

aff

あふ

Agriculture Forestry Fisheries



特集

地域の魅力

GI産品



農林水産省

特集

地域の魅力 GI産品

1

よくわかる

ジーアイ

日本の「GI」制度



「GI」とは「GEOGRAPHICAL INDICATION」の略。「地理的表示」と訳されます。特定の地域を生産地として、その土地の気候や風土と結びついた品質や歴史をもつ製品の名称を登録する制度です。世界100か国以上にこの制度があり、日本のGI制度は2025年にスタートから10周年を迎えます。



そもそも GIって、何？

店頭で、富士山がデザインされた丸いマークを見かけたことがありますか？
それが、「GIマーク」。特定の地域で一定のルールを守って生産された製品の証です。
私たちの暮らしにどのようなよい影響があるのか、具体的にみていきましょう。



名称の不正使用、
模倣品、ダメ絶対！

生産者



ブランド価値が守られ 生産者もうれしい

特定の地域で育まれてきた、地域ならではの特性を持つ産品の名称を保護。GI登録された名称の不正使用や模倣品は、国が取り締まります。

本物と保証され消費者もうれしい

名称とともに、産品の特性や、特性を確保するための生産方法も登録。産品が、そのとおり生産されているか、国が定期的に確認しています。



国が認めた
本物の証！

消費者

GI制度の大枠と効果

制度の大枠

地域ならではの環境で長年育まれてきた特色ある産品が登録できます。



産品の名称を生産地や品質等の基準とともに登録します。



登録された産品には、「地理的表示」と「GIマーク」が使用できます。
※GIマークが付いていない商品もあります。



地理的表示の不正使用は行政が取り締まります。



効果

地域共有の財産として、産品の名称が保護されます。



登録された基準を満たす産品のみが地理的表示を使えます。



GI登録された名称を使っているのは本物だけです。また、GIマークを使うことで、他産品とひと目で区別できます。



訴訟等の負担なく、自らのブランド価値を守ることにつながります。



生産者と消費者の両方がうれしい

生産者は、不正使用や模倣品などへの不安や取締りの負担がなく、安心して生産に専念できます。
消費者は、GIマークによってその産品の特性や品質がひと目でわかるようになります。

