

# シリーズ 当別この逸品 その9

町内のこだわりの味をレポートします

## えぞわらび餅 藤澤製菓



全国菓子大博覧会総裁賞受賞  
あまさを控えて現代風に！！



藤澤製菓3代目の藤澤康一さん

東京や小田原でお菓子の修行をして当別に帰ってきたとき、蕨岱の広々とした原野を見てとても懐かしく、故郷はやっぱりいいなと思いました。そのことを父に話し、わらびと泥炭をテーマにしたお菓子を作ることにしたのです。

イメージを膨らませてお菓子を創るのですが、和菓子は形や色合いといった見た目の良さや創作の技術が重要です。「蕨岱のわらびをつかっているの?」と聞かれることがありますが、使ってはいません。わらび粉を入れていますがこれは、わらびの風味を出すためではなく、デンプン質で食感をよくするためです。糖度の管理がうまくいかないとき硬さにバラつきも出ます。ゆべし、ゴマをまぜ、醤油で味付けした後、1日乾かして翌日にカットし包装します。わらび餅は各地で作られていますが、猛暑のある関西では、水分を多くし、冷やして食べられています。当店では特に自然な風味のもちもち感を出すことに工夫をこらしました。

いざ売り出してみると、甘さを控えたこともあり、若者からお年寄りまで幅広く食べていただいております、今では当店の看板商品の一つです。

大正13年、祖父の代に藤澤製菓は創業しました。四国では剣術の指導をした家柄だったようですが、北海道に渡ってきた当時、一番景気のいい商売がお菓子屋だったそうです。肉体労働の多かった当時は甘いものは何でもご馳走で、当別でも10件程度の菓子処があり、落雁らくがんや羊羹ようかん、団子、最中が保存もきくことから人気商品だったと言われていました。戦後はケーキなど洋菓子も扱うようになりましたが、やはり伝統的な味、和菓子はいつまでも喜ばれますね。平成10年、中国の江沢民こうたくみん国家主席が来町したときにもえぞわらび餅を食べていただき、大変喜んでもらえました。

えぞわらび餅は地味な装いのお菓子ですが、昭和59年には和菓子のオリンピックとも言われる全国菓子大博覧会で総裁賞を受賞しており、当別銘菓の滋味豊かな一品です。菓子業界で最高の栄誉とされる総裁賞受賞のお菓子をあらためてご賞味してはいかがでしょうか。

▼問合せ 藤澤製菓 ☎ 23-2050  
販売はふれあい倉庫、フィーカで  
1個160円 (消費税込)



花の町当別町でがんばりたい

# 稲田 拓真 さん

Inada Takuma

JA北いしかり 営農販売部花卉課

「まだまだわからないことだらけです。」少し緊張しながら話してくれたのは、4月からJA北いしかりの営農販売部花卉課で働いている稲田拓真さん。

## 農業は身近な環境でした

高校3年生のとき、就職か進学か、いろいろ悩んでいました。両親はサラリーマンなのですが、祖父母が新十津川町で農家だったこともあり、自分にとって農業というのは、身近に感じていました。そんなとき、先生からJAカレッジのことを教えてもらいました。

JAカレッジは、在学期間が1年間で、定員60人の全寮制の学校のことです。農協職員を目指している学生の養成、教育を目的としています。

どんなことを学ぶかという、**農業**についてはもちろんですが、農産物の販売など経営論の授業も多く、いろいろ学ぶことができました。このJA北いしかりにも、JAカレッジ出身の先輩も多くいらっしゃいます。同じ経験をしている先輩たちからのアドバイスは心強いです。

## 軟式野球で全国大会出場

滝川西高校では、軟式野球部に入部していた稲田さん。平成20年度の兵庫県明石市で行われた全国大会では北海道代表で出場。結果はベスト4という実力の持ち主です。

野球は「趣味」とは簡単に言えないくらい、大切なものです。もちろんJA北いしかりの野球部にも入部しています。伝統もあつ

て、経験豊富な先輩たちと一緒に野球ができてうれしいです。このJA北いしかりに就職希望を出したのも、仕事と野球の両方を充実させたいという思いがあったからです。

## これからの目標は

早く覚えたいことが日に日に増えてきました。組合員の顔と名前、花の品種、当別の地名…。

**先輩**からは「花卉課は生産者とJAが一丸となって仕事ができる場所。社会性も磨かれる。早く達成感を感じられる仕事をしてほしい。」と熱いエールをいただきました。今はまだ仕事から帰るとすぐ寝てしまうくらいいたくたですが、『目指せ！花卉品質全道一！』を目標に、頑張っていきたいと思っています。