

マスコバド糖を使ったチョコレートブラウニー



チョコレートを使ったお菓子を贈りあうこの季節。マスコバド糖を使ったブラウニーを作ってみるのはいかがでしょうか？マスコバド糖の特徴として、「しっとり」させる保水作用があるので、ブラウニーにはもってこい。チョコレートの味を引き立てつつ、甘すぎない塩梅でおいしくいただけます。

吉澤真満子(よしざわ・まみこ/ATJ)

<材料>

直径18cmのケーキ型ひとつ分

- 薄力粉: 100g
- ベーキングパウダー: 小さじ1
- 塩: 少々
- 無塩バター: 110g
- チョコ デ パブア ビター: 100g
- マスコバド糖: 110g
- 卵: 2個
- くるみ: 60g
- 牛乳: 大さじ1
- 型にぬるサラダ油: 少々

<作り方>

- ① オープンは160°Cにセットし、余熱で温めておく。型の内側にサラダ油を塗る。
- ② チョコレートは細かく削り、くるみは粗くみじん切りにする。
- ③ ボウルにバターと削ったチョコレートを入れ、湯せんで溶かし、マスコバド糖を入れて混ぜる。
- ④ 別のボウルに粉と塩をふるい入れて中央をくぼませて②を加え、切るように混ぜ合わせる。
- ⑤ 割りほぐした卵、くるみ、牛乳を加え、むらなく混ぜる。
- ⑥ 型に流し入れ、オープンで35~40分焼く(段のあるオープンでは中段に)。竹串をさして、何もつかなければできあがり。



特定非営利活動法人APLA(Alternative People's Linkage in Asia)
フィリピン・ネグロス島の30年以上の経験を活かし「農を軸にした地域づくり」のためのネットワークの構築を目指して、出会いや交流の場の創造を進めています。 www.apla.jp

株式会社オルター・トレード・ジャパン(ATJ)

パランゴンバナナやエコシュリンプなどの食べ物の取引で、生産者と消費者を顔と顔が見える関係でつなぎ、人と人、自然が共生できる社会づくりを目指しています。 <https://altertrade.jp>

〒169-0072 東京都新宿区大久保2-4-15サンライズ新宿3F
TEL03-5273-8160 FAX03-5273-8667 MAILinfo@apla.jp

過去のPtoP NEWSはこちらから

特定非営利活動法人APLA

PtoP NEWS vol.42

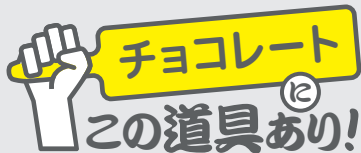
人から人へ
ピープル
vol.42
2021.02
PtoP: 作る人と食べる人が共に支え合う仕組み

特集

たくさんの人びとの手作業・手仕事で
生み出されるマスコバド糖



サトウキビを収穫する



from インドネシア・パプア

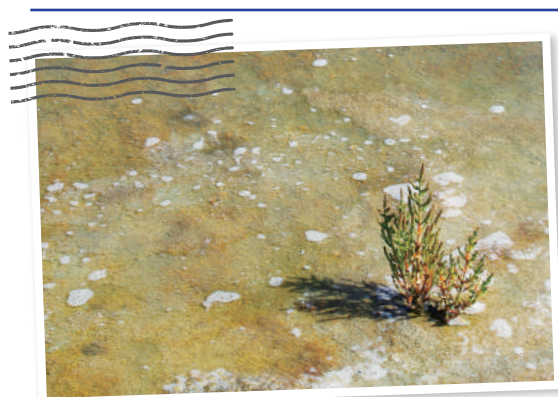
カカオ発酵箱

チョコレート原料のカカオ豆は発酵させると苦みが薄れ、香りが増すので、いかに上手く発酵させるかが美味しいチョコレート作りの要と言って良いでしょう。

発酵工程は大体5日~7日かけますが、この時に使うのがカカオの生豆を収納する木箱です。インドネシアでは小規模なカカオ生産者が使っている木箱は、カカオ豆を最大40キロ程度入れられます。発酵ではどんな微生物が活躍するかが発酵の良し悪しを左右するので、発酵箱に住み着く微生物や発酵条件など研究課題がたくさんあります。バナナの葉の裏にある乳酸菌が発酵に良いということで、バナナの葉を箱に敷き詰める生産者もいます。

ところで、この発酵作業を生産者に徹底するのはそれほど容易いことではありません。生産者はカカオ豆を早く現金化したいので発酵工程をすっ飛ばして、すぐに乾燥に回したくなるのです。買付のときに発酵度合いを味と豆の色でチェックし、発酵が良くできている豆はプレミアム価をつけたりしながら、発酵に向けた生産者の意識を高める努力が続けています。

津留歴子(つる・あきこ/カカオキタ社)