／ インフォグラフィックスで楽しむ ／

GIの知られざる一面

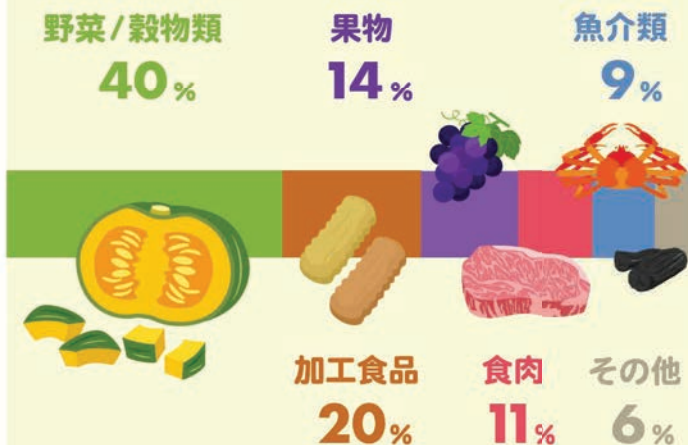
GIのある生活

暮らしの周囲を見渡してみましよう。すでにたくさんのGI産品に囲まれているかもしれません。



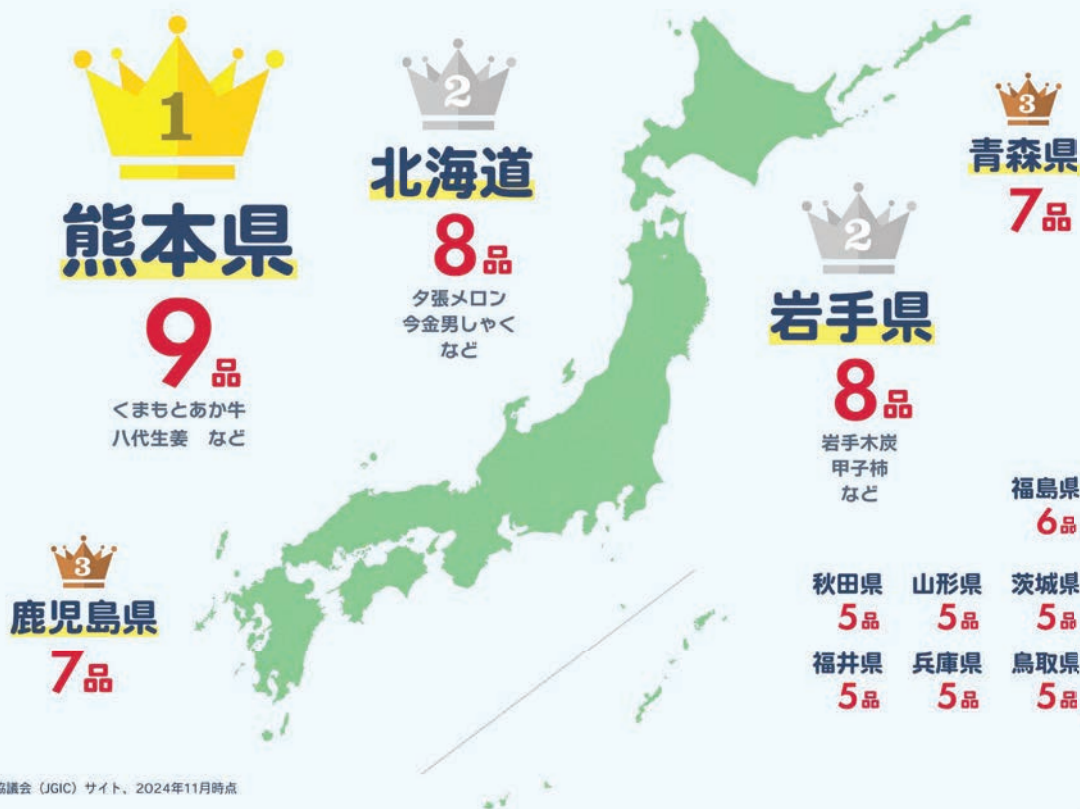
GI登録産品の割合

GI産品にはどんなものが登録されているのでしょうか。その他には食品以外の花やい草などが含まれています。



GI生産地ランキング

GI登録産品の数は、熊本県が第1位。現在43都道府県と、GI登録産品の産地は全国に広がっています。



10周年記念 GI担当者トーク

2015年6月にスタートしたGI保護制度は、2025年に10周年を迎えます。
これまでの歩みや寄せられた声、登録審査の裏側などについて、GI担当者が語り合います。



農林水産省
輸出・国際局知的財産課
課長補佐
(地理的表示企画推進班)

柴崎智佳

農林水産省
輸出・国際局知的財産課
地理的表示企画推進班

東 未来

最初は7製品から始まったGIも、10年で148製品（令和6年8月27日現在）まで増えました。申請があった製品は、農林水産省の審査官が審査しています。



SHIBASAKI



AZUMA

審査官は資料を読み込んで、実際に現地に足を運んで地域とのつながりを確認したりすることも多いですね。審査過程で学識経験者の先生にもご意見を伺うのですが、その際に審査官が説明を行うので、担当する製品の歴史的背景や特色の根拠などを徹底的に調べます。

審査対象の食材と、スーパーで買ってきた普通の食材を部署の職員で試食して味を比較することもありますよね。



SHIBASAKI



AZUMA

審査官がその製品に愛情をもって、生産者や地域の方と並走しながら審査を行っているという感じです。

登録後は、地元のテレビの取材が入ったり、自治体がPRしてくれたりして認知度が高まったという話をよく聞きます。



SHIBASAKI



AZUMA

他業種とのコラボレーションやイベントも増えています。最近では、GI製品同士のコラボレーションや、「干し柿」の登録をもつ産地が集まって「干し柿フェア」というイベントが開催されたりしています。

制度がスタートしてからもうすぐ10年。登録製品が増えてきたからこそ、こうした企画が生まれるのでしょう。これからますますに充実させていきたいですね。



SHIBASAKI

海外における日本のGIの保護

海外におけるGIの保護が国家間の国際約束によっても実現可能。

GIの相互保護を可能とする制度を整備



自国における相手国GIの保護

相手国GIの模倣品を取締り

相手国における自国GIの保護

自国の農林水産物のブランド化

自国生産者のGI登録の負担軽減

日本と同等の水準と認められるGI制度をもつ海外の国とGIリストを交換し、相互に保護する制度です。現在、EU、英国との間で相互保護を行い、日本のGI産品は、EUで108産品、英国で77産品が保護されています。（令和6年2月現在）

今週のまとめ

GI制度とは、その土地ならではの特性をもった産品の名称を保護する制度。

不正使用や模倣品を国が取り締まるため、生産者にも消費者にもメリットがあります。

富士山をデザインした丸いマークが目印です。

特集

地域の魅力 GI産品

2

地域の誇り

GI産品物語



富士山のふもと、山梨県南巨摩郡身延町（みなみこまぐんみのぶちょう）。人口約1万人の小さな町のみで生産される「あけぼの大豆」は、2022年にGIに登録されました。地区内で採取した種子を使い、町内の生産者が、それぞれの畑で丁寧に育てています。



