

人にも自然にもあたたかく

大分県臼杵市は「有機の里うすき」をかかげ、全市で農産物の本来の味を消費者に届ける取り組みを行っています。今回はそんな臼杵市に古くから伝わる「臼杵煎餅」を作り続けている後藤製菓にお邪魔しました。

かつては生姜の産地として知られた臼杵市。生姜を使った臼杵煎餅は江戸時代に誕生し、今も6社で作り続けられています。

ところで、みなさんは国宝の臼杵石仏（臼杵磨崖仏）をご存じでしょうか。平安時代後期から鎌倉時代にかけて彫刻されたと言われています。その規模と数量、彫刻の質の高さにおいて日本を代表する石仏群であり、平成7年に磨崖仏

としては全国初の59体が国宝に指定され、平成29年9月に古園石仏群の入口にある2体の金剛力士立像が追加され、現在は61体すべてが国宝に指定されています。

そんな観光地のお土産として、人気を博していた臼杵煎餅。そのためコロナ禍では後藤製菓も大変な打撃を受けます。一時は売上が7割も落ち込んだそうです。このまま、観光土産の煎餅だけでは、とても従業員の生活も会社も維持できなくなるという絶体絶命の状況から方向転換を余儀なくされます。後藤亮馬社長は、生姜煎餅職人から生姜職人へと大きく舵を切る決心をしました。

そうして誕生したのが、class A 仕入

れマーケットに昨年登場した「生姜百景」のシリーズで、「GINGER SHOT(ジンジャーショット)」「有機生姜粉末」「有機生姜シロップ」の3商品があります。

生姜百景への取り組みをしてきた中で、後藤社長は気付いたことがあるといいます。「生姜は健康に良いというイメージはありますが、意外に正しく知られていないことに気がきました。生の状態だとジンゲロールという夏の薬味としても大活躍の成分が豊富に含まれているのですが、加熱することでショウガオールという冬場におすすめの別の性質をもつ成分に変わります。生と加熱で成分が異なることを知らない方が案外多いのです」。生姜の商品を通じて生姜の正し



class A 仕入れマーケットで取り扱う生姜百景。左から有機生姜粉末、GINGER SHOT、有機生姜シロップ

い情報も伝えていきたいと、後藤社長は言います。

商品に話を戻すと、ジンジャーショットはいわばエナジードリンク。日本ではあまり馴染みがありませんが、欧米では以前から生姜のドリンクが健康飲料として飲まれているそうです。後藤製菓では生姜の可能性を探る中でたどり着きました。1本を一度に飲んでも良いのですが、1日3回に分けて飲むのもお勧めだそうです。

実はこの商品、大分県ならではの方法で作られています。温泉で有名な大分県ですが、別府温泉では、その豊富な温泉の蒸気を利用して食材を蒸す「地獄蒸し」という調理方法が古くから伝えられています。大分で作られた有機生姜を大分の地獄蒸しにするのはどうだろうと試してみたら、これがとても生姜と相性が良く、普通に蒸す以上にショウガオールも増えるという結果が得られたのだそうです。蒸す前と後ではショウガオールが

なんと約126倍にも増えているのです。

有機生姜粉末は煎餅の製造工程で生じた生姜の搾りかすを再生させたジンジャーパウダー。年間2トンにも上る生姜の搾りかすの廃棄ロスがなくなり、環境問題への取り組みが評価されて、農林水産省主催の「フード・アクション・ニッポンアワード2020」にも選ばれました。大分県産の有機生姜を加熱し、蒸してから乾燥し、石臼挽きされています。石臼挽きのため香りも良く微粉末で、調味料として使用しても、紅茶やコーヒー、ココアなどに入れても、ずっと馴染んで使いやすいのが特長です。もちろんショウガオールが豊富です。

有機生姜シロップは、有機生姜や有機みかん、有機レモンを調合して、すべて有機素材で作られた添加物不使用のシロップ。じっくり濃縮加熱されているので、この商品もショウガオールたっぷりです。お湯や炭酸水などで割って飲むなど、その時の気分に合わせて生姜を取り



商品の仕入れはclass A仕入れマーケットでご利用には会員登録が必要です。会員特別価格で仕入れられます。新規会員登録は<https://www.classamarket.net/regist.php>から。



GINGER SHOTを1本ずつ丁寧に充填する。工場は窓が大きく、日が差して心地良い

入れることができます。

後藤社長は、かつての生姜産地の復活も目指しています。以前はすべて仕入れていた生姜も、2年前から自家栽培も始めました。生姜は連作ができず、一度作ったら3年は空けないとその畑は使えません。その間に空いた畑を他の有機野菜を作る畑地として使ってもらうことで、有機野菜を作る場所の提供にもなり、市で掲げている「有機の里」にも合致し、有機野菜の栽培の拡大にも貢献していることになります。有機生姜といえは「臼杵生姜」と言われる日も遠くないかもしれません。

最後に改めて薬局への期待をおうかがいすると、「これまで薬局という販路は思ってもいませんでした。ですが、薬局は悩みを持つ方がいらっしやる場所。そういう場所で未病、予防への提案に、この生姜百景が役買えると本当に嬉しいです」と後藤社長は目を輝かせて答えてくれました。

(撮影：篠田英美)



自ら収穫した生姜を手にする後藤製菓五代目の後藤亮馬社長。収穫期を迎え青々と生姜が茂る自家農地にて