

# クリスマスのシュトーレン 地元素材を使用した自家製にこだわったドイツの伝統菓子

創業112年の老舗洋菓子店「ケーキのカトウ」の「Weihnachten Stollen」が柳川ブランド認定品に認定されました。ヴァイナハテンはドイツ語でクリスマス。シュトーレンはドイツの伝統的なクリスマス菓子で、商品名は「クリスマスケーキとしてのシュトーレン」を意味しています。同社3代目の店主である加藤幸平さんは約30年前、東京の吉祥寺にあった日本でのシュトーレン発端の店「スイス・ドイツ菓子ゴツツエ」で修業しました。弟子にさえも秘密にされていたレシピの研究を重ねた加藤さん。柳川に帰郷後、ほれ込んだ味の再現を試みました



今年のシュトーレンに使うブドウとレモンを持った加藤さん。完成品は公式ホームページをご覧ください。

が、どこか味の違いを感じていました。そこで、思い切ったレシピを破棄し、同社の強みを生かした商品作りを試みます。同社の強みは原材料を加工する技術。地元産物の規格外品も活用し、地元素材を50%以上使用することこだわって商品を作成させました。製法は伝統のドイツ式で、両開産ブドウなどを使用した同商品。既に同社のロングセラー商品ですが、保存や発送のノウハウを蓄積し、全国販売の体制を整えました。「規格外品の活用で地元産者にも協力し、販売を通じて柳川を全国にアピールしていきたい」と話す加藤さん。今年は600本販売予定です。

**【認定品 Data】**

- 品名 Weihnachten Stollen (本年度仕込み) 小2000円、中4200円、大6480円(全て税込)
- 事業者名 (株)ケーキのカトウ
- 所在地 柳川市片原町12
- 購入方法 店舗(ケーキのカトウ公式ホームページからも注文できます。発送を希望する人は要相談)
- 問い合わせ ☎0944-73-9469



## 一緒に活動を楽しむ仲間を募集中 みんなとやろう自分色彩る 生涯活動 No.33

市内で活発に行われているスポーツ活動や文化活動。このコーナーでは、市の体育協会や文化協会に加入して仲間を募集している団体を紹介しています。団体によっては見学会や体験入団もあります。興味がある人は各団体へ直接お問い合わせください。

### REGINA 柳川

- 部員 18人
- 練習日時 毎週火、水、金曜＝午後6時30分～9時、土日、祝日は練習か試合
- 会場 市民体育館、小中学校体育館など
- 対象 中学生の女子
- 会費 月額2000円
- 主な大会 6月＝中体連、ヤングクラブバレーボール大会など
- 【問】代表の岡さん(☎090・5946・0518)



### バレー volleyball

#### キャプテンから一言

野田菜々美さん(15歳) バレーの楽しいところは練習の成果を試合で発揮し、勝ったときです。自分の強みはどんなに苦しい場面でもスパイクを打ち切ることです。JOCの県選抜に選ばれ、今よりもっと上を目指し、全国でも活躍できるよう頑張ります。バレーが大好きな人はぜひ体験にきてください。



### ダンス dance

#### 代表から一言

金子恭子さん 4月から中浜先生を迎え、基礎から教えていただき、新たな気持ちで頑張っています。レッスン中は他愛のないおしゃべりにも花が咲き、楽しい時間を過ごしています。一緒に踊ってみませんか。



### ロイヤルハワイアン三橋

- 会員 6人
- 活動日時 毎週金曜＝午後1時～3時30分
- 会場 藤吉コミュニティセンター、矢留うぶすな館
- 対象 年齢性別不問、初心者大歓迎
- 会費 月額3000円
- 主なイベント 白秋祭協賛文化祭、芸能祭、老人ホーム慰問、地域のイベントへの参加など
- 【問】代表の金子さん(☎080・5009・6845)



特徴のある3つの味が楽しめる Rayganchoと味処源六の野口さん

# Raygancho アカエイがアヒージョにワインやパスタに合う逸品

有明海で取れ、地元で「えいがんちよ」と呼ばれるアカエイを使ったアヒージョ「Raygancho」が誕生しました。エイの英語名のレイとえいがんちよを合わせて命名。創業50年になる味処源六の野口倫史さんが開発しました。近年、食生活の変化などでこの地域ならではの食文化の継承が難しくなっています。野口さんは有明海の魅力の後世に伝えていくことができたいという危機感から有明海の水産資源を活用した新商品の開発に取り組みました。昔から煮付けなどとして食されてきましたが、食生活の欧米化などで家庭の食卓にあがる機会が大幅に減少したえいがんちよを選択、お洒落な要

素があって女性が手に取りやすいアヒージョにすることを決めました。アカエイの鮮度にこだわって漬け込む時間など試行錯誤を繰り返し、3年がかりで完成。アカエイの身は軟らかく、コリッとした軟骨もあります。パケットに添えたり、パスタにあえたり、キノコなどを入れて温めておつまみにしても良く、ワインなどにもよく合います。うまみ調味料や保存料を使わず、コラーゲンを含んでおり、美容と健康にも良い品です。「これからは、地元の生産者や漁業関係者と協力しながら、ますます柳川を盛り上げて、次の世代につながる柳川の食文化を築いていきたい」と野口さんは話してくれました。

**【認定品 Data】**

- 品名 Raygancho (3種類) 各1296円(税込)
- 事業者名 味処 源六
- 所在地 柳川市保加町45
- 購入方法 店舗や柳川市観光案内所、西鉄柳川駅からたちスペース、ECサイトも開設
- 問い合わせ ☎0944-85-3300



【問】柳川ブランド推進協議会(☎0944・77・8722)