山梨県身延町

との出会い



「あけぼの大豆」の産地、身延町は、逆さ富士で有名な本栖湖があり、町の中央に富士川が流れています。

この地の自然と「あけぼの大豆」に魅せられて生産者の仲間に加わり、さまざまな活動を展開して産地を盛り上げている小林あゆみさんにお話を伺います。



元・地域おこし協力隊 小林あゆみさん

保育士として働いたのちに3年間国内を旅し、縁あって身延町へ。景色に一目惚れして「地域おこし協力隊」として移住。「あけぼの大豆」の生産だけでなく、こども園や町内小学校での食農教育、農体験などさまざまな活動を行う。



この景色に一目惚れしてしまいました！ 豊かな自然に囲まれた畑で、150年以上前からこの地で育てられてきた「あけぼの大豆」を生産しています。



晩生種のため、枝豆は10月、大豆は11月下旬から12月にかけて収穫します。実が大きく重さは通常の大豆の約2倍。甘味が強く、味わいが深いのが特徴です。1株が大きく育ち、茎もすごく太くなります。



地元の小学校で食育の授業を担当し、「あけぼの大豆」の魅力を紹介しています。GIに登録されたことで、他県のかたがたに誇れるブランドが地元にあるんだということを、子どもたちに伝えやすくなりました。



GIで地域ブランドカアップ

あけぼの大豆

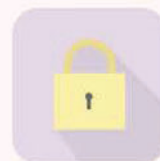


01 地域の誇りに

GIマークとともに市場に出回ること、他県からの認知度や人気が高まり、地域の誇りになります

02 品質を守る

産地や育成・生産方法などに一定の決まりを設けることで、他の製品との違いが消費者にはっきりと伝わります



03 地域がつながる

生産者同士のコミュニケーションや、他業種とのコラボレーションの機会が増えて、地域のつながりが活性化します

04 発信力が高まる

GIマークをつけることで産品そのものの希少性や歴史、質の高さなどがひとめで伝わります。加えて、消費者の関心が集まり、発信力も高まります



GI産品から食の世界が広がる



コロンビア産珈琲豆とあけぼの大豆を低温焙煎したドリップタイプ。

公式サイト
(カレー以外)



「あけぼの大豆」を特殊な製法で丁寧に焼き上げたスナック感覚の豆菓子。ほんのり甘く、しっとりした食感で、やみつきになります。



県内企業のフリーズドライ技術により、「あけぼの大豆」のおいしさをギュッと閉じ込めた「極上枝豆スープ」。熱湯を注いでまぜるだけで出来上がり。



サクサクの生地に「あけぼの大豆」のクリームをのせた「Minoぶらん」。クリームの中には、栗もびっくりするほどおいしい蒸し大豆が入っています。



厳選した国産豚肉をベースに「あけぼの大豆」をたっぷり練り込んだ「極上枝豆ジャンボシュウマイ」。ひとつひとつ手作りです。



合同会社manabiyaが地元「いさご屋旅館」の協力で開発した「あけぼの大豆呉汁カレー」はオリジナル味噌が隠し味。

公式サイト



地域と繋がる

合同会社manabiya

身延町内の大自然に囲まれた広大な敷地に、宿泊施設や研修室、体育館、野外ステージ、キャンプ場などが備わる「みのぶ自然の里」。この施設を運営しているのが、「合同会社manabiya」です。その活動の中心となるのが、専用農園で行われる農作業体験です。

アグリ事業

GI登録以前から「あけぼの大豆」を生産。「GI登録を受けたことで、生産者全体の意識がさらに上がるのではないか」と代表の山本芳衣さん。

❖ 能力と農力が身に付く ❖



郷土食再生プロジェクト



「大豆のおいしさを伝えていきたいです」と山本さん。日本人の食生活に欠かせない食材として古くから親しまれた郷土野菜を次世代に繋ぐため、新たな加工品等を企画・開発しています。

みのぶ自然の里事業

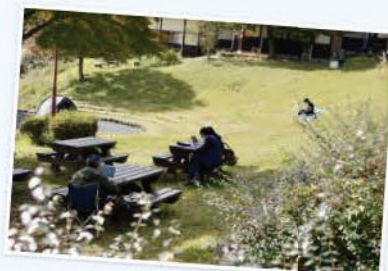
一般の農作業体験宿泊だけでなく、全館一括貸し切りでの企業研修やアート&音楽イベント、デジタルデトックスキャンプなどを提供。地域の人々との交流もサポートします。

❖ 非日常の大自然に囲まれて滞在できる ❖



農ケーション事業

ワーケーション（ワーク＋バケーション）に、農業を加えた「農ケーション」を提案。「あけぼの大豆」の農作業体験をしながら滞在し、ライフスタイルを見直すきっかけに。



＼食べ物以外もある！／

GI 登録 産 品

たとえば「くまもと県産い草」と「くまもと県産い草畳表」に大分県「くにさき七島藺表（しちとういおもて）」。ほかに福島県の「昭和かすみ草」や鹿児島県の「えらぶゆり」、愛媛県の「伊予生糸」、岩手県の「岩手木炭」や「浄法寺漆」といった食品以外も、GI産品として登録されています。



