

『和栗のテリーヌ』誕生秘話
 今では看板商品となっている『和栗のテリーヌ』ですが、商品化されるまで試行錯誤を重ねてきたといいます。

グループを結成した2019年6月から、フードコーディネーターの金高愛さんを講師に招き、栗を使ったお菓子の考案を始め、話し合いを重ねてテリーヌを作ることに決定。しかし、メンバーの誰もそれまでテリーヌを作ったことがなく、何度試作しても生地食感がボロボロとしていたり、生地の中に栗が埋まり込んでしまったりと満足度のいくものできませんでした。

試作を開始して約5カ月が経過した11月に、『マロンの里秋まつり』や『JAFフェスティバル』で来場者に試食してもらったと、味の感想は良かったもののやはり生地の食感に課題が残る結果となりました。

12月からは、講師のアドバイザーとしてメンバーのみで試作をしていくことに。年が明けてやっとペーストの量や卵の量を調節することにより、完成品として納得のいく出来に近づき、諸々の手続きや届け出を終え、商品化につなげることができました。そして、『和栗のバターケーキ』と合わせて年間約800個売れるマロンの里の看板商品となりました。

県外でも大人気の『和栗のテリーヌ』

栗が旬の時期になると、市内のみならず、市外や県外からも多くの問い合わせがあるといいます。マロンの里交流館の中川晴雄館長は「東京や九州からも買いたいという連絡がくることがありますね。下関から買いに来てくれる常連の方もいますよ」と人気ぶりを話します。『和栗のテリーヌ』だけでなく、『くり魔女グループ』の作るお菓子はマロンの里交流館の売り上げに大きく貢献していたようで、活動を終了してしまふことについて館長は「やめられるのは非常に残念。続けてほしいと引き止めたが、難しかった」と悲しい表情を見せながらもこれまでの彼女たちの活動に感謝している様子でした。



マロンの里交流館
中川晴雄館長

どんなに忙しくても 仲良く楽しくお菓子作り

『くり魔女グループ』は、マロンの里交流館の調理実習室で週1回、9時から15時ごろまでお菓子作りを

しています。親戚や結成前からの友人で構成されたグループのため、調理中は和気あいあいとした雰囲気でありながらも、作業は息が合っていて非常に手際が良く、次々とお菓子を作り上げていました。

調理が始まると数時間は立ちっぱなしだったり、栗が旬の9月中旬から11月上旬までは、火曜日から土曜日まで毎日集まって作業をしたりと大変なことも多くあるこの活動。彼女たちは何をモチベーションに頑張ってきたのでしょうか。代表の正木清美さんは「ここに来れば仲良しのみんなに会えて、お話ができやすくて楽しいんです。やっぱり楽しいのが一番ですよ」と声を弾ませ、西尾悦子さんは「お菓子を売るために何をしないといけないかを学ぶことができました。食品衛生責任者の講習会を全員で受けに行ったり、保健所に営業許可や製造許可の届け出をしたりなど、なかなかできない経験をできたのが新鮮でした」と大変なことも多かったと振り返りながら、もそれもモチベーションの一つになっていたように話した。



おいしく焼き上がりました。

次の世代へ 受け継いでいきたい

栗を使ったお菓子作りは、渋皮煮が作れるかどうか最も重要なことだそうです。彼女たちは、今後このお菓子作りを誰かに継いでいってほしいという思いから、秋ごろに渋皮煮作りの体験講座を実施したいと考えているようで、参加した方の中から少しでも興味を持ってくれる方がいればと願っています。

お菓子は9月以降に 順次販売終了

『くり魔女グループ』は8月末をもって活動を終了しますが、9月中旬まで、賞味期限の長いお菓子は店頭に並ぶ予定です。



彼女たちの力作が店頭で勢ぞろい。

特産の栗をスイーツに 手づくりの味と思い出を胸に 活動の締めくくり



くり魔女グループ

問い合わせ マロンの里 ☎55-0055



後列左から 正木清美さん、稲垣洋子さん、松崎雪子さん
前列左から 木林照美さん、西尾悦子さん、浅田瑞恵さん

7月9日、マロンの里交流館の調理実習室で熱心にお菓子作りをする『くり魔女グループ』のメンバーの姿がありました。この日は、看板商品の『和栗のテリーヌ』や『和栗のバターケーキ』、『和栗のマドレーヌ』などを調理。『和栗のテリーヌ』は、栗のペーストを混ぜた生地一般的な栗より大粒なものを生地に一般的に3つ乗せて焼いたお菓子です。『和栗のバターケーキ』とは違い、小麦粉を使っていないため、焼いた後も渋皮煮が生地の中に埋もれず、きれいに上に乗っているのだそうです。そのため、渋皮煮を仕分ける際は、熟練の目でより見た目の良いものを見極め、『和栗のテリーヌ』に使用しています。



(上)『和栗のテリーヌ』に使う大粒の栗(左)一つずつ丁寧に乗せていきます。

