

岐阜といえば、鮎菓子 鮎菓子といえば、岐阜！

「いちごめゆ菓子」を、岐阜から全国へ世界へ

岐阜発 日本初！「ピンクの鮎菓子」が誕生しました。淡いピンクのカスター生地と求肥には、ほのかなイチゴの香りと程よい風味が広がります。その開発、完成までの道のりは紆余曲折、試行錯誤の連続でした。



和菓子処 緑水庵 女将 藤吉里美さん

和菓子処 緑水庵 女将 藤吉里美さん。
 和菓子店の娘に生まれ、生まれた時から鮎菓子の存在が近くにあり「岐阜のお土産といえば、鮎菓子」と思っていたという藤吉さん。

実際、鮎菓子は、全国で「清流」と呼ばれる川の流れる市町の幾つかに、既に存在する和菓子。

しかし、岐阜のようにひとつの市のなかに鮎菓子を作る店が数多く存在し、しかも通年商品として扱われているところは他には例をみないのも事実です。

「だったらそれをもっとアピールする方法はないのか？」

その方法を模索する中で、当所エキスパート(専門家)安藤摩里氏に相談をしたことが、今回の「ピンクの鮎菓子」誕生の大きなきっかけになりました。

藤吉さんは、日頃から土産品としてのお菓子を扱う中で、お客様がせっかく岐阜市を訪れても、土産の品に高山のお菓子を購入される方が多いこ



当所エキスパート(専門家) 安藤摩里氏

とをとても懸念されていました。そこで「鮎菓子にPR力をつけて、鮎菓子だけでなく岐阜市の観光産業全体を盛り上げて行きたい」という、熱い思いのご相談を受けました。

話を重ねるなかで「もみじ饅頭のようになっている色や味の鮎菓子があってもいいのではないか？」となり、岐阜市の農産物である「濃姫イチゴ」を使用した「ピンクの鮎菓子」を作ろうと開発が始まりました。

職人と葛藤の5年間

「濃姫イチゴを粉末にし、カステラ素材に練りこんでみましたが、茶色い焼目が付き、どうしてもピンク色がでませんでした」

その後配合を変え、焼き加減を変え、焼き方を変え…。しかし、どれだけやっても発色させることはできませんでした。蒸し鮎も考えましたが、それでは焼色が付かず、断念。いっそ餅だけ苺味にし、苺味鮎にしようかと逃げ道も考えました。

そのなかで、米粉を使って白い生地に練りこんだものは見た目の美しさもあり各方面から高い評価を受けました。しかし最大の欠点が…

「米粉の性質から、すぐに硬くなってしまいます」仕切り直し、その後も製法や素材を変えたりと、更なる試行錯誤の日々がはじまりました。

ですが、結果としてピンクに焼きあがるものではなく、「ピンク色の鮎菓子」を焼くのは無理だという結論に至りました。

「百通りどころではないレシピが残りました…」藤吉さんは、幻となったピンクの鮎菓子を悔やむばかりでした。

「どうしても、諦めきれませんでした」



「いちご味の鮎菓子を開発したい」 高校生の声で「再チャレンジ」を決意

それから半年余りが過ぎた昨年の夏前、藤吉さんのもとへ岐阜聖徳学園高等学校商業科より、生徒と一緒に岐阜の特産品を使って商品開発が出来ないかという提案が持ち掛けられました。

藤吉さんは、高校生の地元に対する思い、特産物、お土産に対する気持ちを知りたいと思い、あえて自分からは何も提案せず、生徒さんからの提案を聞きしました。

「生徒さん達は、地元への想いの中で特に長良川に興味を持っていました。こちらから話をしなくても岐阜土産＝鮎菓子の名前が出た時は和菓子に携わる者として、とてもうれしかったです」
 そして話を深めていく中で、ある女子生徒さんから「いちご味の鮎菓子が出来ないか」との提案が挙がりました。

藤吉さんは、依然断念した経緯から、ピンク色の鮎菓子は「難しい」という事を伝えましたが「出来ない」とは言えず…。

「とにかくやってみるとしか言えませんでしたが」職人達の説得から始めましたが、職人からは、何度も話し合い「出来ない」という結論を出したものを、スタートラインに持って来るといふ行動は無理すぎる、と…。

岐阜聖徳学園高等学校 商業学科長 教諭 田中 雅樹 氏



高校生が商品開発に関わり、高校生として力を発揮できることが「販売促進」「市場調査」だと思います。今後、その分野を私たちがしっかり担っていけるようミーティングを重ねています。そのひとつとして、本校のスクールバスをプレゼンステージと捉え「ピンクの鮎菓子」ラッピングバスとしてPRするという方法を勉強・研究させています。また、日本の和菓子は海外で大変人気があることに着目し、今回、私たちが誕生させた「ピンクの鮎菓子」は世界ではどのように受け入れられるのかを、ベトナム、シンガポール、香港等でアンケートを取るなどのリサーチ活動を考えられています。



高校生の目が、味覚が、好む 「色と風味」を追求

藤吉さんは、当所エキスパート 安藤氏への相談を再開しました。「安藤先生からは、当時注目され出したピーツという果物の赤い色を使ってみたらどうかとの提案をいただきました。ですが、実際作ってみると思った以上に色が入りすぎる、香りが強すぎるなど和菓子には不向きで、この方法も断念…。次に食品の色について詳しい先生を紹介していただき、レシピのアドバイスをいただきました」
 それができっかけで、ようやく「ほんのりピンク色」になった鮎菓子を焼くことができました。その時から、再び職人との葛藤の日々がはじまりました。レシピ、火加減の微調整を何度も繰り返しながら、ようやく思った色に近づきはじまりました。

「諦めなくてよかったです！」
 高校生の目が、味覚が、好む「色と風味」を追求「きつとそれが『ピンクの鮎菓子』の成功だと思いました」
 藤吉さんは、生徒さん達とともに何度も試食を重ねました。また、パッケージデザインも「高校生でも気軽に買えるお土産和菓子」のスタイルをテーマに、共同で進めていきました。

「再挑戦のきっかけを作ってくれた生徒さん達には、ほんとうに感謝しています」

岐阜といえば、鮎菓子。鮎菓子といえば、岐阜。
 そんな藤吉さんの岐阜への想いがぎゅっしり詰まった「ピンクの鮎菓子」手に取れば、ほんのり甘いかおりに包まれます。春は、そこまで来ています。

先生からの ひとこと

「鮎菓子で地域活性化、全国展開へのチャレンジはまだこれからです。」

完成に至って、本当によかったです。ですがここからが勝負です。これで鮎菓子のPRに満足してはいけません。他の和菓子メーカーも含め、岐阜商工会議所と和菓子業者5社との商品開発「鮎めぐり」のブラッシュアップをはじめ、皆さんで更なる開発を進めていっていただきます。



「鮎めぐり」の商品開発の指導にも専門家として携わる安藤氏(右)