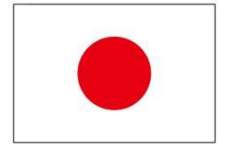




# < 発酵 × スイーツ >



酒、みりん、みそなど日本は古来より現代にいたるまで継承される発酵文化王国。日本の伝統をもっと美味しく!! 発酵食品を使用したスイーツを通して、美味しく楽しく日本の伝統を伝えます。

## < 酒かす >

米を原料とした発酵醸造食品「酒」。人生の節目の折には儀式として酒を酌み交わし、また「百薬の長」とも知られる酒は健康によく現代までに日本人の健康と文化を支える重要な存在です。愛知の酒は、江戸時代「鬼ころし」の愛称で親しまれ人気を得ていました。伝統、技術など歴史的遺産を受け継ぐ愛知の酒は、木曾三川や矢作川などの伏流水、良質な原料米、酒造りに適した気候風土といった天恵にめぐまれ、そしてこの地の酒を愛する人々により、いまでも誇る旨口の酒が造られています。

酒をしぼった後に出るしぼり粕「酒粕」。酒粕の再利用される用途は広く、「酢」、「粕取り焼酎」、「みりん」など愛知の地に根付く発酵醸造食品が造られています。時代を経て受け継がれる愛知の発酵食文化は、こうした環境に配慮した持続可能な食品です。

火を入れることにより、うま味が増す酒粕はスイーツとして利用してもそのうま味を感じ、味わいが一層深みを増します。

## < 酒かすのパルミエ >

材料	約 30 個分
パイ生地	150g
グラニュー糖	50g
酒かす	30g



### (作り方)

1. 酒粕をみじん切りにしておく。
2. パイ生地を 18 cm×18 cmにのばす。
3. グラニュー糖を打ち粉代わりにして 24 cm×26 cmまでのばす間に 5/6 の分量のグラニュー糖を全て生地に入れ込む。
4. 1 を 4 の上に散らし、生地を両端より折りたたみ、中央でしっかりと接着し冷凍庫で冷やし固める。
5. 5 mmの厚さにカットして天板に並べ、残りのグラニュー糖をふりかける。
6. 180°Cにあらかじめ熱したオーブンで約 15 分焼成する。



### <プロフィール>

山田 実加 (Mika Yamada)  
 Nagoya Future Culture College  
 Associate Professor  
 Subject: Pastry, Food Culture  
<https://www.facebook.com/mika.art.de.vivre>  
 Instagram : mica\_yamada  
 Book : 『発酵×スイーツ』中日新聞社出版

