

ホーム > 市民レポーター > 地域資源活用事業『柳久保小麦』ふすまを使って東久留米産のいいものを考える会！



市民レポーター猫の宮と申します(=^.. ^=)♪  
 今回は「柳久保小麦ふすまを使用した新製品の市民モニター」の会場にお邪魔しました♪  
 【2012年1月30日(月)午後6時より市役所602会議室にて開催】



この小麦ふすまっていうものが大変スグレモノでありまして、普段は捨てているものでありながら、ビタミンB群、ビタミンEなどの有効成分がたっぷりなので、大変効果的なんですよ。

では実際に何に効かって？  
 それは・・・アンチエイジング、血行促進、便秘解消、美肌効果(抗酸化作用、紫外線吸収)、シミの予防、対策、シワの予防、乾燥肌(保湿効果)、神経痛、リウマチ、腰痛の緩和、冷え性の予防、改善などなど。  
 食べてもよし、アレルギーがなければ煎ってからお茶にして飲んでもよし。  
 ふすまのスクラブでお肌をピカピカに磨くのもよし。  
 本当にスグレモノな小麦ふすま、なんですよ(^-^)

エコとか3R(リユース・リデュース・リサイクル)と謳っているそんな世の中じゃないですかあ、使えるものは使っちゃおう！！というわけで、地域産業推進協議会のみなさまは、よなよな頑張ってる知恵を絞っている最中と伺ったところです。

今回のテーマは、小麦ふすまを使った食品「パンとお菓子」でした。  
 しかもこのパンとお菓子、ただおいしだけじゃありませんよ。



リラックスタイムに食べるような、とってもオシャレなカンパニー

食べていると、ちょっとワクワクするプリオッシュ  
 元気がない時に食べれば、きっと元気がわいてくるような

サンドイッチ  
 おいしだけじゃなくて『私たちの東久留米』に根ざした

タックワーズやクッキー、ケーキ  
 食べながらしみじみと「私、東久留米の人間で本当によかったな〜」って思えるパン♪

といったかんじでしょうか♪  
 とにかく素敵なパンとお菓子たちでした。

【今回出展していただいた業者のみなさま】  
 ★ プチ・フル (小さなかまど) 店長：宮澤さん 中央町4丁目、都立六仙公園の前  
 今回のポイント：東久留米産のものを活かして作りたいという思いから、今回は酵母も柳久保小麦や東久留米の庭先販売で購入したゆずを酵母にして作ってみました。  
 開発に苦労した点：発酵のタイミングが少し難しかったのと、カンパニーは酸味と酵母のバランスがちょっと難しかったです。



★ 菓子工房pure 店長：鈴木さん 前沢2丁目 小金井街道沿いイエローハットの前  
 今回のポイント：ふすまが入るとどうしても小さいお子さんや男性の方に食べにくい印象を与えがちですが、ちょっと工夫を凝らし、色々な食材を使ってとても美味しく仕上げました！タックワーズは梅風味のクリームは、今回は東久留米産の梅を使えなかったのが残念でした。いずれは東久留米産の梅を使ってみたいと思います。  
 開発に苦労した点：ふすまを入れることにより、普通のケーキより固くなってしまいました。クッキーにはふすまを40%含有。ナッツを使ったので、口当たりも良く、ふすまの感じはきにならない仕上がりになっています。



★ ブレッチェン 中央町6丁目 都道234沿い農協さんの目の前あたり  
 店長：榎本さん  
 今回のポイント：ふすまの味を存分に味わっていただきたく、ごくごくシンプル、且つ飽きのこない味でクセが無く仕上がっています。健康志向の方には特にお勧め。トーストして召し上がっていただければふすまの風味がより一層増します。今回はテリヤキチキンとハムのサンドイッチもご用意いたしました。具材を変えても良いと思っています。  
 開発に苦労した点：焼く時、思ったより窯延びしなかった点でした。



【試食してみた感想(個人的な感想です)】

★プチ・フルさん：ナッツ棒最高！昔からプチ・フルの宮澤さんのハード系パンの大ファンですが、今回のパンは柳久保小麦を使っているかと思うとおいしさが倍増します。ふわふわのパン(パネトーネ生地)も美味しかったしレーズン入りのも美味しかった。「ふすまは健康に良いけど食べにくい」というイメージは払拭されました。



★菓子工房pureさん：絵心というかお菓子心のあるんだなと思いました。特にタックワーズには感激しました。特に中のバタークリームと回りの生地のコーポレーション、甘さのバランスといふ最高です。梅ジャムを東久留米産の梅で作って東久留米名物にしたいですね。クッキーも40%もふすまが入っているにも関わらず、ナッツとのバランスがピッタリ♪とっても美味しかったです。早く商品化されないかな♪



★ブレッチェンさん：こちらのお店のパン、実は個人的に病みつきになっていて6年前からリピートしております。今回のパンは本当にシンプルなのにほんのりとした甘みと、ふんわりとした柔らかさが本当に後を引き、あと一つ食べたという食欲の引き金を引いてしまいました。パンのシンプルさと具材のインパクトとのバランスもGOODです。私としては榎本さんのご紹介のように、少しトーストして溶かしバターをつけて食べてみたかったなあ。「シンプルで飽きのこない美味しさ」は、パンの醍醐味そのものなのでしょう。



どのパンやお菓子が採用されても、東久留米に誇れるおいしいもの！！だと思いました。

これらのパンやお菓子は、将来的には？黒目川とか落合川沿いの、ほっと一息つける「ちょっと寄ってく？まったり茶屋」(仮称)などに「湧水コーヒー」とのセットがあったらすごくうれしいな♪と一人で勝手に想像(妄想・・・?)していました。

柳久保小麦ふすまを使った地域資源パンの開発は、まだ始まったばかり。今は成長過程にあります。

なので、今日が最高のコンディションではなかった可能性もあるけれど、こうやってたくさんの方の意見を聞きながら、地域の良さを引き出し出している可能性を十分に秘めている『東久留米の柳久保小麦ふすま』たちなのです。今後の展開が楽しみですな( ^ v ^ )

地域資源の開拓やみんなが主役のまちづくりってそう簡単に行くようなものじゃないですよ・・・でも、こうやって少しずつだけ確実に積み上げている努力が実る時が、きっと来るんだと思います。

これからも、いろんな分野の人たちのいろんな知恵を持ち寄って、素朴だけどとっても魅力的な『みんなに誇れるまち東久留米』『東久留米の柳久保小麦ふすまを使った美味しいもの』を創っていただいたいなあと思いました。

記事：市民レポーターの猫の宮(=^.. ^=)

【写真の掲載に関する事項】

写真掲載のネット掲載に関して、皆さまのご了承をいただいております。