



特集

信州ナカノキノコSWEETS

エノキタケ生産量日本一の中野市で、新たに「オンリーワン」の商品開発に取り組むため、「信州中野きのこのお菓子振興プロジェクト会議」が昨年発足しました。

「中野市まち・ひと・しごと創生総合戦略」の具体的施策「中野市まるごと6次産業化」の一つとして始まった「信州ナカノキノコSWEETS」プロジェクトを特集します。



キノコのお菓子を 信州中野の名物に



前澤 憲雄 さん

■日本きのこマイスター協会
理事長
(信州中野きのこのお菓子振興
プロジェクト会議・座長)

地域資源を活用し、地域の活性化につなげたい

今、全国ではさまざまな形で地域づくりが行われています。地域にある素材を生かしたお菓子(スイーツ)による地域づくりの取り組みもその一つです。

中野市はキノコ栽培が盛んで、日本一のキノコの産地となっています。約60年の栽培の歴史とともにこれは大きな地域の資源と言えます。この資源をもっと有効に活用し、地域の活性化につなげたい。この想いからキノコのお菓子構想が生まれました。

信州中野きのこのお菓子振興プロジェクト会議が発足

こういった背景から、昨年の秋に「信州中野きのこのお菓子振興プロジェクト会議」

が発足しました。会議の傘下には、製造から販売、デザインなどそれぞれの分野の専門家を集めた「信州中野きのこのお菓子振興研究会」を設置し、具体的な取り組みが始まりました。

個性を出せる素材

中野市はブドウ、リンゴなどの産地でもあり、お菓子の素材なら果物との思いもありますが、あえてキノコのお菓子を打ち出したのは、より中野市の個性を出せる素材であると思うからです。

地元のキノコを素材としたお菓子が、市民に愛される名物になり、中野市を訪れた方のお土産にもなれるように育て、信州中野といえど「キノコのお菓子」と言われるような姿を作り出したいと考えています。

What's 信州ナカノキノコ SWEETS?

「信州ナカノキノコSWEETS」って何？

なぜキノコのお菓子なの？

菌をそのまま食べられるキノコは低カロリーで食物繊維が豊富。β^{ペクチン}グルカンやカリウム、ビタミンB群、アミノ酸なども含まれています。



▲乾燥キノコ（左）や粉末のほか、エノキ氷（右）にすることで、栄養素やうまみがギュッと凝縮されます。

また、エノキタケやエリンギに含まれる糖の一種であるトレハロースは、さっぱりとした上品な甘みと、高い保水力が特徴です。これにより砂糖の使用量を抑え、しっとり感を保つことができます。

おいしく体に良いキノコをお菓子という形でお子さんからお年寄りまで、楽しく食べてもらいたいと思っています。



竹内 智昭 さん

■きのこマイスター
(JA中野市青年部・委員長)
(信州中野きのこのお菓子振興研究会・委員)

キノコのお菓子の形は？



藤沢 勉 さん

■パティシエ（セルクル）
(信州中野きのこのお菓子振興研究会・お菓子の開発担当運営委員)

お菓子の形については、現在、マドレーヌおよびクッキーの菓子型を共通のものとし、「オリジナルきのこ金型」を用いています。

「オリジナルきのこ金型」の製作については、デザイナーさんと何度も協議を重ねながら、かわいらしくて使いやすい形を目指しました。

マドレーヌとクッキー以外のお菓子については、形は自由です。



キノコはどのくらい入っているの？

洋菓子、和菓子問わず信州中野産のキノコを材料の一つとして用いたお菓子が「信州ナカノキノコ SWEETS」です。

キノコの使用方法は自由となっていますが、乾燥キノコなどについては、次のような配合割合となっています。

- ・乾燥キノコおよび粉末 3%以上
- ・エノキ氷 5%以上

【例えばエノキタケの粉末を5%使用した場合】


マドレーヌ
1個分の原料 30g




エノキタケ粉末
5% (1.5g)




生エノキタケ
15gに相当