今週のまとめ

GI登録によって産品の全国的な認知度がアップ。地元の誇りに。

他業種とのコラボレーションやさまざまな取組の発展を後押しします。

地域のつながりが強まり、多方面に広がっていきます。



特集

地域の魅力 GI産品

3



料理関係者を虜にする GI産品の魅力



秋田県内で生産される「いぶりがっこ」は、野菜を燻（いぶ）して漬物にするという、日本だけでなく世界的にみても珍しい燻製食品。食感と香りが料理関係者を虜にし、さまざまな料理とのマッチングの可能性を秘めた素材としても全国に広まりました。



いぶりがっこの 生産工程



晩秋から初春にかけて雪が降り、根雪期間が数ヶ月続く秋田県。漬物は、冬の貴重な常備食です。
たくあん漬けは大根を干してから漬け込みますが、秋田県では収穫時期に雪が降り始めます。
天日干しができず、家の梁に下げて“室内干し”をしたことから、この独特な手法が生まれました。



横手市商工観光部
横手の魅力営業課
主任 工藤弥生さん

農事組合法人
山菜里（さらり）代表
佐藤健一さん



佐藤さん

私たちは「いぶりがっこ」の原材料である大根を育てて燻し、漬け込み、包装するところまで一貫して自分たちの手で行なっています。秋田県のなかでも横手市のこの地域は、私たちのように比較的小規模で生産しているところが多いですね。



秋田県内で、特定の条件のもとで生産された「いぶりがっこ」は、2019年にGI登録を受けています。なかでも横手市は、小規模の生産者さんがそれぞれ独自のレシピで漬けているので、味わいのバリエーションが豊かなのが特徴です。いろいろな生産者さんの商品を食べ比べて、自分の好きな味を見つけるのも横手市のいぶりがっこならではの楽しみ方のひとつです。



工藤さん



佐藤さん

大根の収穫は11月から12月にかけて。燻し小屋に入る分をその都度収穫し、丁寧に洗ってラックに1本ずつ収めます。それを小屋の梁に吊り下げるのですが、大根は重いので、けっこうな重労働。みんなで力を合わせてやっています。その下でナラやサクラの薪を焚いて、3〜4日間、煙を絶やさず燻し続けます。



この時期は、まるで温泉地のようにあちこちから煙が上がっている風景が見られます。横手市の初冬の風物詩ですね。



工藤さん



佐藤さん

いぶし終えた大根を樽に入れて、約60日間漬けます。「いぶりがっこ」は基本的に米ぬかと塩で漬けるのですが、白ざら糖などの糖類を加えるところも多く、私たちは独自のレシピとして、まろやかな味わいになるよう米麹も加えています。分量の比率は企業秘密です（笑）。



パッケージにGIマークが入り、より注目度が高まったのではないかと思います。野菜漬物の生産は全国的に減少傾向と聞きますが、「いぶりがっこ」は年々生産量が増加しています。今後も生産者さんやほかの業者さんと協働して、いぶりがっこの魅力をPRし、次の世代へ引き継いでいけたらいいなと考えています。



工藤さん





魚屋の森さんが GIに舌鼓

大人気のYouTubeチャンネル「魚屋の森さん」を運営する
名古屋の鮮魚卸・小売「寿商店」の2代目の森 朝奈さん。
現在、全国各地のGI産品の魅力をレポートしています。

GI産品の
産地訪問取材
がんばります！



魚屋の森さん

大学卒業後、IT会社に勤務したのち、家業の鮮魚卸・小売会社「株式会社寿商店」に入社。YouTubeでおいしい魚のさばき方や調理方法などをはじめ、魚の買い付けから解体ショーまでこなす「新時代の魚屋さん」として、魚食のすばらしさを発信中。

公式サイト



2024年9月に農林水産省からGI産品の広報活動の依頼を受け、半年間、日本各地の産品を取材し、YouTubeで発信しています。第1弾は、石川県。輪島市、珠洲市、七尾市、能登町、穴水町、志賀町で生産される魚醤「いしり、いしる」の作り手を訪ねました。



早速、「いしり・いしる」と、石川県能美市、小松市（高堂町、野田町、一針町）で生産されている「加賀丸いも」を使った「いしりうどん」を開発し、自社で運営するうどん店にて期間限定で販売しました（現在は販売終了）。今後も「魚屋の森さん」のレポートをお楽しみに！

GI産品から生まれた 絶品コラボメニュー

GI産品と他業種のコラボレーションは、年々広がりを見せています。
味はもちろんのこと、GI産品がもつ伝統や地域特有の物語が加わることで
コラボメニューに奥深さや趣きを添え、特別感がよりアップします。

