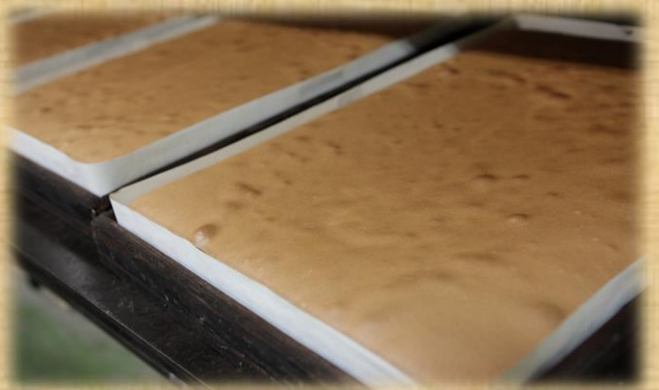


株式会社 芹井大黒堂



▶ カステラづくりへの思い。

▶ 上長崎カステラが焼き上がるまで。



上長崎カステラやロールケーキなど、昔ながらの手づくりの味を大切にしている菓子メーカー、「株式会社芹井大黒堂」をご紹介します。

▶カステラづくりへの思い。

■お客様に「おいしい」とご満足いただくために。

- 芹井大黒堂のカステラは、機械化された作業部分と昔ながらの手づくりによる組み合わせによって、ていねいに焼き上げられます。すべて機械化すると作業は楽になり生産効率も上がりますが、あえて「手づくり」の作業にこだわっています。その理由は「機械生産では出せない独自の風味に焼き上がるから」。季節や天候、温度や湿度など、体で感じながら生地を混ぜたり釜の温度を細かく調節したり……。焼き上がりの風味は職人の指先感覚ひとつにゆだねられます。



- 芹井大黒堂のカステラは、そんな職人の長年の勤と経験に培われた技術によって、毎日心を込めて焼き上げられます。きめ細やかな生地がふんわり膨らんで、きれいな焦げ色がつき、やがてしっとりと焼き上がるまで、釜の温度を調整し、絶えず焼き加減を目でチェック、細かく様子を見ながら焼きあげていきます。



行き届いた衛生管理の下で製造

- カステラを焼くとき、いつも心がけていることは何ですか？と、質問をしてみました。「それは、お客様においしい、と思っただけのことをいち番に考えながら 焼きあげています。」という答え。また「お客様にご満足いただけさえすれば、それで嬉しいんです。」とも。ほんとうにおいしいカステラをお客様に届けたいという思いが伝わってきました。その味わいは、ふわっとした食感のあとやさしい甘味が口全体にほどけていく素朴で懐かしい味。機械だけでは出せない味と言うのも納得できます。



ナイフ類は紫外線ランプで殺菌。

▶ 上長崎カステラが焼き上がるまで。

● 上長崎カステラの主な原材料は、卵、小麦粉、ザラメ、オリゴ糖、蜂蜜、水飴、砂糖など。原材料がシンプルだけに、どれをどのような配分で混ぜるかによって味が決まります。芹井大黒堂では、3台の「固定釜」を使い、職人が長年の勘と経験を活かして焼きあげています。



● 原料の小麦粉や砂糖、ザラメなどをふるいにかけて、生地に使う粉を均一にします。



● 殺菌された液卵に、水飴、蜂蜜などを加えてミキサーで攪拌します。特に上長崎カステラは、コクのある甘味に仕上げるため、蜂蜜を多めに加えます。

● 生地に使う粉と液卵を混ぜてミキサーで攪拌します。それぞれ材料の配合バランスにより、芹井大黒堂の風味がうまれます。



● 木枠の台に敷き紙し、底にザラメを多めに敷いて生地を流し入れます。ザラメは、上白糖だけでは出せない独自の歯ざわりや甘味、焼き上がりのしっとり感をカステラに与えます。



●固定釜に入れてから数分後、「泡切り」という作業を素早く2~3回繰り返します。これは生地に含まれる泡を抜き、焼き温度を均一にするための作業で、ヘラを使って丹念に行います。これを怠ると泡が浮いてきて、生地の上に焼きムラができてしまい、口当たりのよいカステラに焼き上がりません。焼き上がりの善し悪しが決まる重要な作業です。



●泡切りが終わって生地に焼き色が付いたら鉄板でフタをして温度を下げ、200℃で約30分、蒸し焼きします。(2月取材時)



●焼き上がったら、釜を取り出し、木箱に入れ、ひと晩寝かせて熱を冷まします。