

はちまん かぼちゃ特集

10月1日(木)～10月31日(土)

かぼちゃ
×
和菓子/洋菓子/パン

近江八幡で生産されたかぼちゃを使って
地元の和菓子屋さん、洋菓子屋さん、
パン屋さんがオリジナル商品を開発！
この秋イチオシの味をお楽しみください。

摘菜芋里

近江八幡の食卓と大地をむすぶ情報誌

2015
秋号

写真協力：パン工房 恵み ※この商品をご希望の際は、事前のご予約にて承っております。

はちまんハロウィン商品販売店
10月1日(木)～10月31日(土)
※販売店の詳細は裏面をご覧ください。

和菓子	和た与 近江三方庵 万吾樓
洋菓子	café NICO きてか～な
パン	壺製パン所 パン工房 恵み

近江八幡の農家さんが丹精込めて育てたかぼちゃは、ホクホクの食感と甘みが自慢。そのかぼちゃの特徴を生かした魅力ある商品をつくりたいという企画に賛同し、ご協力いただいた地元の和菓子屋さん、洋菓子屋さん、カフェ、パン屋さんのオリジナル商品が完成しました。それぞれにプロならではの工夫とアイデアがあふれ、味わいや食感もさまざま。この時期にしか味わえない商品を、今回「はちまんハロウィン」と題して市内7店舗で販売します。いろんな「かぼちゃ」をぜひお楽しみください。

地元農家さんと
人気店がコラボした
商品が完成！



販売店のご案内

地元産かぼちゃの風味を生かした魅力
いっぱいのお菓子やパンが勢揃い。
各店自慢の味をお楽しみください！
※価格はすべて税込です。

和菓子 ①和た与 (わたよ)

玉木町 2-3
電話番号 / 0748-32-2610
営業時間 / 8:30～18:30
定休日 / 火曜日 (祝日の場合は営業)

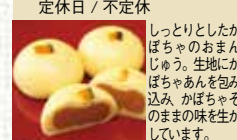


かぼちゃをペースト状にして練り込んだういろう餅と、抹茶のういろう餅が二層になった、見た目も美しい秋色の和菓子です。

かぼちゃのういろう餅
一切れ…108円(税込)

和菓子 ④近江三方庵 (おうみさんほうあん)

出町 429-10
電話番号 / 0748-33-3006
営業時間 / 月～木 9:30～17:30
金～日 9:00～18:00
定休日 / 不定休



かぼちゃん(まんじゅう)
1個…150円(税込)

こがねかぼちゃ(ういろ)
1個…125円(税込)

和菓子 ⑦万吾樓 (まんごろう)

安土町常楽寺 420 (JR 安土駅前)
電話番号 / 0748-46-2039
営業時間 / 8:00～19:00
定休日 / 無休 (但し 1/1 を除く)



かぼちゃの
でっち羊羹
1本…380円(税込)

洋菓子 ②café NICO (カフェニコ)

多賀町 579-2
電話番号 / 0748-47-7325
営業時間 / 11:00～21:00
定休日 / 日曜日 (月曜祝日の場合 日曜営業、火曜休)



かぼちゃのプリン 1個…320円(税込)
紫いものアチースケーキに、かぼちゃのモンブランがのったハロウィンカラーのかわいいデザート。
かぼちゃのモンブラン
1個…430円(税込)

洋菓子 ③きてか～な

多賀町 872
電話番号 / 0748-32-0111
営業時間 / 9:00～18:00
定休日 / 水曜日 (祝日の場合は営業)



JA グリーン近江おすすめ品種「ほっこり133」を使用。生地に練り込んだかぼちゃの風味とふんわり食感が楽しめるドーナツ。
かぼちゃドーナツ
1袋…250円(税込)

パン ⑤壺製パン所 (いちせいばんしょ)

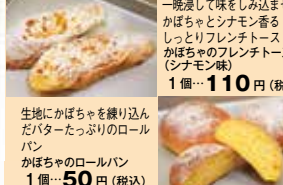
堀上町 159-75
電話番号 / 0748-33-1107
営業時間 / 8:00～18:30 (売切れ次第終了)
定休日 / 火曜・第1水曜日



水は使わず、かぼちゃの裏ごしと小麦粉、自家製酵母、塩のみで仕込んだイタリア・ローマで学んだ食事パン。トッピングされたかぼちゃの種がポイント。
バーネコンラズッカ
(かぼちゃのパン)
1個…520円(税込)

パン ⑥パン工房 恵み

鷹飼町東 1-3-6
電話番号 / 090-4279-5735
営業時間 / 9:00～17:00 (商品なくなり次第終了)
定休日 / 月曜日・第1.3火曜日



生地にかぼちゃを練り込んだバターたっぷりのロールパン
かぼちゃのロールパン
1個…50円(税込)

抽選で5名様にプレゼント

〈応募方法〉
官製ハガキに住所・氏名・年齢・電話番号・ご希望のプレゼント(A かけて～な or B 安土問答)を明記の上、下宛先までご応募ください。※今号に對するご意見・ご感想などをお書きください。

