

雑穀の和洋菓子づくり

—多摩川流域素材の活用と東西交流・国際理解—
成果報告

東西雑穀プロジェクト／日本

(連絡先: 東京学芸大学環境教育実践施設民族植物学研究室・
植物と人々の博物館)

2007年3月25日

目的: キビなどの雑穀やダイズの多摩川流域の在来品種を用いて、イギリスのお菓子ショートブレッド、日本のお菓子おかきなどの和洋菓子、パンを試作し、新たな食材と加工法の組合せによる食味・栄養価の商品を開発する。



日本のおかきとイギリスのショートブレッド(イメージ)

目標：多摩川をつなぐ新しい地域銘菓を

多摩川上流の日本のお菓子作りの伝統を生かしながら、ユーラシア東西の伝統も融合した、**新しい食材、食味、加工方法の組み合わせ**による**商品開発**を試みて、さらに改良、普及を進め、**多摩川上下流をつなぐ地域銘菓**として定着させ、**地域おこしに貢献したい。**

おいしいお菓子は多摩川流域の人々の心をつなぐ。

いろいろな方々を巻き込んで、お菓子作りを楽しもう。

事業の主なスケジュール

- 06. 5 雑穀・豆の播種(小金井)、第5回雑穀栽培講習会(小菅)、播種
- 06. 6 雑穀類定植(小金井)
- 06. 8 第6回雑穀栽培講習会でクッキー作り(小菅)
- 06. 10 東京学芸大学現代GP連続講演会で試食販売(小菅)
- 06. 11 収穫と脱穀調整、第6回黄金井名物市で試作品展示(小金井三小)
- 06. 12 雑穀精白と製粉(小金井、小菅)
- 07. 1 江戸雑煮を食べようでアワおにぎり提供(小金井公園、たてもの園)
- 07. 2 小金井市和洋菓子パン組合講習会およびクロワッサン・フェスティバル(吉祥寺東急)
- 07. 3 報告会での試食
* お菓子の試作と評価、改良を行ってきた。

山梨県小菅村の雑穀栽培見本園



お菓子作りに用いた在来雑穀

- アワ（うるち／もち）
粒と粉
- キビ（うるち／もち）
粒と粉
- ヒエ（うるち）
粉
- シコクビエ（うるち）
粉

- モロコシ（もち）
粉
- ハトムギ（もち）

日本では6種のイネ科雑穀が栽培されてきた
イネ科以外ではソバも使用した

地域農家のキビ畑で防雀網掛け



雑穀のお菓子作り講習会



第6回黄金井名物市の展示



「江戸雑煮を食べよう」での展示

江戸野菜からの
まちおこし

東京学芸大学 環境教育実践施設

「エコミュージアム日本村」(多摩川上流の小菅村)

植物と人々の博物館

東京学芸大学環境教育実践施設では、多摩川上流の山梨県小菅村で「エコミュージアム日本村／植物と人々の博物館づくり」を進めていて、その一環として、山村の伝統を中心とした生物文化の多様性を調査研究、環境学習プログラムとして保全・伝承しています。その博物館活動の1つとして「東西修験プロジェクト」(小金井夢プラン推進)で、多摩川上下流住民が交流しながら修験を鑑賞・加工し、新しい地域産業の開拓をめざしています。



左から、植物と人々の博物館(小菅村中央公民館)の一角、小菅村の修験道本陣、中比治の修験道

雑穀のお菓子

キビやモロコシなどの修験穀は、2つのチームで商品化を試みています。1つは小菅の湯チームで、修験地協会の「財団法人 水と緑と大地の公社 小菅の湯」の職員と小金井市民などの有志で構成しています。すでに試作品第2号も2度の試食会で好評を得ており、商品化に向け改良を進めています。いまひとつの小金井チームは、小金井パン菓子組合の有志で、3年ほど前から修験を新素材にする勉強会を開いてきました。本年の新穀を得て、本格的な試作をしています。



上は修験地を使ったショートブレッド、中はアワ入りのヤギ



雑穀類の穂ドライフラワー

東京学芸大学民族植物学研究室では、世界各地の修験道伝説由来品種(約8000系統)を研究保存しています。日本では8種のイネ科雑穀が、伝統的に栽培されてきました。研究室では、多摩川上流地域の6種の修験道由来品種(モロコシ、シコクビエ、ヒエ、アワ、ハトムギ)と修験(イネ)の穂をまとめて、ドライフラワーにしています。

各種雑穀のうちでもキビは、ユーラシア大陸全土において共通する最初の栽培植物の1つで、8500年前から東西文化交流を示しています。しかし、いまだに祖先種も不明で、謎に包まれています。

多摩川上流地域のアワ伝説由来の穂の展示



連絡先: 東京学芸大学環境教育実践施設 木俣美樹男 (Fax. 042-329-7669)
kimatami@u-gakugei.ac.jp <http://www.felife.u-gakugei.ac.jp/milets/>