カフェコムサ × やまえ栗



“日本の食をアートする”をテーマに、旬の味をアートケーキに仕立てる「カフェコムサ」。熊本県球磨郡山江村の、昼夜の寒暖差と南向きの丘陵、赤土の肥沃な土壌によって育まれる、甘みの強さや栗本来の風味が特徴の「やまえ栗」。2013年から毎秋続く人気のコラボレーションです。



モスバーガー × 南郷トマト



それぞれの店で使用する野菜の産地・生産者を公表している「モスバーガー」。2013年から12年続く産地直送企画「モス産直フェスタ」は、2024年夏に福島県内14店舗で開催され、「南郷トマト」を使用した特別メニュー「新とびきり大盛りトマト モス野菜チーズバーガー」が数量・地域限定で販売されました。



オキコパン × 中城島にんじん



パン、麺、和菓子などを製造するオキコ株式会社は、沖縄県の食品メーカー。鮮やかな色味と、ごぼうのような細長い形状が特徴の島にんじんは、沖縄県内では昔から薬膳料理や郷土料理の欠かせない食材として重宝されてきました。その島にんじんを使った「島にんじんと豆乳のロールパン」は、2024年12月から、県内のスーパー、コンビニエンスストアなどで発売中です（数量限定）。



セブン-イレブン × あら川の桃



地域の優れた原材料を地元で使用する「地産地消」の取り組みに力を入れるセブン-イレブン。温暖な気候と水はけのよい地質をもつ和歌山県紀の川市桃山町、紀の川市竹原で、江戸時代から栽培されてきた「あら川の桃」。「しましまドルチェ あら川の桃バナナコック」は関西2府4県のセブン-イレブンで限定販売されました。



劇場版「鬼平犯科帳 血闘」× 東京しゃも



©「鬼平犯科帳 血闘」時代劇パートナーズ



2024年5月に公開された劇場版「鬼平犯科帳 血闘」。“鬼平”こと長谷川平蔵と密偵がなじみこしている料理屋「五鉄」の名物料理として「軍鶏鍋」が頻りに登場しました。この映画の料理監修を務めた野崎洋光氏がレシピ監修した「東京しゃも」を使った「東京しゃもで味わう伝統の軍鶏鍋セット」が、本作品の公式なコラボレーション商品として限定販売されました。

今週のまとめ

味のおいしさとともに、料理に伝統や物語を添えてくれるGI産品には

コラボレーションの大きな可能性が広がっています。

今後もさまざまな料理関係者を虜にしていこうでしょう。



特集

地域の魅力 GI産品

4

日本を結ぶ

“GI産品”おむすび



日本の代表的なソウルフード、おむすびは、
地域ごとの気候・風土と深く結びついたGI産品との相性が抜群です。
「旅するおむすび屋」の菅本香菜さんのオリジナルおむすびで、GI産品めぐりをどうぞ！

おむすびには 日本のおいしいが詰まっている

47都道府県を旅して各地のおむすびに触れ、地元の食材で新たなおむすびを提案する菅本さん。

さまざまな産地で出会った人や味の体験を幅広く共有するため、
食育やフードツーリズムなど、食をキーワードとした多彩な活動を展開しています。



菅本香菜さん

福岡県北九州市出身。熊本大学卒業。食材付き月刊誌『くまもと食べる通信』副編集長として活動したのち、2016年株式会社CAMPFIREに移籍。LOCAL・FOOD担当として全国各地のクラウドファンディングプロジェクトをサポート。2017年、在籍中に「旅するおむすび屋」を立ち上げ、2019年3月に独立。クラウドファンディングを活用し、『日本のおむすび 47都道府県を旅して見つけた毎日楽しめるレシピ94』（ダイヤモンド社）を2024年10月に出版。旅の様子をまとめたドキュメンタリー映画も制作される。

公式サイト



食育

全国の自治体のイベントや学校の授業で、おむすびのワークショップを開催。さまざまな食材を使ってみんなでのおむすびをむすび、地元の食についての理解を深めたり、地域によって異なる食文化に触れるたりすることができるプログラムを実施。



人とのつながり

47都道府県をめぐる「おむすびの旅」が書籍と映画に。その体験をはじめとするこれまでの知見をもとに、食と観光のPRや、地域食の魅力を発信する自治体や企業をサポート。食をキーワードに、日本全国の幅広い年代の人々とつながっています。



地域の食材

「産地を一度訪ねると、まだ知らないことがたくさんあると実感します。だから何度でも足を運びたいです」と菅本さん。食にかかわる作り手とともに産地をめぐるフードツーリズムの企画も行っています。





GI産品でつくる 絶品おむすび



「日本中の生産地で、本当においしくて素敵な食材にたくさん出会うことができました。」

GIマークは、ひと目でその食品の伝統やおいしさが伝わりますね」（菅本さん）

GI産品10種類を使ってむすんだ、6つのオリジナルおむすびをご紹介します！

吉川ナスと八丁味噌おむすび



材料 ごはん1合・おむすび4個分

吉川ナス…3分の1個（約100グラム）
米油…大さじ1 八丁味噌…30グラム
みりん…大さじ1 甜菜糖…大さじ5

作り方

1. フライパンに米油を熱し、約1センチメートルの角切りにしたナスを弱火で炒める。
2. 八丁味噌、みりん、甜菜糖を加え、砂糖が溶けてとろみが出るまで加熱する。
3. 太鼓形にむすんだおむすびの上に2をのせる。

