

信州産 てんさい糖でテロワール！

おさとうの地産地消を目指して地元のお店とコラボします。

～“北信、中信、東信、南信で6月同時開催”～

長野市善光寺門前にて創作菓子屋『藤田九衛門商店』を営む、藤田 治（ふじた おさむ）と申します。
令和3年（2021年）より、日本では北海道でしか栽培されていなかった『甜菜』（てんさい）砂糖ダイコンを信州でも栽培し、信州産てんさい糖を作れないか？3年間実証実験を続けて参りました。まだまだ粗削りで、少量しか生産出来ておりませんが、『信州純てんさい糖』が出来ましたので、そのエリアで採れたてんさい糖で、そのエリアのお店や団体の商品に使用して頂き、地元の方々に幅広く周知してもらいたく企画致しました。



信州で採れた甜菜（砂糖ダイコン）

【公式サイト】<https://www.fujitakuemon.com>

信州産てんさい糖のテロワールに挑戦

畑によって味が違う！？お砂糖と云うとどこで買っても同じ味だと思いませんか？実は沖縄でも島によってお砂糖の味が違います。甜菜も農産物であり、栽培される畑によって味が全然違います。まだまだ、砂糖の味の地域特性までは、信州での生産実績が少ないのでわかりませんが、まずは、産地で収穫したてんさい糖を産地で消費出来れば、輸送コストや、社会状況の変化などに左右されずに提供する事が出来ると考えます。科学的根拠はありませんが、地産地消、その土地の気候風土で育つものを、その環境で暮らす人が食すと言う事は、理にかなっていると思います。「スローフード」まだまだ、安定的に、生産出来る体制が整っていませんので、まず第一弾段階として、令和7年6月の1カ月間のみ（限定数量のため、売り切れ次第終了）各エリアの各店舗にて限定メニューを考案して頂き、一般の方々に提供して頂こうというプロジェクトを進めております。

*テロワールとは

テロワール（terroir）とは、フランス語で「土壌・土地」を意味する言葉で、特定の地域や土地の自然環境を指します。農産物の個性を決定する重要な要素で、その土地の特徴を反映した味わいを生み出す鍵となります。（AIによる概要）

今回てんさい糖を使った商品が楽しめる予定店舗

- 北信 la rencontre (長野)
日本料理 そば懐石 紡ぎ (長野)
洋菓子タンドレス(長野)
小布施牧場 milgreen (小布施)
温石(信濃町)
PAKAAN COFFEE STAND(飯綱)
- 中信 健菜楽食 Zen(大町)
- 東信 未公表レストラン(軽井沢)
おやつあや(軽井沢)
- 南信 Tsunehachi 常八(王滝村)
いきいき原村農業塾(原村)

参加予定の店舗、団体の信州産てんさい糖を使った商品の詳細については、各店舗にお尋ねください。
報道関係の皆様にお願ひ 是非お住まいの近くの店舗に取材、掲載を宜しくお願ひ致します。

てんさい糖を作り始めたきっかけは…



写真 くろひめ 清水農場出荷場

当店商品「鯉焼き」の主な原材料は、信州産小麦粉、あんこは、信州産花豆です。長野県では砂糖を製造していないので、どうしても砂糖だけは県産が手に入らない。日本で唯一甜菜（砂糖ダイコン）を作っている北海道と、信州信濃町の年間気温が同じと云う事は、信州でも栽培出来る可能性があると思い、信州産てんさい糖の栽培、製造プロジェクトを立ち上げました。



信州純てんさい糖と商標登録をしている理由

そもそも 砂糖は二つの種類に分類されており、『分蜜糖』と『含蜜糖』に分かれます。分蜜糖とは、まず砂糖の結晶と、糖蜜に分離し、結晶の方は、グラニュー糖、上白糖などになり成分は、ほぼショ糖です。分けられた糖蜜の方が、北海道で作られているてんさい糖になります。

一方 含蜜糖の代表的な砂糖は沖縄の黒糖で、サトウキビの煮汁の全てを煮詰めるため、ショ糖以外のブドウ糖やその他の糖、カリウムなどのミネラル成分も多く含まれます。

さて、なぜ当店のてんさい糖を、「信州純てんさい糖」にしたかといいますと、含蜜のてんさい糖と言う事と、北海道のてんさい糖ではなく、信州のてんさい糖であることをはっきりわかるようにしたかったからです。あと、全てのエキスが濃縮されるため、出来るだけ体に優しい方法で栽培し、出来るだけシンプルな作業工程で余計なモノをなるべく入れずに製糖したいと思っております。

藤田九衛門商店について

弊社『藤田九衛門商店』は、長野県の主要観光地・善光寺のほど近くにある菓子屋です。信州に馴染み深い縁起物である鯉をモチーフとした鯛焼きならぬ『鯉焼き』を創作し、2013年のオープン以来、県内外の方々に召し上がって頂いています。

【店舗概要】



店名：藤田九衛門商店

所在地：長野県長野市東之門町 400-2

店主：藤田 治

事業内容：菓子製造業

設立：平成 25 年

HP：<https://www.fujitakuemon.com>

<報道関係者様からのお問合せ先>

藤田九衛門商店 店主 藤田 治 026-219-2293 E-mail fujita.kuemon@gmail.com