アワの和菓子: もち、大福、ちまき



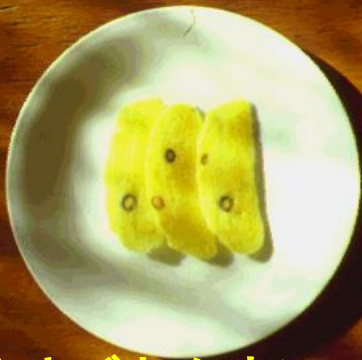
おこわ、ぼーろ、かるかん



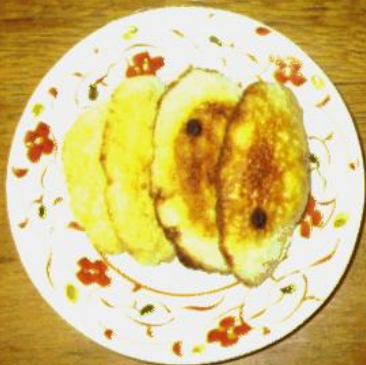
洋菓子:クッキー



おかきとショートブレッド 発表者家族作



もちキビおかきに4色の
ダイズが入れてある



うるちキビともちモロコシの
ショートブレッド

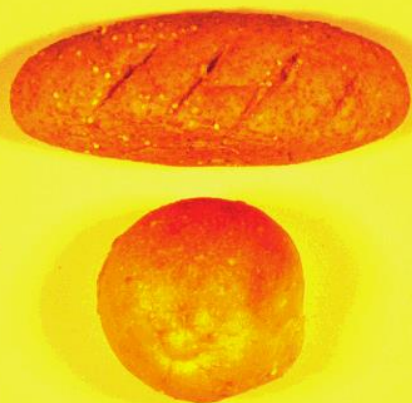
手作りパン



モロコシとシコクビエ



アワとキビ



もちキビ粒のトッピング

パン作りの様子



シコクビエ10%入りのパン

パン：吉祥寺東急（クロワッサンフェスティバル）



小菅村の雑穀を用いたパン
(ハッピー・デリ)

雑穀を用いた小菅の湯レストランの新作メニュー



プロジェクト参加者

- 植物と人々の博物館、(特)自然文化誌研究会

木俣美樹男(代表)、井村礼恵、黒澤友彦、森田東江、菱井優介

- (特)ミュゼダグリ

宮本幹江、木村澄江、酒井文子、土井利彦 パン作りと広報

- 小金井市和洋菓子パン組合

斉藤浩ほか 和洋菓子作り

- (財)水と緑と大地の公社

小関彩子、和泉亜季、黒川文一 クッキー作り

- ハッピー・デリ

梶晶子 パン作り

- 東京学芸大学環境教育実践施設

職員・学生ほか 試食して評価

これから：エコミュージアム日本村「植物と人々の博物館」で雑穀文化を伝承普及する

東京学芸大学では、教職員、学生が地域の人々とともに環境学習活動を通じて、地域社会の振興に貢献する事業（文部科学省の現代的教育ニーズ取組支援プログラム「多摩川エコモーション」）を、平成17年度から4年計画で進めている。特に、申請者は小金井市と小菅村を担当し、多摩川上下流の都市農村交流を図ろうと、エコミュージアム日本村／植物と人々の博物館づくりを進めている。この事業と連動させて、可能性をさらに広げていきたい。ぜひ、源流の郷、東京都の水源林のむら、小菅においでください。

雑穀の栽培と菓子づくり講習会(案)

民族植物学実践講座 第1回

日時:2007年5月12日(土)から13日(日)

場所:山梨県小菅村、中央公民館、小菅の湯周辺および山水館

主催:植物と人々の博物館

共催:NPO法人自然文化誌研究会、小菅村

協力:(財)水と緑と大地の公社小菅の湯、多摩川源流研究所、小菅村観光協会、小菅村商工会、
小金持ち工房、100%自然塾、小菅村エコセラピー研究会

1. 雑穀栽培実技講習 指導講師

日本在来6種の雑穀を播種する
岡部良雄、中川智(伝統的雑穀栽培の技術顧問)

2. 雑穀文化セミナー

- | | |
|--------------------------|-------------------|
| ① 雑穀とはどのような植物だろう? | 石川裕子(研究員、京都大学) |
| ② 国産雑穀商品の紹介と小菅村の雑穀に関わる現状 | 井村礼恵(研究員、東京学芸大学) |
| ③ 多摩川源流域の雑穀在来品種の特徴 | 木俣美樹男(研究員、東京学芸大学) |
| ④ 雑穀のお菓子作り | 小関彩子・和泉亜季(小菅の湯) |
| ⑤ 昼食雑穀メニューの解説 | 黒川文一(小菅の湯総支配人) |

一般参加費: 20000円 (資料代、宿泊代、三食、小菅の湯入浴料、保険代を含む)