吉川ナス | 福井県鯖江市



大きさと丸さが、まるでソフトボール。味が濃く、肉質が締まっていて、種が小さいのが特徴です。外皮が強くヘタにトゲがあるため、フルーツキャップを被せて大切に出荷されます。

八丁味噌 | 愛知県



大豆と小麦で造られている。赤褐色で色の濃さが特徴の味噌。「味噌かつ」「味噌おでん」「味噌煮込み」など、いわゆる「名古屋めし」に使われる代表的な調味料です。

大野あさりレモンバターおむすび



材料 ごはん1合・おむすび4個分

大野あさり…20粒
にんにく…2分の1粒
オリーブオイル…大さじ1
白ワイン…大さじ2
レモン汁…大さじ1と2分の1
バター…5グラム
パセリ…適量

作り方

1. 大野あさを砂抜きして殻を洗い、水気を切る。
2. フライパンにオリーブオイルとみじん切りにしたにんにくを加え、弱火にかける。
3. 香りが立ったら大野あさを殻ごと入れて軽く炒め、白ワインを加えて蓋をし、約2分蒸して火を止める。
4. 大野あさりの殻から身を取り出してフライパンに戻し、レモン汁とバターを加えて弱火で約1分加熱して蒸らす。
5. ごはんにみじん切りにしたパセリと④を汁ごと加えて混ぜて三角にむすび、パセリを飾る。

大野あさり | 広島県廿日市市



ほとんどの個体の殻の長さが35ミリメートル以上になる。大野のあさり。肉厚でうま味が強く、濃厚な出汁がとれます。干煎中に脂身を使った手取り湯法のみで漁獲されています。

はかた地どりとうもろ芋の柚子胡椒焼きおむすび



材料 ごはん1合・おむすび4個分

はかた地鶏モモ肉…100グラム 塩麹…10グラム
柚子胡椒…小さじ2分の1 木頭ゆずの果汁…小さじ1
米油…小さじ1 木頭ゆず皮の千切り…適量 海苔…1枚

作り方

1. はかた地鶏を細切りにしてビニール袋に入れ、塩麹を加えてもみ、冷蔵庫に約1時間おく。
2. フライパンに米油を熱し、中火で1を炒める。
3. 火が通ったら柚子胡椒と木頭ゆず果汁を加え、軽く炒め合わせる。
4. ごはん③を加えて混ぜ、三角にむすんだおむすびの上に2をのせ、海苔をまき、木頭ゆず皮の千切りをのせる。

はかた地どり | 福岡県



うま味成分イノシン酸を多く含む、程よい弾力と歯ごたえが特徴の地鶏肉。「水炊き」や「がめ煮」といった福岡県を代表する郷土料理に選んだ鶏肉として開発された歴史があります。

木頭ゆず | 徳島県那賀郡那賀町



標高1000メートル以上の山に囲まれ、森林が約8割以上を占める徳島県那賀郡那賀町で栽培される「木頭ゆず」。色が鮮やかで香りが高く、果皮が厚いため、皮も使いやすいのが特徴です。

みやぎサーモンと鳥取砂丘らっきょうの特製タルタルおむすび



材料 玄米ごはん1合・おむすび3個分

みやぎサーモン…50グラム
鳥取砂丘らっきょう漬け…2粒 米油…小さじ1
マヨネーズ…大さじ1 デイル…適量

作り方

1. フライパンに米油を熱し、中火でサーモンを焼いてはぐす。
2. ボウルに①とみじん切りにした鳥取砂丘らっきょう漬け、マヨネーズ、顆粒デイルを加えて混ぜる。
3. 太鼓形にむすんだ玄米おむすびの上に2をのせ、デイルを飾る。

みやぎサーモン | 宮城県石巻市、女川町、南三陸町、気仙沼市



宮城県では1977年から本格的にぎんぎくの養殖を開始。現在は国内の生産量の94パーセントを占めています。活け締めによる高い鮮度保持処理技術を開発しています。

鳥取砂丘らっきょう | 鳥取砂丘に隣接した砂丘畑



鳥取県鳥取市南郷町の鳥取砂丘に隣接した砂丘畑で栽培される「鳥取砂丘らっきょう」。無農薬水分や栄養素がない砂地で育つため、色が白く、シャキシャキとした食感の特徴です。

