

# 紅葉堂見学会

2 0 1 1

浦和東支部



5月10日、比企郡嵐山町にある、『紅葉堂』に組合員11名と職員で訪問しました。「生活クラブ提携生産者の原料で長崎カステラを！」の要望に、試行錯誤して『素精糖カステラ』を誕生させた時からの付き合いです。マスク・帽子・白衣に着替え、その上からローラーで埃取り、手洗いをして入室しました。室温調整と衛生管理の行き届いた工場内は、甘い香りです。

## 【 原料 】

青い海の素精糖、前田食品の埼玉県産100%小麦粉、産卵後24時間以内に届く鹿川グリーンファームの卵など提携生産者の袋や缶が、整然と並んでいました。また、洗い場ではエスケー石鹸を使っているようだ。



## 【 カステラ 】

粘りの強い国産小麦粉を原料にするので、一般のカステラより手間と時間がかかる。機械で攪拌された生地は、ダクトを通して紙を敷いた木枠に注がれ、15mの焼釜の中を約1時間かけてゆっくり出口に送られる。木枠を取ると表面はこんがりキツネ色、側面は蜜がにじんだ黄金色。粗熱をとってクリーンルームで一晩休ませた後、分割して袋詰めされる。

～砂糖が違うだけ～『素精糖カステラ』…素精糖

『長崎カステラ』…ビートグラニュー糖

## 【 だら焼 】

生地の香りづけに、タイヘイの国産丸大豆醤油を入れる。ゆっくりと動く180℃の鉄板上に、直径95mmになるように注がれる(写真・左上)。あっという間にキツネ色になり、フライ返しのような機械で裏返す。2枚一組で、一方に餡がしぼられ、もう片方の皮を空気で吸い上げて被せる(写真・左中)。皮の周りを耳締めして完成(写真・左下)。1時間に1700個できる。



## 【 饅頭 】

餡と皮生地をセットすると、あら不思議！生地の中に餡が入って次々出てくる。動く鉄板の上で、成型・照り・焼成・粗熱取り・包装と1時間に4800個できる。

## 【 注文でしか買えない 】

生活クラブの製品は、生産全体の3割を占める。こだわりの材料が多いので、生産ラインの最初に注文分だけ作るそうだ。組合員の望みを叶えてくれる、大切な生産者です。

## 見学者の感想から

とても楽しい見学会でした。私は今まで注文しなかったけれど、今後は注文します。おいしかったから。

『工場の機械がとても良くできていて感心しました。カステラ、どら焼、饅頭が次々出てくる様子は美しくもあり、愛おしくもありました。社長さん、工場責任者の方、生活クラブ担当の方の3人から話を伺い、おいしいお菓子を作る情熱がひしひしと伝わってきました』

素精糖を使用しているカステラ作りには、苦労されていたのがよく解りました。どら焼の焼きたてを食してみて、不要なものが入らない美味を知り、安心して食べる為の紅葉堂の努力を卵、砂糖、小麦の連携がそれを作りあげているの理解して、ますますファンになってきました。

『生活クラブの要求に努力を重ねている工場の人たちの作ることへの気持が伝わって来ました。もっと皆で利用を高め、生産ラインが増える様に消費活動を呼びかけよう。』

『カステラのラインに感激しました。15mの鉄のトンネルを一時間かけて通過すると、おいしそうに焼けたカステラが出てきます。それが入っている型は木製なので、少しこげていて、角も丸くなった型はふんわりしたカステラを増々おいしそうに見せていました。』



出来たての『生どら焼』を試食したとき「おいしい！」の声に、製造責任者の方が嬉しそうに顔をほころばせました。組合員と生産者が繋がった瞬間を見た気がします。

焼き上がった饅頭が出てくる



『嗜好品ということで通常の消費材とちょっと違って、皆さんどのくらい注文しているのだろうか？と気になっていましたが、今日は生クリームどら焼の製造過程を見ることが出来、人気の品と安心しました。私はお菓子大好人間なので、毎月どら焼・生どらと注文しています。これからも注文し続けますので頑張ってくださいと思います。』



### ひとくちメモ

冷凍どら焼は、冷蔵庫でゆっくり解凍すると美味しい！