



「旬ネタ」は、岩手の「旬」の人・食・モノ・街並みなどを紹介する企画です

花巻に本店を構えるパン・洋菓子製造販売の「ブルーージュ」は、岩手県が品種開発した雑穀を使った焼き菓子「雑ックワーズ」を昨年11月(ザ)ックワーズを昨年11月から販売しています。この商品は二戸農林振興センターと岩手大学、同社が連携して企画・商品化した新しい雑穀スイーツ。県産雑穀の持ち味が生かされた「雑ックワーズ」を紹介します。



新品種の県産雑穀をフランス菓子に『雑ックワーズ』

株式会社 ブルーージュ (花巻市)



岩手県が開発した新品種「キビ岩手糯1号」の全粒粉(奥)を生地に使用。低発泡処理した新品種のアワ「ゆいこがね」(右)はグラノーラ(左)に加工してクリームに混ぜています

岩手県農業研究センター県北農業研究所が開発した、新品種のアワ「ゆいこがね」や「キビ岩手糯1号」などの雑穀を材料としてできた、その名も「雑ックワーズ」。雑穀の活用や消費拡大も狙い、二戸農林振興センター・岩手大学・同社が連携し、若者をはじめ多くの人に受け入れられる雑穀商品をと開発しました。

「ブルーージュ」の取締役・高橋大さんは、「新品種の雑穀を使って若い人の目線から、今までにない商品をつくりあげようと始まったプロジェクトです」と振り返ります。商品企画やインパクトあるネーミングなどは岩手大学の学生が考案。メレンゲを焼いたフランス菓子「ダックワーズ」を基にしており、高橋さんは、「響きもアイデアも学生らしくて面白い」と感じたそうです。

学生のアイデアをカタチにするために味や食感を試行錯誤。メレンゲ生地には小麦粉の代わりに新品種のキビの全粒粉を使って焼き上げ、表面はダックワーズ特有のサクッと感を出しながら、中はもちっとした食感に仕上げました。そして特徴的なのがメレンゲ生地にサンドしているクリーム。ネーミングにちなんで、食べた時にもザクザクした感じを出すことにこだわりました。そのため低発泡(高温加湿熱風処理)した「ゆいこがね」をハチ

ミツやバターなどをかけてローストして、プチプチとした「グラノーラ」に加工。それをキャラメルやバター、カリッとした食感のあるプラリネクリームに混ぜ合わせて、ザクザクした歯ざわりの濃厚クリームをつくりました。

生地にもクリームにも雑穀を生かして完成した「雑ックワーズ」。口にすると、おいしさとともに食感の面白さも楽しめる、新しいダックワーズとなりました。発売直後からお客の反応も好評。「学生がいなけ

ればできなかった商品。おいしい商品ができてよかった」と高橋さんはほほ笑みます。

また、「雑穀はとても可能性のある面白い材料」といい、ヘルシーさに加えてコクが出たり食感もさまざままで、パン・洋菓子への利用も広がりを見せ始めているそう。地元食材を取り入れた商品づくりをしている同社は、地元岩手の雑穀で新たな提案や発信をしていきたいと話します。

新しい品種、新しいアイデアから生まれた「雑ックワーズ」。多くの人の思いが込められ、岩手の雑穀のおいしさや奥深さを伝える新しい雑穀スイーツとなりました。



「雑穀は健康的でもあるし、お菓子にしてもおいしいものです。たくさんの人に雑穀スイーツを食べしてほしい」と高橋大さん



パッケージデザインも商品企画に関わった岩手大学の学生が考案。また店内ポップにも学生たちの思いが込められています。「雑ックワーズ」1個216円(税込み)、6個セットの箱入りは1404円(税込み)

◎問い合わせ
ブルーージュ・プリュス

●花巻店
花巻市星が丘1丁目28-4
電話/0198-23-0480

●津志田店
盛岡市津志田町2丁目1-65
電話/019-632-1160

●上ノ橋店
盛岡市本町通1丁目8-22
トーカンマンション上ノ橋1F
電話/019-651-3450