

企画・制作/岐阜新聞社営業局



菓の香りをそのままふっくらと焼き上げ、大粒の菓をひとつぶ包んだ「撰菓 栗どら」。



経済産業省平成28年度健康寿命延伸産業創出推進事業により、皆様の健康増進に資する「健康メニュー」として生まれた「子持鮎」。

**天然素材の力で  
和菓子をよりおいしく  
素材にこだわる  
地元の和菓子屋「御菓子処黄金堂」**

まずは黄金堂について  
1965年に私の父が始めた和菓子屋で、60年近い歴史があります。私は若い頃は継がないつもりでいましたので、高校卒業後、別の仕事に就きました。しかしやっぱり家業を守りたいという思いから愛知県内や岐阜市内の和菓子店で修業した後、26歳のときに戻ってきました。2020年1月1日付で事業承継をして2代目店主となりました。

数十年前は、冠婚葬祭等でまとまった量の和菓子が当り前のように出る時代でしたが現在は違います。私が店を切り盛りするようになってからは地産地消を店のテーマとし、地元羽島の良さを打ち出

**日本製紙  
木質由来の新素材  
「セレンピア®」**  
御菓子処黄金堂が採用  
その可能性について

材料や気温、湿度などありとあらゆる要因が味や食感にすぐに影響してくる和菓子の世界。よりおいしく、より理想の食感に仕上げるために和菓子職人は日夜努力を続けています。そんな和菓子職人らの大きな味方として注目を集めつつあるのが日本製紙のセルロースナノファイバー「セレンピア®」。木材由来のセルロースをナノレベルまで細かく粉碎した極微細繊維の新素材で、ごくわずかな使用量で「ふんわり、なめらか、しっとり、しつかり」に近付け、品質安定化にもつながります。持続可能な森林資源を最大限に活用する中で生まれました。

セレンピア®を使った新たな和菓子づくりについて、羽島市江吉良町江南の老舗御菓子処「黄金堂」の店主、安藤誠さんにお話をうかがいました。



香り高いアールグレイの風味と小倉と生クリームが絶妙のコラボの「羽島愛す」。

**「セレンピア®をヒントに、これからも地域に根差した  
おいしく安全安心な和菓子づくりを続けていきたい。」**

**セレンピア®とは  
食品に使用した際の機能**

日本製紙のセルロースナノファイバー「セレンピア®」とは、木を構成する繊維をナノレベルまで細かく解することで生まれる自然由来のバイオマス素材です。

食物繊維のセルロースを原料としているので安全性が高く、安心して使用することができます。

セレンピア®の使用で、懸濁安定性(ロドけ)、乳化安定性(なめらか)、気泡安定性(ふんわり)、保水性(しっとり)、保形性(しつかり)の向上が期待できます。

**cellenpia®**  
CELLULOSE NANOFIBER

商品を作る上での苦労  
は、  
どら焼き(黄金焼き、栗どら、生どら)は通年商品です。夏場ももちろん作っているのですが、夏場はニワトリも暑さを負担に感じているせいか、卵に力がありませんが、通常より薄く、他の時季と比べて黄身に弾力がありません。どら焼きの皮を焼いてもだんとして作りにくく悩みの種でした。ふんわり感も他の時季ほど出せません。おそろくこのお店でも悩んでいることかと思えます。

中にはどら焼きに既成の食品添加物を使うことでふんわり感を出しているお店もありますが、香りまで包んでしまうような印象を個人的に持っています。当店で使っている「ふんわり」と「しっとり」を両立させた理想のどら焼きが作れるかは大きな課題でした。

課題の解決に向けては、今年5月ごろ、そろそろ夏場に向けた仕込みを始めようと思っていたタイミングで、日本製紙から木質由来の新素材「セレンピア®」を紹介していただきました。今まで使っていた素材のような効果がありながら無味無臭、ほんの少し入れるだけということに試しに使ってみることにしました。

当店では、材料の半分は前日にこねて冷蔵庫で寝かせて、翌日にもう半分をこねて合わせることでしつかりとした食感を作り出しています。セレンピア®を使ったものを冷蔵庫から出す際、これまでよりも固まっていた驚きでしたが、少し振動を与えるだけで、すぐに元通りになりました。もう半分と混ぜ合わせて銅板で生地を焼いてみると、これまでよりもふんわりし、しっとり感もアップしました。

食べてみても味はそのまま。他の添加物にあるような苦味等は全くありませんでした。最後に焼いたものでもふんわり仕上がり、理想のどら焼きに近づいたと感じました。

中には「木を入れるなんて」と思う方もおみえでしょうが、食物繊維の一種セルロースを原料としていますので天然素材で不安要素の強いものではありません。どこかにマイナスがあるのではと初めは疑っていましたが、実際に試してみると特に感じませんでした。

今後に向けては、「子持鮎」は最初、皮だけに使っていましたが、最近では中の求肥にも使っています。餅がバサバサすることなく、さらさら食感が続きます。また、ミキサーポールにもはりつきにくくなってロスが減り、掃除が楽になりました。これもおそろく、セレンピア®のおかげなのかなと思います。SDGsという観点から見ても良いのかもと思いませんか。

現在はどら焼きと子持鮎のみに使っています。あんなにいい材料は、やわらかい方がおいしいけれど、形を保つために固くしてしまうという悩みを抱えています。「従来よりもやわらかくておいしい」の実現に向けてはセレンピア®にヒントがあるのかもしれない。これからも地域に根差した、おいしく安全安心な和菓子づくりを続けていきたいですね。

**セレンピア®で  
「ふんわり&しっとり」を両立**

御菓子処 黄金堂 店主 安藤 誠氏

**御菓子処黄金堂**  
〒501-6239  
羽島市江吉良町江南1丁目18番地  
TEL.058-391-6556  
営業時間 8:00~18:00(日曜・祝日17:00まで)  
月曜休み ※月曜が祝日の場合は翌日にお休みします。  
<http://ougondo.com>

**あの人気店の商品も、よりおいしく生まれ変わっている!**  
**植物由来の新素材、日本製紙のセルロースナノファイバーで、理想のお菓子へ。**



日本製紙グループは  
世界の人々の豊かな暮らしと  
文化の発展に貢献します。



地方新聞社が厳選した逸品を紹介!  
47CLUBにて出店中!



セレンピア®のお問い合わせは



日本製紙株式会社

バイオマスマテリアル販売推進部  
TEL.03-6665-1020(代表)

