に葉を敷いて、直前に火をつけると、野焼きしたような香りがふわっと広がり、明日香村の畑のワンシーンを連想させる一品。



「寒鯛と明日香村の大根」  
小林シェフ御用達の明日香村農家さんから仕入れた大根の前菜。ものすけ、あやめ雪、黒大根など色とりどりの根菜を5〜6種類ほど盛り込む。器の青を空に見立てた明日香の彩りを感じる一品。

ここでしか手に入らない食材  
ここでしか出会えない風景と人  
まるで味の宝探しをしているみたい

オーベルジュ・ド・ぶれざんす 桜井

シェフ 小林達也 Tatsuya Kobayashi

「明日香村って本当はとても華やかな地域だと、来てから気づきました。歴史や観光スポットだけではない、美しい棚田や里山の風景、秋の紅葉や彼岸花など、明日香村の色合いはどれも鮮やかです。そんな土地で育まれる食材は、種類も豊富なので、畑との距離も近いので、(早摘みしていない)完熟した状態で手に入ります。ここで出合う食材たちは、東京や大阪では手に入らないものばかりです。さらには、食材をつくる生産者の皆さんとの距離が近いのも明日香村のいいところですね。明日香村の農家さんはとても情熱的で、おもしろい野菜をつくるには僕に教えてくれます。僕たち料理人の仕事は、料理を通してその方が「所懸命」つくれる食材の魅力を伝えることだと思っています。主役は

食材にある。だから「面白い時期に、一番おいしい状態を出す」というのがタンスです。そのために、農家さんと密にコミュニケーションをとりますね。その食材が最もおいしい「旬」を見極められるのは農家さんだけです。そして、来ていただいたお客様には、料理の裏側にある明日香村の背景までも味わってほしい。だから、単純に舌で感じる味覚だけでなく、見た目、香りも料理に盛り込んで、どかな里山の風土、風味を五感で感じてもらえるようなアクセントを入れるようにしています。明日香村をまだ訪れたことのない人たちが、ここに来れば体感できるような料理でありたいと思います。明日香のいろんな味をさがして、追求するのって、とても楽しいですね」

〔ショップINFO〕  
奈良県桜井市高家2217 / TEL 0744-49-0880  
月曜休(祝日の場合は火曜休)  
※レストランは月曜(ランチ・ディナー)および、火曜(ランチのみ)休み。

宿泊 + タ朝食	一室2名利用時の1名様料金 25,570円～
レストランのみご利用の場合	ランチ 5,940円～ ディナー 10,692円～

※すべて税・サービス料込みの価格になります

同施設は、明日香村と桜井市の間に位置し、「なら食と農の魅力創造国際学校(奈良県が運営)」に併設。のどかな里山に囲まれた小高い丘の上に建てられ、全9室の宿泊もできる県内初のオーベルジュだ。全国で有名なレストランを数多く手がける「ひらまつ」が指定管理者として運営している。

## 明日香村のおかあさんが教える 飛鳥米ごはんのお供レシピ

明日香村の老舗醤油「徳星醤油」が味の決め手!

### ごはんのお供(3種)

#### 〈大根の甘酢漬〉

材料	
・大根 …… 1kg	・昆布 …… 適量
・塩 …… 40g	・鷹の爪 …… 適量
・砂糖 …… 100g	・柚子の皮 …… お好み
・酢 …… 50cc	

#### 作り方

- ①大根は皮をむき、長さ約20cm、半円形に切り分ける。
- ②塩をまぶし、重石をのせて一晩置いておく。
- ③大根がしんなりしたら、水を捨て、容器に入れる。
- ④砂糖と酢を鍋に入れ、沸騰させたものを容器に流し入れる。
- ⑤粗熱がとれたら、昆布、鷹の爪を加えて冷蔵庫で10日間ほど置く。
- ⑥食べる直前に柚子の皮を添えると良い。

#### 〈生姜の佃煮〉

材料	
・生姜 …… 300〜400g	
・醤油 …… 100cc	
・砂糖 …… 100g	

#### 作り方

- ①生姜は薄くスライスして、水で洗う。
- ②鍋にお湯を沸かして①を入れ、アクを抜く。
- ③鍋に醤油と砂糖を入れて沸騰させ、水気を絞った生姜を加えて煮詰める。

