

栄町の黒豆の生カステラ



【材料】

どらまめ（栄町産黒豆）、小麦粉、玉子、牛乳、砂糖、バターなど

「店主の気持ちがこもった土産をお客様に持たせたい」という気持ちから、作りはじめたのがこの生カステラ。使われている黒豆は地元特産の「どらまめ」の中粒。カステラを焼く2日前から2倍量の水に漬けておく。前日には4時間かけて柔らかめに煮る。甘さは控えめに。生地を使うのは地元産の新鮮な玉子や牛乳。小麦粉、砂糖、牛乳をミキサーで練り、さらに玉子を合わせる。手作業で滑らかに混ぜ合わせることがポイントだ。この生地をバットに分けてオーブンで焼き上げていく。豆が型枠の底に沈まないように工夫を凝らしている。焼き上がったら、いったん冷やして切り分ける。販売する場合には、真空パック詰めに。



割烹 金田屋
〒270-1516
千葉県印旛郡栄町安食3692
TEL 0476-95-1105
営業時間 11:00~22:00
(ラストオーダー21:30)
定休日 毎月第2水曜日
<http://kanetaya.jp>

日本料理店ならではの
すしが楽しめる「創作すし点心」はランチで人気のメニュー。

名産「どらまめ」を使った人気の和風スイーツ

名産品には理由がある。丹波笹山の黒豆は他所の土地での栽培が難しいという。この丹波の黒大豆をうまく育ててしまったのが栄町。利根川水系の豊かな水と土壌が、気難しい黒豆のお気に召したのだらう。減反政策を逆手に取り、米から黒豆に転じて福となった。町では龍伝説の「ドラゴン」にちなんで「どらまめ」と名づけ、特産品へと

育て上げた。これを利用した数々のオリジナルメニューを考案しているのが「割烹 金田屋」だ。黒豆生カステラはもともとデザートとして提供していたが、栄町商工会主催の「スイーツコンテスト」に出品して最優秀賞を受賞。町を代表する人気スイーツとなった。黒豆をひと晩水に浸し、翌日じっくりと煮上げる。さらにひと晩寝かせたなら、地元産の新鮮な玉子や牛乳をふんだんに使って焼き上げる。和食の石垣しんじょうの技法を取り入れた切り

口に、5代目店主・勝田裕之さんの工夫が光る。煮豆の汁はそのまま煮詰めて蜜とし、同じくどらまめで搾えたきな粉とともにかけていただく。しつとりとした生カステラにちりばめられた、柔らかな歯応えの黒豆の味は優しい、深い。金田屋は1890年の創業。店のすぐ裏手には利根川の支流である長門川が流れる。昔はそこに船着場があり、江戸時代から川伝いに各地から成田詣にやってきた参拝客が、ここから成

田山まで歩いて参拝した。金田屋はそうした客たちの宿として、料理を提供していたという。現在も周辺各地はもとより県外からも客足が絶えない繁盛店だ。しかし、時代の流れにより町は活気を失いつつある。何とかしたいという強い希いから、勝田さんは今年2月に行われた「さかえりバーサイドマラソン」で、町おこしの一助になればと生カステラ500食を提供。このスイーツには、黒豆と一緒に勝田さんの熱い思いが、ぎゅぎゅと詰まっている。

柔らかな歯ざわりがくせになる 栄町の「黒豆の生カステラ」