徳島すだちと田子の浦しらすのおむすび



材料 ごはん1合・おむすび3個から4個分

田子の浦しらす（釜揚げ）…30グラム
徳島すだち果汁…大さじ1
徳島すだちのスライス…3から4枚
塩…適量

作り方

1. ボウルにごはんと田子の浦しらす、徳島すだち果汁を入れて混ぜる。
2. 手に塩をつけて1を三角形にむすぶ。
3. おむすびの側面に徳島すだちのスライスを飾る。

徳島すだち | 徳島県



日本のすだち出荷量の88パーセントを占める「徳島すだち」。レモンに負けない豊富なビタミンCを含み、絞った果汁は、「すだち酢」として、昔から酢の代わりに使われてきました。

田子の浦しらす | 静岡県田子の浦



ブランド「しらす」が豊富な駿河湾の瀬北部に位置する漁場で水揚げされる、鮮度と形のよい「田子の浦しらす」。釜揚げにするとうっすらとうま味が濃く、「し」の字の形になります。

市田柿とチーズのおむすび



材料 玄米ごはん1合・おむすび6から8個分

市田柿…30グラム
パルミジャーノチーズ…20グラム
くるみ…10グラム
塩…3つまみくらい
黒こしょう…適量

作り方

1. 市田柿のへたを切り落とし、約5ミリメートルの角切りにする。飾り用に少し取っておき、細切りにする。
2. パルミジャーノチーズを約5ミリメートルの角切りにする。なければ同量の粉チーズでも可。
3. くるみをフライパンで軽く炒って香りをだし、荒く刻む。
4. ボウルに玄米ごはん①と②と③を入れ、全体を混ぜ合わせる。
5. ④に塩、黒こしょうを加えて軽く混ぜ合わせ、味を調える。
6. 5を少し小さめの玉形にむすび、1で取った市田柿の細切りを飾る。

市田柿 | 長野県市田町、下伊那郡、上伊那郡市田町と中川村



明るい黄色の果肉と、柔らかくもっちりとした肉質が特徴。上品でさらりとしつつ、しっかりと甘味があります。表面の白い粉は、果肉から染み出したぶどう糖の結晶です。



菅本さん直伝、 おむすびのコツ



01



両方の手のひらを水で濡らす。水が多過ぎるとおむすびが水っぽくなるので注意。

02



人差し指、中指、薬指で触れて付く程度の塩を手のひらになじませます。

03



お茶碗によそったごはんを手に取り、まとめます。一度お茶碗に移すことで、ごはんが適温になり、むすびやすくなります。

04



3回から4回手の中でごはんを回しながら三角に形を整えます。「握手するくらいの力で」（菅本さん）ふんわりとむすびます。

05



出来上がり！





GIマークは本物の証

GIマークは、GI産品そのものだけでなく、GI産品を使用した商品にも使用することができます。消費者にとっては商品購入の際の信頼や高品質の目安となり、食品メーカーにとってもこだわりや地産地消をひと目でアピールできます。



今週のまとめ

「日本のおいしい」が詰まっているおむすびと、GI産品の相性は抜群。

おむすびは、握手をするときくらいの握力でむすぶとふんわりとした仕上がり。

GIマークは、生産者・消費者・食品メーカーなどの加工会社にとっての信頼の証し。





第4回

ほっこり優しい甘味 「あんこ」の愉しみ

国産食材を使った、かわいくて初心者でも作りやすい和スイーツのレシピをプロに教えてもらう連載企画。
今回の主役は、日本人が昔から親しんできた「あんこ」。材料である小豆や白いんげん豆と砂糖由来のほっこり優しい甘味が魅力です。市販のあんこを活用して、手軽にお菓子作りを楽しんでみませんか。

レシピを教えてくれるのは…

和菓子教室「ユイミコ」主宰 **大森慶子**さん

東京製菓学校卒業後、和菓子店勤務を経て、2008年より和菓子家として活動開始。東京・巣鴨のアトリエ「ユイミコ」のほか青山、埼玉、横浜など各地で和菓子教室を開催。難しいと思われがちな和菓子を気軽に楽しんでもらうための活動を続けている。著書に『道具なしで始められる かわいい和菓子』（講談社）、『おうちカフェでおもてなし ユイミコの和スイーツ』（世界文化社）など。



公式サイト



カラフルあん巻き



多種多様なあんこを食べ比べ。 色とりどりの生地でくるっと巻いて

左から粒あん、白あん、こしあん、抹茶あん、ごまあん。あんことひと口に言っても、材料や製法によって風味や食感は実にさまざま。5種類を食べ比べできる、あんこ好きにはたまらない和スイーツがこちら。白玉粉を加えたもちもち生地でくるっと巻いただけの、その名も「あん巻き」です。生地をカラフルに色付けするひと手間で、一段とバリエーション豊かな見た目になりました。おもてなしにもぜひどうぞ。

