



イルカの空中散歩



～天草の伝統郷土菓子「あか巻」～

第268号

担当 🌟 一岡・白波

皆さま、本日も天草エアラインにご搭乗いただきまして誠にありがとうございます😊

猛暑は過ぎたものの、まだまだ暑い日が続きますね🥵引き続き、熱中症などにはお気をつけください！

さていきなりですが、天草の伝統郷土菓子「あか巻」をご存知でしょうか??地元では知らない人はいないほど有名なお菓子なのです!今回は「あか巻」を製造・販売している「イソップ製菓」様にお話を聞きに行きました。

そもそもあか巻とは...?

南蛮渡来のロールケーキとあんこをお餅で巻いたお菓子です。



元々は、戦後に牛深町で漁師の体力消耗を補う「船上食」として開発されたため、周りに腹持ちの良いお餅が巻かれているんです😊また、天草には「あかね」という大漁を意味する言葉があったことから大漁祈願も込めて赤色のお餅になったんだそう!

そんな、あか巻を製造・販売されているイソップ製菓様は昭和24年創業で75年も地元で愛されている老舗。創業は「スガハラパン」というパン屋さんからのスタートでした👏

あか巻作りのこだわりポイントは、地産地消を目指し熊本県産のもち粉と小麦粉を使用し、すべて手作りで製造していること!そのため仕込みは朝3:00から行っているそうです😊

ここで、製造工程を簡単にご紹介!

①北海道産あずきを使用した自家製あんを生地に塗り、巻いていきます。



②お餅を素早く広げ、形を整えます。



③生地となじませるため、特性糖蜜を塗り、



④中央に生地を乗せて、延ばしたお餅を生地に巻き付けていきます。



⑤形を整えて完成です!



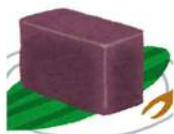
ふわふわ生地ともちもちのお餅の相性がバツグン!



ちなみに、お餅は求肥で出来ているため凍らせても硬くならず、暑い時期にはおすすめの食べ方です！その他、クリームやアイスと合わせてもおいしいそうです🍡

また、イソップ製菓様ではあか巻以外にも様々な商品を販売されています。お店の方のおすすめは、御所浦町のしおさい館（物産館）にて限定販売されている4層のバターサンド🍪その名も「御所浦地層サンド」（地層×ご馳走）と、御所浦町の中学校とコラボし、不知火の柑橘を使用したロールケーキ🍰こちらは中学生のイラストがパッケージに使われており、全部で34種類もあります！他にも創業当初から販売を続けている南蛮羊羹も人気です。

天草のお土産にしてもよし！ぜひ、この機会に伝統郷土菓子を試されてはいかがでしょうか😊



🏠 イソップ製菓
〒863-0047
天草市志柿町 2713
TEL : 0120-41-2185
(10:00~18:00)

🌟 AMX INFORMATION 🌟

誕生日は“よかよ割”

《運賃》 **¥7,000**

大人普通運賃より
¥7,500 オトク！

《対象路線》天草＝福岡

- ・設定期間内にご搭乗される、その月が誕生月の方と同行者5名までご利用いただけます。
- ・ご搭乗日の1ヵ月前～前日までにお電話にてご予約ください。

☎0969-34-1515 (9:00~18:00 *12:00~13:00 除く)

※1 便あたりの提供座席数に限りがあります。

利用期間が広がりました！

《設定期間》

11月生まれ：11/1(金)～30(土)

12月生まれ：12/1(日)～27(金)

1月生まれ：1/7(火)～31(金)

2月生まれ：2/1(土)～28(金)

3月生まれ：3/1(土)～23(日)