応募締切/平成 27年11月末日必着。当選者には当選通知をお送りしますので、その通知をお持ちの上、指定の場所まで受け取りに来てください。

宛先 〒523-8501 滋賀県近江八幡市桜宮町236番地
近江八幡市都市産業部 農業振興課内 「摘菜芋里 秋号プレゼント」係

A きてか～なオリジナル

ドレッシング
「かけて～な」
(イタリアン or 和風たまねぎのいずれか 1本)

B 万吾樓

でっち羊羹
「安土問答」

編集後記

今回は、秋にふさわしい野菜かぼちゃをとりあげました。とても身近で作りやすいかぼちゃは、保存も出来、料理方法も多彩です。ご家庭でもかぼちゃをたくさん使って地産地消に協力してくださいね。市内全体がハロウィンで盛り上がりれば最高にうれしいです。(HT)

近江八幡の食卓と大地を結ぶ情報誌「摘菜芋里」
2015年秋号 No.11 平成27年10月1日発行
発行/近江八幡市 編集/近江八幡水郷の食材と食プロジェクト会議
〒523-8501 滋賀県近江八幡市桜宮町 236 番地
近江八幡市都市産業部 農業振興課内
TEL0748-36-5514 FAX0748-32-5032
http://www.facebook.com/423777600992683

よし筆題字/造形作家 藤田 丈題字・記事・写真・イラストなどの無断転載を禁じます。

近江八幡こだわり食材 検索

新鮮 地のもんがっぴい 県内最大級 農産物直売所

TEL 0748-32-0111
FAX 0748-32-0112
定休日 水曜日 (祝日は営業)
営業時間 9:00～18:00

和た与 直営カフェ
八幡堀で美味しいお茶とスイーツをどうぞ



季節限定
秋彩パフェ (地元産かぼちゃのムース入り)
900円(税込)

近江八幡市大杉町 12 八幡堀 石畳の小路
電話番号 / 0748-32-5295
営業時間 / 11:00～17:30 (L.O17:00)
定休日 / 火曜日 (祝日の場合は営業)



高嶋 うちでは鈴鹿山系の伏流水の地下水をくみ上げて、小豆を炊いて

山村 おいしいものには理由がありますよね。手間暇かけて丁寧に作られたものは本当においしい。その価値を消費者の皆さんにも伝えたいですね。

**手間暇をかけた
本当のおいしさを
伝えたい**

谷 以前、鮎ずしのサンドイッチを商品化したことがあります。チーズのような感覚でおいしいですよ。ヨーロッパでは特産品は法律で守られているんです。「これが本物ですよ」と国が認めている。そうしたブランド化を徹底して、100年、200年受け継がれる地元の名物を作りたいですね。

ハロウィン はんち

ほくほくとした食感と甘みがおいしいかぼちゃは、おかずにもお菓子にもぴったりの食材。その生産や加工に携わるそれぞれの立場から工夫や魅力を語っていただきました。



パン職人 谷 雄一 さん
パン職人歴 24 年。堀上町に「苺製パン所」をオープンして10年。ヨーロッパ好きが高じて毎年イタリアへ研修に通い、本物を追求している。

洋菓子職人 山村 三恵子 さん
兄妹で「café NICO」を経営。パティシエとしてデザートメニューを開発し、季節の素材を使った手作りの味を提供している。

生産者 岡田 美由紀 さん
加茂町で認定農業者として水稲、大豆（黒・白）、かぼちゃを生産。かぼちゃは（農薬不使用）直売所「愛菜館」などに出荷している。

和菓子職人 高嶋 正人 さん
安土で明治 43 年創業の老舗「万香楼」4 代目。鈴鹿山系の伏流水や自家製生餡を使った伝統的和菓子和新発想の和洋折衷菓子を作っている。

近江八幡産かぼちゃと職人技のコラボレーション

**お食事にデザートに
可能性は無限大**

岡田 私のところでは主に水稲と大豆を作っていて、その苗のハウス栽培が終わる 6 月以降に空いたスペースを利用して、栗かぼちゃと長かぼちゃを農薬を使わず生産していますがお菓子などに使う場合、加工法によって選ばれる品種も違うんですか？

