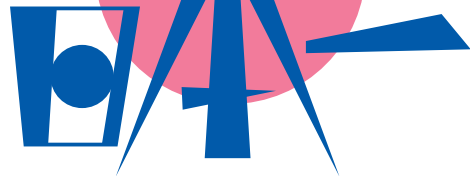


四日市の



このコーナーでは、公認のものから非公認、詳しい統計のあるものからないものまで、四日市が日本一と思われるものを紹介します。

シュークリームの生産量

今月は、市内桜町にあるシュークリーム（常温保存）の生産量が日本一を誇る工場を訪問しました。



株式会社竹屋 田中康則さんに、お話を聞きました。

Q. 毎日、どのくらいの数のシュークリームを生産しているのですか？

1日あたり50万個、1年間では1億7千万個のシュークリームを生産し、全国に出荷しています。単一工場での生産量としては日本一となり、毎日、卵と水あめを約2トンずつ、小麦粉を約1トン使います。

Q. なぜシュークリームをつくるようになったのですか？

創業は昭和24年、お菓子の卸し業から始めました。洋菓子製造は昭和36年から行いましたが、当初は、プリンやゼリー、凍らせて食べるチューブ状のジュースなど、夏に好まれるお菓子を主に生産していました。冬に主力となる商品も生産したいと考え、お菓子の中でもポピュラーで皆さんに好まれるシュークリームをつくりはじめました。

Q. たくさん生産することでの利点や苦勞する点は？

一度にたくさん生産することでコストが低くなり、安くておいしいシュークリームを提供できるメリットがあります。生地をつくる際の卵の温度や、オーブンで焼く温度は、季節やその日の天候・湿度で最適温度が違い、毎日微調整をしています。一度にたくさんの量を仕込むため、特に気をつけています。

知っとく情報 シュークリーム生産工場に潜入！



小麦粉・卵などで生地をつくります



ロール上の鉄板の上に生地を絞り出します



長さ18メートルのオーブンで3段階に分けて焼き上げます



冷まして、クリームを注入します



生地づくりから約1時間でパックに詰め、その日のうちに全国へ出荷します

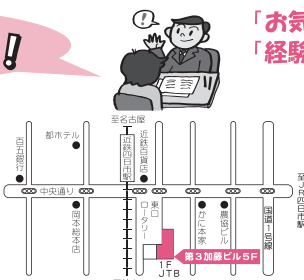
有料広告掲載欄

お困りではありませんか？ 早めのご相談を！

例えば…

- 交通事故・示談の話が進まない…
- 借金・毎月の返済に追われています…
- 相続・兄弟でもめてしまっています…
- 離婚・調停や裁判の対応はどうすれば？
- その他 慰謝料・不動産・会社法務など

近鉄四日市駅から徒歩1分！南改札口(東口)すぐ！
四日市市浜田町5番27号 第3加藤ビル5階
(1階にJTBが入ったビル)



「お気軽にお電話ください」 土曜日や夜間も対応可(要予約)
「経験を積んだ弁護士が迅速&丁寧に対応します！」

- ◆ 交通事故・借金問題のご相談は無料です ◆
- ◆ 一般法律相談料(初回) 30分 5,250円(税込) ◆

《予約制》 ☎ 059-350-2080

尾市法律事務所

弁護士 尾市淳二 (三重弁護士会所属)
(財)日弁連交通事故相談センター三重県支部相談員・鈴鹿市役所市民法律相談担当弁護士

本欄は広告であり、広告の内容に関する一切の責任は広告主に帰属します。

四日市の おいしいレシピ

地元産野菜をつかった給食!

市立小学校の給食では、地産地消と食育の推進に力を入れ、毎月第3日曜日直前の木・金曜日を「みえ地物一番給食の日」と設定し、三重県産や四日市産の農畜水産物を使用した献立に取り組んでいます。

～地元のブロッコリーを使った～

和風米粉グラタン

材料 (4人分)

タマネギ中1/2個、ゴボウ20g、レンコン40g、鮭フレーク60g、白ワイン大さじ1、油小さじ2、里イモ小2個、コンソメ顆粒小さじ2、米粉40g、豆乳1カップ、白みそ大さじ1、塩少々、こしょう少々、ブロッコリー1/2個、こんにゃく60g、バター小さじ2、パン粉大さじ2、とけるチーズ大さじ2

作り方

- ①ゴボウは5mm幅の半月切り、レンコンは5mm幅のいちよう切りにし、それぞれ酢水に浸してあくを抜く
- ②タマネギはうす切り、里イモは1.5cm角切りにする
- ③ブロッコリーは小房に分け、軸は厚めに皮をむいて1cm厚さの半月切りにし、固めにゆでる
- ④こんにゃくは水洗いして1cm角に切り、塩でもんだ後、熱湯でゆでてあくを抜く
- ⑤豆乳の一部で米粉と白みそをといておく
- ⑥鍋に油を熱し、ゴボウ、レンコン、タマネギを順に加えて炒め、材料が浸るくらいの水を入れて煮る
- ⑦野菜に火が通ったら、里イモとコンソメ顆粒を加えて煮る
- ⑧里イモがやわらかくなったら、残りの豆乳を加えて煮たて、⑤を加えてとろみがつくまで弱火で煮込む
- ⑨③のブロッコリーと④のこんにゃく、鮭フレーク、白ワインを加えて、塩とこしょうで味を調える
- ⑩耐熱容器にバターをぬって⑨を入れ、上にとけるチーズとパン粉をふる。250度に温めておいたオーブンで15分ほど焼いて焼き色をつける



四日市ならではのメニューや地元で生産された農産物のおいしいレシピを紹介します。

学校給食で生産者と児童が交流!

昨年の11月28日内部小学校で、給食時間に野菜生産農家の上杉弘文さんを招いて、児童との交流会が行われました。

上杉さんからは、発芽したての状態、発芽してから2カ月、3カ月のブロッコリーを教材に、発芽から収穫に至るまでをお話いただきました。



その後、上杉さんの畑で収穫したビタミンCたっぷりのブロッコリーを使った和風米粉グラタンをはじめとする給食をみんなで食べました。



工夫がいっぱい 給食の献立!!

取材した11月の献立テーマは「まめまめメニュー」で、大豆を使ったメニューを多く登場させています。この日のグラタンにも、牛乳のかわりに豆乳が使われていました。

また、ブロッコリーや根菜、そしてニンジンやカボチャの天然色素で色付けした粒状のこんにゃくを使い、白みそで和風味に仕上げました。米粉でとろみをつけた、まろやかな口当たりのグラタンです。

有料広告掲載欄

くわしん

平成24年10月1日(月)～平成25年3月29日(金)

カーライフローン

■お使用みち

新車・中古車の購入、車検・車の修理費用、免許取得費用他、お車に関する資金。

■ご融資金額

500万円以内

■ご返済期間

3ヶ月以上8年以内

【適用金利】

5年以内 年1.70%～年3.00%

5年超8年以内 年2.70%～年4.00%

※ 詳しくは、右記店舗窓口までお問い合わせ下さい。

桑名信用金庫

四日市西支店
351-2577

生桑支店
332-8181

羽津支店
332-2233

大矢知支店
364-3311

本欄は広告であり、広告の内容に関する一切の責任は広告主に帰属します。