#### 〈きゅうりの佃煮〉

材料	
・きゅうり …… 1.5kg	
・塩 …… 15g	
・かえりちりめん …… 25g	
・生姜 …… 10g	
・唐辛子 …… 1本	
・きざみ昆布 …… 5g	
【A】	
・三温糖 …… 100g	
・醤油 …… 100cc	
・酢(五倍酢) …… 20cc	
・かつお出汁 …… 5cc	

#### 作り方

- ①きゅうりはスライサーで輪切りにし、塩を加えて重石をのせて一晩置く。
- ②生姜は千切り、唐辛子は種を出し、2〜3等分に切る。
- ③鍋に【A】と②、きざみ昆布を加えて煮立てる。
- ④水気を絞ったきゅうり、かえりちりめんを加えて、煮汁がなくなるまで煮詰める。

### ごんざ煮

#### 材料(4〜5人分)

【A】	【B】
・大根 …… 1/3本	・出汁 …… 400cc
・にんじん …… 1本	・酒 …… 大さじ2
・里芋 …… 中6個	・醤油 …… 大さじ2
・こんにゃく …… 250g	・砂糖 …… 大さじ2
・油揚げ …… 1枚	
・ごぼう …… 1本	
・しいたけ …… 3個	
・鶏モモ肉 …… 100g	

#### 作り方

- ①鍋に【A】の材料を鶏肉から先に入れて、油(分量外)で炒める。
- ②鶏肉に火がとおったら、【B】の調味料を加えて約20分間煮る。
- ③火を止めて1時間ほど置き、味をなじませる。

## 有名パティシエがつくる 明日香村スイーツ

### パティシエの1品

#### 明日香村オレンジ

「明日香村産の柑橘類をシロップで炊き、味を凝縮させてから、ミルクベースのムースに混ぜ込みました。底生地のブラウニーにはローストしたピーカンナッツを加えて香ばしさを出し、味を一体化させるため、炊いた柑橘から出た果汁を染み込ませています。仕上げは、柑橘の果汁で作ったグラサージュをムース全体にかけ、オレンジゼット(果皮を柔らかく炊いたもの)を添えました。果実・果汁・果皮と、明日香村産の柑橘を余す事なく丸ごと使ったケーキです。時期や気候などによって収穫できる種類は異なりますが、柑橘全般という意味を込めて「明日香村オレンジ」と名付けました」



<使用した柑橘>  
不知火・八朔・温州みかん

### パティシエのレシピ あすかるビーのシフォンケーキ

#### 材料

【A】	
・あすかるビー …… 100g	
・砂糖 …… 40g	
【B】	
・卵黄 …… 40g(2個分)	
・砂糖 …… 40g	
・サラダ油 …… 30g	
・ぬるま湯 …… 75g	
・薄力粉 …… 75g	
【C】	
・卵白 …… 160g(4個分)	
・砂糖 …… 30g	

#### 作り方

- ①材料を鍋に入れて、焦げないように煮詰める。②いちごの水分が抜け、ある程度煮詰まれば、実だけを取り出してさらに煮詰める。③実は包丁でたいたて細かく潰しておく。
  - 【B】 ①卵黄を白くなるまで泡立て、砂糖を加えてさらに泡立てる。②①にサラダ油を少量ずつ加え、乳化させる。ぬるま湯を加えて全体的に混ぜる。③②にふるった薄力粉を加えて、だまにならないように混ぜる。
  - 【C】 ①卵白をミキサー(強)で泡立て、角が立ってきたら砂糖を3回に分けて加える。②モコモコになってきたら、ミキサー(弱)でキメを整える。
- 【A】【B】【C】をさっくり混ぜ合わせて型に流し込み、作業台にトントン叩きつけて空気を抜く。170℃のオーブンで約25分焼く完成。お好みで生クリームを添えていただく。



## Patisserie 「TRICO」

奈良県内でスイーツ店、ショコラ&カフェの2店舗を営む。オーナーの素材への探求心は計り知れず、スイーツは奈良の食材を中心に展開。ショコラは世界各国から珍しいものを仕入れてひとつひとつ丁寧に手がける。地の食材を使用する際には必ず生産者の元を訪れ、その素材に合わせてレシピの配合を決めている。



【TRICO 本店】奈良県北葛城郡河合町広瀬台 3-6-3  
TEL 0745-60-6081 / 10:00〜19:00 / 不定休