

食

食にまつわる耳より情報

山奥でつくる昔ながらの「石臼豆腐」



産山村の明石農園

産山村の明石農園が作る石臼豆腐や木灰こんにやく、石窯パンなどの加工品が県内外で人気を呼んでいる。

豆腐は機械に頼らない昔ながらの手作り。重い石臼引きから木綿布袋での絞り、さらに薪で釜炊きを行う時間をかけた製法で、一度に作れるのは30丁ほど。他にも、自家製天然酵母で作る石窯パンや、くぬぎを燃やしてあくを取って作る伝統的な製法の木灰こんにやくなどを製造（こんにやくは冬期限定のため2月中旬で終了）。豆腐は月に約120丁、こんにやくとパンはそれぞれ月に約200個販売し、数日で完売する人気ぶりで、県内外からの問い合わせもある。



▲絞った大豆を釜で炊きながら混ぜる。パンや豆腐の加工に使う道具もほとんど手作りしている

▶菊池産の大豆フクユタカ（無農薬、無化学肥料栽培）を石臼でひいてクリーム状にする。主人の明石保さんが



▶石臼豆腐（左）と木灰こんにやく。共に回過ぎず、柔らか過ぎないが、しっかりとしっかると特徴



▶パンを作る妻の美恵子さん。天然酵母パンは酵母に使った野菜や果物などの素材の風味が残るとい



▶石窯で焼き上げたパン。酵母菌でおいしくした天然酵母を使用

県産「ひのしずく」を使ったイチゴ大福を発売

米白餅本舗

米白餅本舗（熊本市中央区水道町）は1月、県産「ひのしずく」を使ったイチゴ大福を発売した。

商品名は「おっきな！セレブのいちご大福」。3Lサイズの熊本県産ひのしずく、北海道産大納言あずき、県産もち米などを原料にしたもの。価格は210円。水道町本店と東バイパス西原店で販売する。

同社は「イチゴ本来の味を前面に出すため餅には砂糖を加えず、こしあんで上品な甘さと風味を加えた。多い時には一日に600個程売れるので、前日に予約して購入していただきたい」と話している。



3Lサイズの熊本県産ひのしずくを使用した「おっきな！セレブのいちご大福」

米粉フードコンテストの受賞作品を発表



一般部門受賞作品、商品化へ 熊本県

▶ホテル熊本テルサで開いた「くまもと米粉フードコンテスト」の表彰式

「空港の夕日」モチーフの焼き菓子を販売

阿蘇くまもと空港

阿蘇くまもと空港・熊本空港ビルディング（株）はこのほど、「空港の夕日」をモチーフにした焼き菓子の販売を始めた。

製造元は（株）お菓子の香梅で、商品名は「阿蘇くまもと空港の夕日」。夕日をイメージしたココナッツ風味のビスケットで、16枚入り945円。空港内の売店で販売。同空港は標高200メートルの高遊原台地に位置し、夕日をささぎるものがなく、飛行機と夕日のコントラストを撮影できる日本有数の撮影スポットとして知られている。

同社は「飛行機の離発着と夕日が重なる光景を撮影できる11月下旬から1月中旬にかけては、毎年特によくの写真愛好家が訪れる。熊本を代表する銘菓となり、阿蘇くまもと空港や熊本のイメージアップに繋がれば」と話している。

▶ホテル熊本テルサで開いた「くまもと米粉フードコンテスト」の表彰式



▶グルメ部門グランプリ、橋屋本舗（玉名市中）の「米粉×ごはんお好み焼き」



▶スイーツ部門グランプリ、ローレルビュールドゥーシエム（玉名市伊倉南方）の「フチ儀ころも菓子」



熊本県は2月3日、ホテル熊本テルサで「くまもと米粉フードコンテスト」の表彰式を行った。米粉のさらなる認知度向上と家庭への普及を目指して、プロのグルメ部門、プロのパン・菓子部門、一般部門の3部門に分けコンテストを実施。昨年末にグランプリ決定戦を開催し、試食審査などで受賞作品を決定した。表彰式では入賞者の発表をはじめ、一般部門の一部の受賞作品は飲食店などでの商品化も決定しており、取り扱い飲食店（6店舗）の紹介を行った。

業務用牛乳にくまモンパッケージ

大阪市の尾家産業

大阪府北区の業務用食品卸売小売業・尾家産業（株）は熊本県とタイアップして同社が販売している業務用牛乳に「くまモン」をパッケージにあしらった製品を発売した。

業務用食品のパッケージにくまモンが採用されるのは初めて。商品名は「サンホーム3・6牛乳」。熊本県産牛乳を使い熊本県酪農業協同組合連合会が製造。1000ml入りのパッケージ前面にくまモンのイラストを掲載。年間約50万パックをホテルやレストラン、給食など業務用として全国で販売している。



発売を記念して1月23日に尾家産業社長が県酪連の吉田孝寿会長らと熊本県庁を訪れ、浦島知事を表敬訪問



やっしろ TOMATO フェスタ実行委員会

冬春トマトの生産量日本一をPR

J A やっしろなど15団体で構成する、やっしろ TOMATO フェスタ実行委員会は、冬春トマトの生産量日本一をPRする「第1回やっしろ TOMATO フェスタ」を同市の本町アークドと氷川町大野の、道の駅・竜北で開いた。

当日は会場ごとにトマトをテーマにした料理や加工品などを販売したほか、本町アークドでは八代市内の飲食店が販売ブースを出店。そのほか、ダンスやパフォーマンス、トマト早食い大会などを催し、ホテル熊本テルサの土山憲幸総支配人の平家鍋やトマト鍋などを1千人分振る舞うなど両会場を赤色に染めた。



▶トマトに扮した衣装で雅太鼓を演奏する秀岳館高校の生徒



▶振る舞い鍋には長蛇の列ができていた

▶アーケード内でもマトや加工品なども販売