

神戸の老舗菓子店「亀井堂総本店」

バターサンド商品化

来春発売へ淡路産オリーブ使い

瓦せんべいで知られる神戸市中央区の老舗菓子店「亀井堂総本店」が、淡路島のオリーブの美を使ったバターサンドの商品化を進めている。オリーブは、淡路産(同区)に産出される古とされる木があるが、神戸と縁がある食材。亀井堂の松井隆昌さんは「神戸らしい土産にしたい」と、来春の販売を目指して試作を重ねている。

亀井堂は、日本でオリーブの輸入や生産が盛んとなる前の1873(明治6)年に創業した。淡路神社には、この年か、その5年後に持ち込まれた木のいすれかが移植されたと伝えられ、今も秋に実を付けている。

創業以来、瓦せんべいは同神社にまつられる南北朝時代の武将楠木正成を模倣として焼き付けており、新商品のアイデアとしてオリーブが発案された。

オリーブは、南あわじオリーブ園(南あわじ市、土居洋介社長)で栽培された実を使う。酸味が早いので、収穫後すぐに神戸に運び、



風味を損なわないよう甘みを加えるなどの試行錯誤を重ねる。亀井堂はかつて、どら焼きやおはきなどの生菓子を

製造販売していたが、1995年の阪神・淡路大震災で製造所が損傷し、生菓子部門を閉鎖した。しかし近年、周辺地域でマンションの建設が相次ぎ、居住者が増えて日々食べる生菓子の需要が高まっているという。

開発には、兵庫県中小企業団体会中央会が派遣した淡路産オリーブを使ったバターサンドの商品化を進めている亀井堂総本店の松井隆昌さん(神戸市中央区元町通6)

菓子職人の協力も得る。松井さんは「バターサンドをきつかけに、生菓子部門を復興したい」と意気込んでいる。(井垣和子)