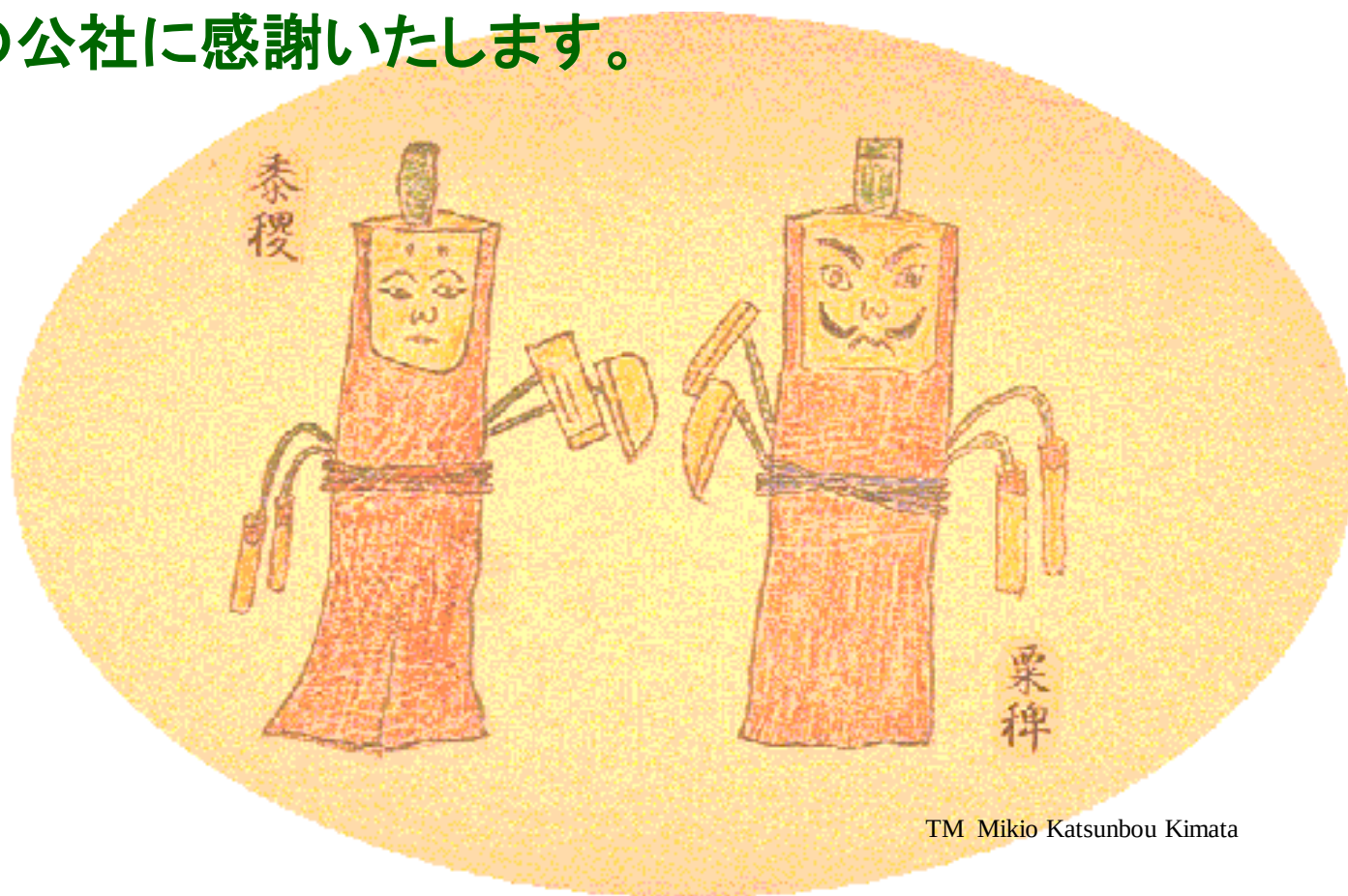
会員参加費: 17000円 (資料代、宿泊代、三食、小菅の湯入浴料、保険代を含む)

学生参加費: 12000円 (宿泊はINCHハウス、朝食のみ持参自炊、その他は一般と同じ)

小菅村民参加費: 500円 (夕食3500円・昼食1000円は追加)

申し込み連絡先: e-mail: kimatami@u-gakugei.ac.jp fax: 042-329-7669 東京学芸大学環境教育実践施設 木俣

雑穀のお菓子作りにご協力くださいました小金井の皆様、多摩川上流地域の皆様、東京学芸大学の職員・学生の皆様と研究助成をくださいました小金井市商工会青年部および(財)水と緑と大地の公社に感謝いたします。



TM Mikio Katsunbou Kimata

ご清聴 ありがとうございます

試作品

- キビのおかき＋4色大豆
- キビのショートブレッド
＋オレンジピール
- モロコシのショートブレッド
＋キャラメル・クランチ(木俣)
- キビのパン(ハッピー・デリ)
- のパン(木村)
- のクッキー(小菅の湯)

- 試作品の内容は以下の予定です。
※午前中に作りますので、試食可です。皆様で召し上がってください。
(亀屋本店)
- 1. 仮称「六地蔵もち」(五平餅のアレンジで六種類の穀物を使用) 《あわ・きび・そば・麦・緑豆・米(うるち米)》
- 2. 仮称「六地蔵おこわ」(六種類の穀物が入っているヘルシーなおこわ) 《あわ・きび・そば・麦・緑豆・米(黒米と餅米)》
- 3. 「あわ大福」(つぶしあん) 《あわ》
- 4. 「きびクッキー」 《きび(粗く製粉)》