産地の暮らしを垣間見る
1枚の写真から

サリコルヌ(厚岸草)

from フランス

「その後」

何も生えなくなるので、雑草対策に塩をまくのはやめましよう」と言われるくらい、植物は塩分のある環境が嫌いなはずだ。

しかしこの世界にも変わり者、否、例外というヤツは存在していて、このサリコルヌもその一つ。ゲランドの塩田で気持ちよさそうに風を受けて揺れる彼らは、塩分を体内に蓄えるという大胆かつ贅沢な裏技を会得することで、塩辛い世の中を生き抜いてきました。

ところが、せっかく過酷な環境に適応できたにも関わらず、塩味のついた彼らはもはや天然あじのり。その美味しさ故に引っこ抜かれ、美食家の腹に収まる運命が待っています。

若井俊宏(わかい・としひろ/ATJ)



特集



たくさんの人びとの手作業・手仕事で 生み出されるマスコバド糖

from フィリピン

トラックにサトウキビを積み込む

お菓子作りにも、お料理にも、コーヒーにも個性を残しつつも調和する、絶妙なバランスで多くの皆さまに愛されているロングセラー商品、マスコバド糖。

マスコバド糖担当となって約1年。黒糖のような癖のない、白砂糖のような淡泊な味でもない、黒とも白とも似つかないこの不思議なお砂糖の由縁を知るために、2019年11月、産地であるフィリピン・ネグロス島を初めて訪れました。

ネグロス島は、別名「砂糖の島」と呼ばれるほど、古くからサトウキビ栽培が盛んです。サトウキビがよく育つ温暖な気候と、カンラオン火山の麓で培われたミネラル豊富な火山灰土壌、収穫後のサトウキビを運びやすいゆるやかな傾斜の土地。色々な要素が相まって、フィリピンの砂糖生産の半分以上を占める一大産地です。しかしその背景には、スペインの植民地時代にサトウキビ産業が持ち込まれ、米国が経済制裁したキューバの代わりとしてフィリピンからの砂糖輸入枠を拡大したことで、「砂糖の島」と化した歴史があります。



フィリピン共和国
ネグロス島

サトウキビの収穫

西ネグロス州ナカラン生産者協同組合のサトウキビ畑を訪れました。収穫は朝早くから。しかし、さすがは熱帯地方。朝から強い日差しが降り注ぎます。生産者は涼しい顔で作業に当たりますが、なかなか過酷な環境です。サトウキビは手刈りで収穫されます。私も収穫体験をさせてもらいました。やはり素人、前夜に雨が降ったためか、地面がぬかるんでいて、力が伝わらず、生産者のように素早くきれいに切れません。熟練のスキルが必要なようです。ちなみに、沖縄など日本で栽培されるサトウキビは、現在は機

械での収穫が主流だそうです。余計な枝葉を取り除きながら手作業で収穫する方法は、機械での収穫に比べて、土などの不純物を含みにくいと言われています。それがマスコバド糖のクセの少ない味につながっているかもしれません。

収穫後は束にして作業員が肩に担ぎ、両足の幅程しかない細いはしごを渡りながら、トラックに積み込みます。その重さは約30キロ！バランス感覚と強靱な体がないと為せない技です。

シンプルな製法

通常の白砂糖は、煮詰めたジュースからろ過を繰り返し、遠心分離機にかけ、結晶化したものから作られますが、マスコバド糖は、サトウキビから取り出したジュースを煮詰めて乾燥させて作ります。この製法を現地では「モスコバド」と呼んでいます。マスコバド糖の語源です。運ばれたサトウキビは、ベルトコンベアーに流され、短くカット。ローラーで搾り出され、集められたジュースを、不純物を取除きながらシロップ状になるまで煮詰めていきます。また、搾汁後のかすも燃料として利用されます。



手作業でかき混ぜる

大きな“ダマ”もつぶして使う

乾燥後、粉末になったマスコバド糖は袋詰めして保管します。また、乾燥中にダマにならないよう注意しますが、シンプルな製法ゆえ、それでもダマになりやすいのです。パッキング現場で、様々な大きさのダマを見つけました。中にはソフトボール位の大きさのもの。そのダマも無駄にせず、機械で揺すりながら小さく切断していきます。さらにヘラで潰して粉末状にして、手作業でバック詰めします。



ダマを潰す

みんなでつくるから「“マス”コバド」

収穫から製造までを一連の流れを振り返ると、大地と太陽の恵みを存分に含んだサトウキビの成分をできる限り損なわない作り方を改めて確認できました。一方、サトウキビ生産者から製糖工場の工員の方々まで、たくさんの人の手作業・手仕事により成り立っているのです。

マスコバド糖は、みんなでつくるという意味を込めて「“マス”（大衆＝Mass）コバド」と名付けられました。マスコバド糖を使う消費者の皆さんもその“マス”に含まれています。親しみを持ってご愛顧いただければ嬉しいです。

中村智一（なかむら・ともかず/ATJ）



糖蜜分離や精製を一切していない含蜜糖であるため、サトウキビの風味やミネラル分も残されています。やさしい甘さと糖蜜のコク、あっさりとした後味が特徴です。クセのない味はどんな料理にも使いやすく、さまざまな素材の味を一層引き立ててくれます。

APLA SHOPで購入できます <https://www.aplashop.jp/SHOP/334635/list.html>