高嶋 基本的にお菓子にはどんな品種でも使えますが、今回はほっこりかぼちゃを使いました。ほくほくしておいしいですよ。

岡田 最近は家庭で使い切れる小さが好まれますが、お菓子やパンの場合は裏ごしして使われるので、大きいほうが扱いやすく好まれますね。実が厚くて皮が薄いので。

高嶋 かぼちゃの裏ごしと色合いがサツマイモとよく似ているので、今回は皮の部分も少し入れてみました。

山村 かぼちゃは色もきれいなので、見た目と風味、舌触りを生かしたお菓子が作れますね。

谷 このパンはローマのシェフから学んだ「バーネコンラズッカ」というもので、ズッカは「かぼちゃ」の意味なんです。

山村 パンといえばフランスやド



写真：café NICO 制作
かぼちゃのバイクドチーズケーキ
4,320 円（税込） ※事前のご予約にて承っております。

昔ながらの製法で自家製生餡を作っています。手間はかかるけれど、味や風味が全然違います。

谷 そういう伝統的な製法で作るお店は、いまとなつては希少ですよ。

高嶋 確かに少なくなっています。食べたお客様は、味の違いにびっくりされますね。

山村 勉強になります（笑）。私は自分がおいしいと思うものを作っているだけなので。

高嶋 でも「おいしい」のがいちばん大事ですよ。

山村 うちでは料理に地元滋賀県産のお米（環境こだわり米）と古代米を使い、デザートはカフェならではの手作り感を大事にしています。

谷 イタリアのローマには1760年創業の有名な喫茶店があり、伝統的なメニューもある。ヨーロッパは歴史が古いほど価値が高いです。

岡田 歴史に残るようなものを職人の皆さんのセンスとひらめきでぜひ作ってほしい（笑）

谷 そうですね。後世まで残るものを作れるといいですね。

かぼちゃ図鑑

小菊南瓜
（こぎくかぼちゃ）
小ぶりの菊カボチャで、真上から見ると菊花に似ていることから、命名されています。肉質は粘質で甘味は少なく淡泊。煮崩れしにくく、味がしみこみやすい南瓜です。

ロン・カボチャ
タキイ種苗が開発。育成者の「ロマン」と、まるで食味が「マロン」のような甘さとおしさを持つことが由来。肉質は非常に粉質で、キメが細かく、滑らかな舌触りと上品な甘さ。加熱することでホクホク、滑らかな食感です。

鶴首かぼちゃ
（ツルクビカボチャ）
古くから親しまれてきた日本カボチャの1つ。鶴首かぼちゃは細長く、首の部分が鶴の首に似ていることから命名されている。味はとて濃厚で、繊維質が少なく、ポタージュに最適です。

長かぼちゃ
ヘチマのような長い形をしたやや大きな南瓜で、西洋南瓜の一種。果肉は肉厚で、先から尻までほぼ同じ厚み。肉質はどれも栗南瓜に似ていて、加熱するとホクホクした食感で甘みがある。

日本かぼちゃ
（東洋カボチャ）
水分が多く、粘質でどちらかと言えば甘味が少なく今ではあまり作られなくなっています。

黒皮栗南瓜
（くろかわくりかぼちゃ）
一般的に流通しているカボチャの代名詞的な品種。表皮の色が濃い緑で、果肉は粉質で、加熱調理することで甘みが引き出され食べた時に栗のようにホクホクするタイプの南瓜です。

鹿ヶ谷南瓜
（ししがたにかぼちゃ）
鹿ヶ谷南瓜は京の伝統野菜。ひょうたんのように真ん中にくびれがあり、くびれとコブが出ているものが多いとされています。果肉は日本南瓜らしい粘質で、煮崩れしにくく出汁をしっかりと吸い易いので古くから煮物に用いました。

西洋かぼちゃ
大体的ものは甘味が強く粉質で、加熱するとホクホクした食感をしています。この甘味と食感が人気です。

赤皮栗南瓜
（あかがわくりかぼちゃ）
皮が朱色をした西洋カボチャの一種で、金沢の伝統野菜「加賀野菜」。皮は薄く、果肉は厚い。赤みを帯びたオレンジ色で、「栗カボチャ」という名称が付いている。

コリンキー（サラダかぼちゃ）
コリンキーは完熟させず、若取りすることでクセがなく、薄切りにすると生のまま食べることが出来るかぼちゃです。

バターナッツカボチャ
ナッツのような風味の果肉で繊維質が少なく、ねっとりしていてコクがあります。ポタージュにすると滑らかに仕上がります。

イツのイメージが強く、イタリアのパンはあまり馴染みがないような気がします。

谷 そうなんです。毎年イタリアへ研修に行っていて、近年はローマとマントヴァ（近江八幡市の姉妹都市）に通っています。

マントヴァには、かぼちゃを使った伝統的なパスタ料理（トルテツリ）もあって、現地では馴染みのある食材なんです。

岡田 その現地のかぼちゃを、生産者としてはぜひ見てみたい（笑）。土壌が違うと粘質や甘さも違うでしょうね。



近江八幡から オリジナルを発信

岡田 八幡には名物といえる野菜が少ないので、独自で商品開発した他にはないものを作りたいですね。PRできるものが何か一つ決まれば、その開発や商品化にみんなを取り組んでいきます。

高嶋 特産品があれば、もちろんそれを使いたいですね。今回はハ

幡産のかぼちゃを使うなら、八幡のでつち羊羹を組み合わせようと考えました。うちでは安土の歴史や文化にちなんだお菓子を中心に、代々伝わる和菓子からフルーツを使った洋風のものも作っています。

山村 私もトマトをゼリーにしたり、できるだけ地元のものを使ってみようと試しています。新しい発想も大事ですよ。