

ブレイク寸前!? 神奈川

秦野市では、桜の花を塩漬にした地元産「桜漬け」を使ったまんじゅうやケーキなど西洋のスイーツが親しまれている。贈答用などとして地元では知られているが、市外の認知度は今ひとつ。同市商工会議所は「ほのかな桜の香りを多くの人に味わってほしい」と売り込んでいる。

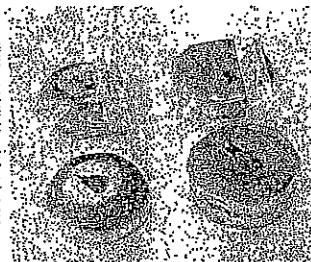
和洋菓子の材料となるのは、同市内の千村地区で毎年4月下旬に満開を迎える約2500本の八重桜の花。約130軒の農家が3分咲き程度で房ごと摘み取り、5月にかけて塩漬けにする。生産量は約20トンに上り、全国シェアの約7割を占める。桜漬けはもともと、結婚式など祝いの席で提供される「桜漬」のために生産されてきた。桜漬けの地元活性化への利用は、市内の和菓子店の客からのリクエストのほか、「これだけの生産量を誇る特産品。桜漬けを使った秦野らしい菓子を作ろう」と、同市商工会議所などが



桜漬けを材料とした和洋菓子を販売している大島屋製菓の鳥村茂雄さん。

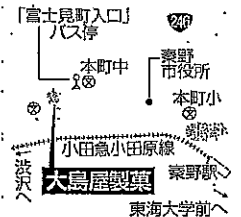
秦野の桜漬けスイーツ

特産品生かし甘さひきたて



秦野の桜漬けを材料とした「ひなせの桜」(左)と「さくらの小径」

研究を始めた。桜の花は塩漬けにしないと香りが引き立たず、色も映えない。塩漬けの花が菓子になじむかどうか、地元菓子職人らが試行錯誤を重ねた結果、3分の濃度の塩水に約30分浸すと香りが際立ち、鮮やかなピンク色になることが分かった。



小田原線秦野駅のお土産物店でも、桜漬けを使った菓子を販売している。「大島屋製菓」(秦野市藤町1-5、046-3-81-1264)は、同駅から神奈川中央交通のバスで高砂車庫前行きなどに乗り「富士見町入口」で下車、徒歩5分、木曜定休。

「秦野の菓子」としてアピールできるよう、市内の和菓子店が共通レシピで製造することでも合意。平成21年秋、まんじゅうの「ひなせの桜」とカップケーキの「さくらの小径」として商品化に成功、14店で販売を始めた。

毎週300個以上を製造する和菓子店「大島屋製菓」の鳥村茂雄さん(右)は「おんを縁」ところから手作り。小麦粉の生地にあんを詰め、生地の上に桜の花を一輪乗せて一緒に焼き上げる」と説明する。味については「桜漬けの薄い塩味が甘さを引き立てられる。しっとりとした食感で、ほのかな桜の香りが後を引く」。

最も需要があるのは3、4月のひな祭りから入夏、入金のシーズンと花見の時期。だが、鳥村さんは「4、5月に摘み取り6月ごろから出荷が始まるため、出荷直後の商品に使われる花が最も鮮やかなピンク色になる」といって、これから特に出荷の時期を迎える。

22年6月には、同市内などで開かれた全国種樹祭に出展のため、同市を訪問された天皇、皇后陛下が休憩の際、桜漬けに出された。鳥村さんは「たいへん光栄な思いだった」と振り返る。

同市では桜漬けを材料とした和洋菓子をただでなくアイスクリームや日本酒、スパークリングワインも販売中。6月には新たに「マン」の販売も始める予定で、桜漬けを使ったグルメで攻勢をかける。(鳥村茂雄氏)