

もう召し上がりましたか？

神崎市の新銘菓「ひしぼうろ」誕生！

神崎市の特産品「菱」を使った新しいお菓子「ひしぼうろ」が発売されました。

「ひしぼうろ」は、西九州大学と神崎市菓子組合と神崎市が共同で開発したお菓子です。市の特産品を生かしたものを開発しようと西九州大学が立ち上げた菱プロジェクトに、神崎市が菱焼酎の製造過程で出た菱の皮を提供。その皮の配分などを調整し、試作品の製造に神崎市菓子組合の大串製菓店が協力し、産学官共同での開発により新しい神崎銘菓が誕生しました。

特徴は、菱の形をかたどったユニークな形と、様々な効果が期待される栄養成分。開発に携わった西九州大学の安田教授と菓子組合代表の大串さんに、開発製造にあたってのお話を聞きました。



西九州大学
安田みどり教授

こだわったのは、健康と美味しさを両立させたお菓子を作ること。これまで菱を使ったドーナツやチョコなどのお菓子を作ったことはありましたが、栄養成分を損なわず、より体にいいものを作りたいと思い、丸ぼうろ風のお菓子を提案しました。大学の学生にも参加してもらい、10回以上の試食会を行って意見を集め、今回のひしぼうろが出来上がりました。パッケージも色や大きさ、デザインを変えて数十種類を作った中から、やさしく温かみのある包装になるように選んでいます。



大変だったのは、生地との配合と型抜きでした。栄養価を高めるために菱の皮を多く配合すると、苦味が強くパサパサした食感になってしまいます。皮の配合割合を変えたり粉の種類を変えたりして試作を重ね、試食会での意見を取り入れながら皆さんに愛される美味しさを目指しました。もうひとつ苦労したのは、ひしぼうろの



特徴である菱の形に焼き上げるには、通常の丸ぼうろを焼くような柔らかい生地では形が崩れてしまうという点でした。生地との配合を一からやり直し、試行錯誤しながら完成させました。



大串製菓店
大串久昭さん

どんな効果があるの？

菱の皮にはポリフェノールが豊富に含まれ、抗酸化作用が期待されています。また、西九州大学の研究によって、血糖値の急激な上昇を抑える機能（糖尿病予防効果）、中性脂肪の吸収を抑制する機能（肥満予防効果）、血圧の急激な上昇を防ぐ機能（高血圧予防効果）が確認されています。



ちょっとしたお土産にもぴったり
“のし風”パッケージ

1箱（12個入り）
880円（税込）

販売
場所

大串製菓店（神崎町本堀）、荒木屋（神崎町出来町）、川野製菓店（神崎町一丁目）、
山口製菓店（千代田町下直鳥）、吉野ヶ里遊・学・館、ひしの里ちよだ

◎問い合わせ先 神崎市役所 政策推進室 ☎37-0121

市のうごき（平成24年10月末日現在）

- 人 □ 33,050人（対前月 -11人）
（男／15,774人 女／17,276人）
- 世帯数 11,309世帯（対前月 ±0世帯）