

京都大学創立125周年をきっかけにOB同士がコラボ

甘納豆専門店 斗六屋 × 平和酒造 で梅酒の副産物である「漬け梅」を活用した新商品「完熟梅酒梅甘納豆」を発表



京都大学創立125周年記念行事をきっかけに、京大OBである京都の甘納豆専門店で、加加阿（カカオ）など進化系甘納豆を創作する斗六屋4代目と、IWC(インターナショナルワインチャレンジ)2020でチャンピオンサケに輝いた「紀土 無量山 純米吟醸」を醸し、サケ文化を世界に発信する和歌山の平和酒造4代目とがコラボレーション。

これまであまり活用されておらず、フードロスにもなっていた梅酒の副産物「漬け梅」が、甘納豆作りの技術で、完熟南高梅の芳醇な風味に、ほんのりと梅酒の香る少し大人な新感覚の甘納豆「完熟梅酒梅甘納豆」に生まれ変わりました。6/18にロームシアター京都で開催される京都大学創立125周年記念アカデミックマルシェに出展し、会場で販売。その後も斗六屋店頭・オンラインショップにて夏限定（8月中旬までを予定）で販売します。



<京大125周年が繋いでくれた縁>

きっかけは、京都大学創立125周年記念行事のアカデミックマルシェに出展のお声かけを頂いた際、何か限定のものが作れないかと提案を頂いたことでした。

2020年に京都のクラフトチョコレートベンチャー企業 Dari kとコラボレーションした加加阿(カカオ)甘納豆を創った経験があったので、せっかくの機会に是非コラボレーションがしたいと思い事務局に相談したところ、サケ文化を世界に発信するなど積極的チャレンジをされている平和酒造様をご紹介頂きました。

最初の打ち合わせまで、私の関心は日本酒でした。なぜなら、当店の加加阿甘納豆はお酒によく合うとお客さんから感想を頂くことが多く、日本酒とのペアリングに興味があったからです。

しかし、打ち合わせの中で、地元和歌山名産の梅酒について知りました。和歌山は、梅の生産量が日本一。その和歌山の梅の代名詞である南高梅は、完熟するとフルーティーな香りに。しかし、1~2日熟しすぎると腐敗してしまうとても繊細なもの。地元の酒蔵だからこそ、朝採れたての完熟梅を、熟度が最も良い状態でアルコールに漬けることができる。

一方で、そこに漬けられる200トン以上の完熟梅が、梅酒の副産物として、ほとんど付加価値を産んでいない、廃棄にもなることもあると知り、「そんなに良い梅をもったいない。何か活用できないか」と思いました。



<漬け梅で甘納豆を創る>

早速この漬け梅を送ってもらいました。箱を開けると、梅酒のいい香りがふわっと広がりました。大きくて、熟した果肉はやわらかくジューシー。そのままでも食べれないことはないのですが、梅の酸味、アルコール分がかなり強かった。

これは甘納豆向きだと思いました。こういう特徴のある素材の方が、お菓子になった時、個性が残って、美味しさになるんです。

果物への挑戦は初めてでしたが、できる自信がありました。なぜなら、イタリアで果物の砂糖漬けの製法を学んでいたからです。2018年、イタリアで行われたスローフードの世界的イベントに甘納豆を初出品した際、現地では一般的な果物の砂糖漬けの製法も学んできていました。



水分を含まない豆類と異なり、果物は水分を多く含むため、炊き方は全く異なります。水分を煮含ませて、糖液中の糖分と置き換えて甘納豆にしていくのですが、果物の皮は豆より柔らかいため縮みやすく、そうならないように3〜4日の時間をかけて少しずつ糖度を上げていきます。煮過ぎると、せっかくの香り、風味が飛んでしまうので、火入れの頻度には気を配りました。元々大学院まで研究をやっていたので、こういう試行錯誤はとても楽しくできました。

そして、完熟南高梅の芳醇な風味に、ほんのりと梅酒の香る少し大人な新感覚の甘納豆「完熟梅酒梅甘納豆」が完成しました。

お酒を作っている平和酒造の方にも試食して頂いたところ、「梅酒梅一粒でちゃんとお菓子になっているのに驚いた」「梅酒の風味が残っていて美味しい」などの嬉しい感想を頂きました。また既存の漬け梅の活用方法としては、最終的に飼料になるなどが一般的とのことで、「完熟南高梅」の「漬け梅」として活かしているところが、これまでの活用方法と異なる新しい点でもあり、喜んで頂きました。

<これから>

私は甘納豆を世界に発信したいと、2018年、イタリアで行われたスローフードの世界的イベントterra madreに甘納豆を初出品しました。伝統的な豆は、どうしても文化の壁があり、すぐに受け入れてもらうのは難しいと感じました。この時、現地の菓子店に立ち寄り、ヨーロッパで発展をしてきた果物の砂糖漬けの製法も学んできました。

それ以来コロナの影響で、海外に行くチャンスがなかなかなく、果物にチャレンジしたいと思い続けてきたので、今回それが叶ったこともさることながら、同じように日本の食文化を世界へ発信する志を共にする4代目同士でコラボができたことがとても嬉しく思っています。

梅は"japanese apricot"とも言われますが、このような日本らしい素材で甘納豆ができたことまた、フードロスに貢献できることにもやりがいを感じています。これからも、ヨーロッパの方々、世界の方々にも是非、日本の食文化である甘納豆の良さをお伝えできるよう、甘納豆の可能性を探求して参ります。

斗六屋4代目/甘納豆研究家 近藤健史



斗六屋

<https://www.torokuya.shop/>

平和酒造

<https://www.heiwashuzou.co.jp/wordpress/>

創立125周年記念 アカデミックマルシェ

<https://125th.kyoto-u.ac.jp/ceremony/event02/02/>

漬け梅のフードロスの例

<https://karasuma.keizai.biz/release/123270/>