【 材料（5種類各3個／計15個分） 】

<生地>

白玉粉	10グラム
水	180グラム
上白糖	30グラム
薄力粉	100グラム
色粉（黄・青・赤）	各少々
抹茶	0.5グラム
黒すりごま	3グラム

<中あん>

粒あん	60グラム
白あん	60グラム
こしあん	60グラム
抹茶あん	
白あん	60グラム
抹茶	0.5グラム
ごまあん	
こしあん	60グラム
黒すりごま	3グラム

【 作り方 】

1



ボウルに白玉粉を入れ、水を少量加えてペースト状になるまでよく混ぜる。そこへ残りの水を少しずつ加え、さらに混ぜる。

POINT

白玉粉は水を一気に加えるとダマになりやすいため、水は少しずつ加えて。

2



①に上白糖と薄力粉をふるい入れ、ダマにならないように泡だて器でよく混ぜる。ラップをして冷蔵庫で15分から30分ほど休ませる。

3



抹茶あん、ごまあんの材料をそれぞれ混ぜる。

4



休ませた生地を5等分し、少量の水で溶いた各色粉、抹茶、黒すりごまでそれぞれ色付けする。

5



フライパンを温め、ごく薄く油（材料外）を引く。生地を大さじ1ずつ流して軽く広げ、弱火で焼き色がつかないように片面を焼く。

6



片面全体が乾いたらフライ返しでひっくり返し、裏面を10秒から20秒ほど焼く。焼き終わった生地は、オープンペーパーを敷いた網に取って冷ます。

7



それぞれの生地にあんを約20グラムずつ載せて巻く。組み合わせ例は黄生地×粒あん、ブルー生地×白あん、ピンク生地×こしあん、抹茶生地×抹茶あん、ごま生地×ごまあん。

りんごの白汁粉



白あんを使えば、おしゃれな洋風汁粉に。
上品な甘さにりんごの酸味が絶妙にマッチ

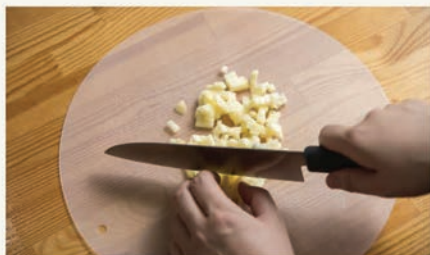
寒い冬に食べたいくなるあんこのおやつといえば、お汁粉。定番の小豆あんもいいですが、ちょっとおしゃれな洋風の仕上がりにしたければ、りんごと白あんをコトコト煮た白汁粉はいかがでしょう。すっきりした上品な甘さの白あんと、ほのかな酸味のあるりんごの相性は抜群。加えた焼き餅が進むこと間違いなしです。りんごの代わりに柚子ジャムを使うのもおすすめ。いろいろな材料と合わせてアレンジしやすいのも白あんの特徴です。

【 材料（2人分） 】

白あん	200グラム	<飾り用>	
りんご	1個	シナモン	適量
切り餅	2個	ピスタチオ	適量

【 作り方 】

1



りんごの皮をむき、2ミリメートル角ほどのさいの目に切る。皮は飾り用に少し残しておく。

2



りんごを鍋に入れ、かぶるくらいの水を加えて強火にかける。沸騰したら弱火にし、15分ほど煮る。

3



りんごを煮ている間に、切り餅を6等分して焼く。

4



残しておいたりんごの皮とピスタチオを細かく刻む。

5



りんごが煮えたら、鍋に白あんを加え溶かす。必要であれば水を足して好みの濃さにする。

6



焼き餅を鍋に加え、全体が沸騰したら火を止める。器に盛り、シナモンを振って🍓を飾る。

大森さんの一押し！
和スイーツ店

新岩城菓子舗

【神奈川県川崎市】



家族ぐるみのアットホームな和菓子店。
おいしいオリジナル和菓子がたくさん



川崎駅から徒歩15分ほどの栄通り商店街にある昔ながらの和菓子店。実は製菓学校時代の友人がこちらの4代目と結婚して若女将をしています。そのためよく遊びに行くんですが、家族ぐるみのお店特有のアットホームな雰囲気が素敵なんです。何より、種類豊富なオリジナル和菓子がどれも本当においしいんですよ。中でも好きなのは、3代目の女将さんが考案した「川崎とうふ」。ヘルシーな豆乳と卵白で作ったスポンジ生地であんをサンドしたものです。あんはごま・いちご・抹茶の3種類。ふわふわだけどしっとりした蒸しカステラのような食感で甘さ控えめ。意外とボリュームがあって、1個食べると大満足。小腹が空いたときにおすすめです。

📍 所在地
神奈川県川崎市幸区南幸町
1丁目1番地

☎ 電話
044-522-2721

🕒 営業時間
8時00分～18時00分
定休日：火曜日

公式サイト



たいせつな人に
「ありが糖」

© 2019 農林水産省



aff 特集一覧は
こちら



和スイーツ
レシピ帖連載一覧は
こちら

