

今回は、「CO・OP長崎カステラ」、「CO・OPクオリティ五三焼カステラ」を製造している長崎県雲仙市愛野町にある有限会社和泉屋の「カステランド」を訪問し営業支援課の大橋さんからお話を聞きました。

有限会社和泉屋とカステランドについて

コープの長崎カステラを製造していただいてる有限会社和泉屋は長崎県で長崎カステラの製造・販売をしている会社です。「いつも新しい美味しさ、和泉屋から」を企業理念に愛され続ける「長崎カステラ」の他にも、味の異なる2層構造のカステラ「綺麗菓」、長崎県の観光名所の形にカットした「旅するカステラ」（直営店のみ）など、新しい発想や技術を使ったカステラも作っています。これらのカステラは長崎空港や平和公園通りなど長崎県内にある8店舗の直営店やオンラインショップで購入することができます。

今回訪問した「カステランド」は長崎市から車で1時間ほどの距離にある長崎県愛野町にある同社の本社工場で、西の長崎半島と東の島原半島に囲まれた橘湾の絶景が見渡せる場所にあります。「カステランド」にはカステラ製造の様子が見られるガラス張りの見学コースがある（撮影不可）ほか、直営店とカステラの原料にも使われるこだわりの素材を使った料理やカステラを使ったスイーツを提供するレストランを併設しており人気の観光スポットにもなっています。







長崎カステラとは？

諸説ありますが、長崎カステラの基になったといわれるお菓子は16世紀（室町時代末期）に日本にたどり着いたポルトガルやスペインの宣教師が九州に伝えたとされるお菓子だと言われています。このお菓子は保存用の小麦粉、卵、砂糖でつくるシンプルな堅いパンで、日本ではなじみのなかった乳製品を使用しないことから作り続けられ、江戸時代になると長崎の出島へ大量に輸入される砂糖が使えたことや明治時代に水あめを加える工夫によりしっとり食感になったことで、現在の長崎カステラが出来上がります。

長い時間をかけて長崎県で作られた「長崎カステラ」を名乗るには、長崎県菓子工業組合の認可が必要で、長崎県内に製造地があることや1斤当たりの重量規定などの諸条件を審査され伝統が守られています。

「CO・OP長崎カステラ」

「CO・OP長崎カステラ」は「鶏卵、砂糖、小麦粉、水飴、ザラメ糖、蜂蜜」6つのシンプルな原料から膨張剤や保存料を使わず作った長崎カステラです。原材料はシンプルですがより良いものを作るため、小麦粉は国産のものを100%使用し、卵は地元の契約農家から仕入れた新鮮なものをつかっています。

「原料のポテンシャルを最大限引き出すことで、膨張剤など添加物を使うことなくしっとりふんわりの食感を生み出しています。」と大橋さんから教えていただきました。さらに1枚1枚、職人が丁寧に泡切り（後述）することにより、きめの細かいくちどけに仕上げています。

「CO・OP長崎カステラ」は保存料を使用していないことから日持ちしませんが、包装にバリヤ性の高いナイロンフィルムを使用することにより、遠く離れた青森県でもおいしい長崎カステラを食べることができます。

「CO・OPクオリティ五三焼カステラ」

「五三焼カステラ」は通常のカステラよりも卵黄の使用量が多く色味がキレイでコクとしっとり感があるカステラです。五三の由来は贈り物として桐箱に入れられることが多く、桐の家紋「五山桐」にちなんでつけられた。などの説があります。

「CO・OPクオリティ五三焼カステラ」は、「CO・OP長崎カステラ」の良さをそのまま素材をさらに吟味し、厳格に生地と温度を管理することによってクオリティを高めた商品です。

保存料や膨張剤を使用しない「CO・OP長崎カステラ」のに、卵黄の増量や希少な和三盆糖を加えることで、より濃厚な卵のコク深さと上れいな色味になり、卵品な甘みが口に広がる一品となっています。

さらに他の原材料も表示からはわかりませんが、ざらめを大粒のものへ変更し、小麦粉や水あめもより良い素材に変更するなど素材1つ1つの質を向上させています。



▲「CO・OPクオリティ五三焼カステラ」

CO・OP長崎カステラができるまで

①地元から仕入れた新鮮な卵を割卵機で割り、卵液を作ります。カステラには卵がたっぷり使われており、「CO・OP長崎カステラ」1本には約2.2個分の卵が使われています。

②材料を機械で泡立てながら混ぜ合わせ、濾してタンクに入れます。

混ぜ終わると空気をたくさん含み生地が上の方まで上がってきます。大小さまざまの気泡があるので、さらに手作業で混ぜて泡を均一にします。



▲混ぜ合わせた直後の生地。大小さまざまな気泡が上がりたっぷり空気を含んでいます。

③1枚分の型に生地を流し込み、ざらめをまんべんなく振りかけてから泡切りをします。泡切りすることで生地内の泡を均一にし、なめらかな食感にします。泡切りをしたあと、オーブンでじっくり焼きます。



▲泡切りの様子。ヘラを生地を切るように動かすことによって生地の気泡を均一にします。写真をよく見ると大きな泡が浮いてきています。

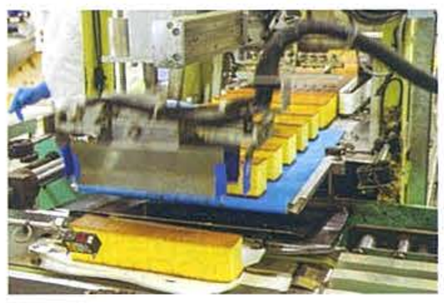
④焼きあがったカステラを職人が型から取り出し、焼き色、高さ、中心温度などを確認したあと、放冷し翌日まで熟成します。



▲型から出して、出来を確認した後棚にしまうところ。熟成させることで、ザラメが生地にしみこみ、味にコクが出ます。

⑤熟成させたカステラを機械が指定した大きさに切り分け、1枚から20本の「CO・OP長崎カステラ」ができます。切り分けたカステラは形が崩れないようケースに入れてからバリヤ性の高い包装に袋詰めし、全国の生協へ出荷されます。





同社では、これらすべての行程で温度・時間の管理、菌を付着させないための衛生管理を徹底し、日々検証しながらよりおいしくより安全なカステラをお届けできるよう改善に努めています。

この機会に、「CO・OP長崎カステラ」をぜひご賞味ください。



▲今回お話を伺った
有限会社和泉屋
営業支援部 営業支援課
課長 大橋準さん

組合員のみなさまへ

いつもCO・OP長崎カステラをご愛顧頂きありがとうございます。

そのまま食べて頂いてももちろん美味しいですが、夏はアイスをのせて、冬はバターをのせてオーブンでこんがり焼いても美味しいです。

是非オリジナルのアレンジレシピも試してみてください。

有限会社和泉屋
営業支援部 営業支援課 課長 大橋準