

品質の高さを評価！  
スイーツの世界では、  
韓国産栗を抜きに  
語れない！

秋になると市場を賑わす栗。だが、この市場も年々変化している。収穫量の少ない国産栗に代わって台頭したのが韓国産。すでにその評価たるや、世界的に認められるほどになっている。今回は「神戸北野ホテル」で、秋らしいスイーツを創作してもらい、韓国産栗と丹波大納言小豆がいかにマッチするかを検証した。

# 韓国林産物 食材シリーズ② 韓国産栗の甘露煮×丹波大納言小豆

韓国林産物 食材シリーズ②



多田征二／フランス「ラデュレ」などで修業を積んだ後、'01年に「神戸北野ホテル」のパティスリーである「イグレックプリュス+」へ。現在は同ブランドの製菓部長を務めている。

●レシピ開発・料理人  
「神戸北野ホテル」**山口 浩** 総支配人・総料理長  
**多田征二** 製菓部長



山口浩／「神戸北野ホテル」の総支配人・総料理長。同ホテルの他にもレストラン、カフェなど幅広く手掛け、その手腕はすでに全国区。'08年には神戸マイスターにも選ばれた。

**秋のめぐり違い レシピ**  
ブラウニーショコラブラン(ケーキの土台となる部分)  
◆材料(33cm×24cmの型 1台分)  
●丹波大納言.....300g ●グラニュー糖(A).....60g  
●無塩バター.....150g ●ホワイトチョコレート 185g  
●全卵.....185g ●グラニュー糖(B).....155g  
●中力粉.....150g

◆作り方(※オーブンは200℃に予熱しておく)  
①鍋に丹波大納言と6倍の水を加えて火にかける。沸騰したら5分ほど沸かし、中火で芯まで柔らかくなるまで煮る(途中であくは取り除く)。  
②仕上げにグラニュー糖(A)を加えて数分煮た後、火からおろして粗熱を取っておく。  
③ボウルに全卵とグラニュー糖(B)を加えて十分に泡立てる。  
④③に中力粉をふるい入れながら静かに混ぜ、溶かしたホワイトチョコレートを加えて混ぜ合わせる。最後に無塩バターを加えてさらに混ぜ合わせる。  
⑤汁気を切った①を④に加えてさっくりと混ぜ合わせる。  
⑥33cm×24cmの型に⑤の生地を流し入れ、200℃のオーブンで約15分焼く。

**マロンクリーム**  
◆材料(作りやすい分量)  
●韓国産栗の甘露煮.....200g ●牛乳.....30g  
●生クリーム(脂肪分40%).....45g

◆作り方  
①栗の甘露煮をフードプロセッサーにかけて細かくする。  
②温めた牛乳を加えてさらに混ぜ合わせ、滑らかになるまで攪拌する。  
③②をボウルに移し、泡立てた生クリーム(栗のペーストと同じくらいの柔らかさまで泡立てる)と合わせる。

日本初の都市型オーベルジュとして2000年にリニューアルオープンした「神戸北野ホテル」。異人館で知られる北野町の風景と相俟って、泊まってみたい宿として全国的に人気を博している。その「神戸北野ホテル」の総支配人であり、総料理長でもある山口浩さんが、パティシエの多田征二さんとともに韓国産栗の品質について検証してくれた。山口さんは「国産栗が小ぶりで堅めなのに対し、韓国産は粒が大きくて使いやすい」と、その特徴を説明する。そしてさらに「韓国では加工するまでの技術が優れている」と評している。山口さんが言うように韓国産栗は日本のみならず、世界的にも評価が高い。肉質がよく、糖質も高いため韓国国内の生産量の大部分が世界市場に輸出されている。韓国では、多くの加工法と保管法が開発されているために、「加工するまでの技術が優れている」という山口さんの言葉も納得がいく。現に日本で売られている栗の甘露煮は、材料の大半が韓国産を使用。パティシエの多田さんによると、「お菓子の世界では、韓国産の栗抜きには考えられない」という。

その品質の良さを表すために、かつて幕府や御所に献上されていた小豆のトップブランド・丹波大納言小豆と合わせて、秋らしいスイーツを作ってもらった。山口さん、多田さんの師弟コンビが創作したのが「秋のめぐり違い」。一見「神戸北野ホテル」らしくオシャレで難しそうにも映るが、多田さんの話では「家庭でも簡単にできるもの」だとか。和菓子のように甘く煮た小豆を使うのではなく、ホワイトチョコレートのブラウニーの中に小豆を閉じ込めている。片や韓国産栗の甘露煮は、マロンクリームに。そして仕上げに甘露煮を1粒だけ載せている。「韓国産栗の甘露煮は、粒が大きいために存在感があります。今回は栗と小豆がケンカせずに相乗効果を出すように創作したんです」と多田さんは説明する。そして「韓国産栗は柔らかく、炊く時間が短くて済むのも利点です」とも。「神戸北野ホテル」では、フランス菓子を提供しているため、これまで栗と丹波大納言小豆の組み合わせは、あまりなかったそうだ。だが、今回の創作で「品質的にもいいので、可能性があれば取り入れたい」と山口さんは話していた。この言葉に韓国産栗が、A級素材と対峙できる存在だというのがわかる。

## 韓国林産物プレゼントキャンペーン(オープン懸賞)

●応募方法: 官製ハガキに必要事項をご記入の上ご応募ください。  
住所、氏名、年齢、職業、郵便番号、連絡先、キャンペーンを知った媒体をご記入の上、下記の宛先までお送りください。  
「韓国林産物レシピ」などに対する感想もお聞かせください。  
●締切: 2011年12月20日(火) 必着  
●抽選会: 12月22日(木曜日)発表は、発送を持って替えさせていただきます。  
●送付先: 〒530-8799 郵便事業株式会社大阪支店 私書箱98号  
韓国林産物プレゼントキャンペーン係 宛  
景品  
A賞: アシアナ航空で行くソウル往復航空券(2名様)  
B賞: 韓国産栗の甘露煮(30名様)  
C賞: 韓国産干椎茸(20名様)  
※応募者の個人情報は日本国内で厳重な管理のもと抽選発送および個人を特定しない統計資料の作成のみに使用します。  
※A賞の権利はご当選者本人様に限りません。  
※A賞のご出発日は3月末日までとさせていただきます。  
また帰路が日曜便の場合の追加料金・燃料サーチャージ・空港使用税等はお客様負担となります。  
主催: 韓国農水産物流通公社大阪aTセンター  
キャンペーンサイト <http://www.atcenter.or.jp/>