TAKA-１認定商品の情報紙！

すすめ!たかわん

発行日　：2013 年 2 月 15 日
発行番号：1
発行者：NPO 法人みたか都市観光協会
お問合せ：0422-40-5525
URL ： http://taka-1.mall.mitaka.ne.jp/

ハーベストオーブン キウイフィナンシェ

キウイフィナンシェって？？ ～ハーベストオーブンの宇尾さんに聞く～

　三鷹産のキウイと三鷹キウイワインを使い、キウイの風味を生かしたフィナンシェ。何度か、材料の配合を変えて、味を調整し、現在のキウイフィナンシェが完成したそうです。甘さも抑えているのでついつい食べ過ぎちゃう可能性ありです！？宇尾さんにおいしい食べ方をお聞きしたところ「焼いてから２～３日経ったくらいがおすすめ！」とのことです。ちょうど、味が馴染んでおいしいようです♪

　賞味期限は、味にこだわりをもつ宇尾さんが時間の経過による味の変化を考えて決めています。バターやキウイの風味が損なわれないうちにおいしく食べてほしいという宇尾さんの熱い思いがつまっているのです。

　TAKA-1（タカワン）は、市内の魅力的な商品を TAKA-1 として認定することで、多くの人たちにその良さを知ってもらい、三鷹市を代表するブランドとして育てていこう！そんな思いで始めた事業です。ＮＰＯ法人みたか都市観光協会、(株) まちづくり三鷹、三鷹商工会をはじめ、市内の様々な団体が協力して実施しています。
　平成２４年度は「おみやげ部門」として１５商品を認定しました。
この情報紙「すすめ！たかわん」では、毎回１個ずつ、認定品の魅力や、作っている方々の熱い思いを、みなさんにお伝えしてまいります。

値段：1 個 150 円、3 個入り 450 円、
5 個入り 750 円、箱入り (5 個入り)800 円

～制作秘話を聞いちゃいました！～

「三鷹の名産品として有名なキウイ。TAKA-1 商品に応募するならキウイを使ったものをと考えていました。今までもトリコロール (キウイパルフェを使ったもの) やラスクなどキウイを使ったものは作っていましたが、お土産品ということもあり、今回は賞味期限が長いものを作りたいと考え、フィナンシェにしようと考えました。」とのこと。
　ちなみにキウイフィナンシェは 1 ～ 2 週間日持ちするのでお土産にはぴったりですよね！

～TAKA-1 に 認定されて～

　今まで「三鷹」らしいお土産が少なかったため、帰省の際に東京駅などで買っていた方も多かった様ですが , 今回の TAKA-1 に認定されたことにより、たくさんの方々にキウイフィナンシェ

を三鷹のお土産としてお買い求めいただきました。また、お土産としてだけではなく、会合の場やお茶会などにもご利用いただいています。値段も手ごろということもあり、リピーターの方も多いですよ。年末年始には 200 ～ 300 個もお買い求めいただきました。特にお土産用の箱入りが人気！

～ハーベストオーブンの宇尾さんについて知ろう～

～決意～

14 歳の時にお兄さんが会社帰りに買ってきたドイツ菓子で有名なユーハイムのバームクーヘンを食べたとき、あまりのおいしさに感激をして「自分もお菓子を作る人になりたい！」と思ったのが今の仕事を選ぶきっかけになったそうです。ドイツ菓子に興味をもったのもこの出会いがあったからなんですね。

～製菓学校からパン・お菓子職人への道～

　職人になるため、大学進学ではなく、製菓学校への道を選びました。さまざまなパンやお菓子の事を学び、卒業後は、神戸にあるドイツのパンやお菓子の著名店でもあるフロインドリーブで 13 年修行し、本格的な技術を学びました。

～「教える」という道～

　フロインドリーブで働いている際に卒業した製菓学校の先生から教師にならないかと誘われていました。当時は、フロインドリーブの後輩を育てたいという思いから一度は断りましたが、再度誘われたときに承諾しました。授業では作り方を教えるだけではなく、社会のさまざまなエピソードやご自身が体験してきたことなどを伝え、多くの生徒を育てました。

～ハーベストオーブンの始まり～

　1996 年に三鷹の友人に三鷹でお店をやらないかと誘われ、製菓学校をやめて、ハーベストオーブンを開店させました。現在は、パン・お菓子の販売のほか、お菓子教室を開催しています。

～お菓子教室～

　現在のハーベストオーブンではパン・お菓子教室を開いています。この教室では、さすが元製菓学校の先生ということもあり、個々の材料の持つ特性や添加物についての興味深いお話を聞くことができます。
　宇尾さんにとって「教える」ということはなんですか？と質問を投げかけると「お菓子・パン作りの技術を学ぶだけではなく、世の中、人との付き合い方を学んでほしい」との答えが返ってきました。ものづくりだけではなく人間関係も大切にしてもらいたい、一所懸命作ることで「学ぶ」ことの意味を知ってもらうきっかけにしたいとのこと。

～地域活動について～

　宇尾さんは、ハーベストオーブンのある泰成商店会の会長さんでもあり、いろいろな地域のイベントを企画されたり協力したりしています。
　特に商店会事業である泰成夜店まつりは地域の方々から愛されているイベントです。
また、ハーベストオーブンは、「三鷹まちなか協働サロン」としての顔も持っています。
「三鷹まちなか協働サロン」とは地域の方々が気軽に立ち寄れる地域の交流の場所です。くらしに役立つ情報を得たり、ちょっとした学びなどができます。
　月に二回程度、地域のお店の店主さんによるプチ講座やワークショップなどを行ったりさまざまな活動をされています。
みなさんものぞいてみてはいかがでしょう？
三鷹まちなか協働サロンＨＰ
http://mitaka-machinaka.tumblr.com/

【ハーベストオーブン】
店舗営業時間：午前１０時～午後７時　定休日：日・祝
住所：下連雀９－５－１
電話番号：０４２２（７２）０８６６(ＦＡＸも同じ）

たかおとわんこ 編集後記

一途にパンやお菓子づくりをしてきた宇尾さん。さまざまな体験を通していろんなお話をしてくださいます。パンやお菓子を買いに行くのはもちろん宇尾さんのお話を聞きに行くというのもいいのかもしれません。(わんこ)