



NON-GM 委員会 NO.3 2024.4.2 週発行

丸きんまんじゅう生産者交流会開催報告 53人参加

佐賀県から丸きんまんじゅうの森さんに来て頂き、消費材がどのように作られているのか、市販品との違いや添加物・遺伝子組み換えへの取り組みについてお話して頂きました。

生活クラブ以外でも他生協・回転寿司・ファミレス・喫茶店などのデザートも作っていますが、生活クラブの消費材と材料や作り方は全く違います。生活クラブの消費材にはGM（遺伝子組み換え）表示をしていますが、市販品にはしていません。もともと遺伝子組み換えが悪いという意識がない。

市販品を製造した後は、専門業者による洗浄を4時間かけて行い、生活クラブの消費材の製造は日を変えて製造しているそうです。コストがかさむが、生活クラブと直接取引だから消費材の価格は維持できているとお話されていました。

丸きんまんじゅうのあんこは専門のあんこ職人が北海道産小豆を砂糖と水で丸一日かけて作っています。夏場は50度以上になる中で手間と時間を惜しまずに、安心安全なあんこを作っていますと力強く話されました。市販品のあんこは一日10トンほど作れるのに対し、手間暇がかかる丸きんまんじゅうのあんこは一日500～600キロしか作れません。

市販品のあんこは小豆を短時間で煮るためにリン酸塩(軟化剤)を、煮沸時の泡を消すために消泡剤(シリコン樹脂製剤)を使い手間暇かかるあんこも短時間で大量生産でき、そういった添加物は食品に残らないという理由で表示義務がないため添加物を使っているかどうか見分けるのは難しいそうです。あんこ以外でも表示される添加物と実際に入っている添加物の話をして頂き、市販品の表示されていない添加物の多さに驚き、知らず知らず口に入れているかと思うと怖くなりました。丸きんまんじゅうの消費材はそのような添加物を一切使わずに作られています。

参加者も、丸きんまんじゅうの消費材はもちろん森さんのご自身の思いや丸きんまんじゅうに転職されたきっかけや生活クラブとの出会いなどのお話など真剣にメモをとりながら聞き入っていました。お話の後、素精糖のこげ蜜まんじゅう・フルーツロールケーキ・カスタードエクレア・クリームブリュレバウムの試食をしました。会場の雰囲気も森さんの熱意のこもったお話と美味しいスイーツに包まれて和やかな生産者交流会となりました。

<参加者の声>

- ・普段はほとんど手作りですが、たまには丸きんさんの消費材をいただきます。
- ・話が面白く説明も分かりやすく勉強になった。会社のご苦労もありながら熱意が伝わる話に消費材への興味が湧いた。
- ・森さんご自身の思いも聞けてよかった。
- ・添加物やGMとお菓子の関わり方を直接聞けてよかった。
- ・手間と時間を惜しまず美味しく安心して食べることのできるスイーツを作ってくれる丸きんさんに感謝しかありません。今後お菓子は丸きんまんじゅうに決めました。

丸きんまんじゅうといえば、ティラミス・チーズケーキ・白玉ぜんざいのファンも多いですが、試食4品の魅力をご紹介します！

他の菓子メーカーの多くが時短と量産などの目的から、遺伝子組み換えが懸念される添加物を使用していますが、丸きんまんじゅうはGM管理しながら「添加物に頼らないおいしいスイーツを作りたい」という強い想いで、お菓子づくりをしています。

※素精糖のこげ蜜まんじゅう NON-GM

市販品あんこ製造時に使われる「リン酸塩・消泡剤」不使用の手作りあんこが中に入っている。皮は米粉で作ったもちもち食感。グルテンフリー。小麦アレルギーの方にもおすすめ。

※カスタードエクレア GM 要対策

自社製カスタードと生クリームを使用。委員会メンバーも一押し！やや小ぶりで食べやすく、バニラの香りが濃厚。仕込み重量1%未満の果糖ぶどう糖液糖・香料原材料のとうもろこし、準チョコレート植物油脂の原材料を課題として取り組んでいます。

※フルーツロールケーキ GM 管理済

生地はベーキングパウダーを使わず卵の泡で膨らませている。クリームは乳化剤不使用の生クリーム100%。添加物不使用のクリームなので分離を防ぐため、みかんとパイナップル（生活クラブ生産者の缶詰）だけを中に入れて巻いている。フルーツは国産。巻きを均一化するために一人の職人が担当し一人で一日1600本巻く。

※クリームブリュレバウム GM 要対策

小麦粉は国産。でん粉のとうもろこしは遺伝子組み換えの混入防止管理済み。昨年の新商品！コクのあるクリームの甘さと焦がしたグラニュー糖のほろ苦さが楽しめます。仕込み重量1%未満の果糖ぶどう糖液糖とバニラ香料原材料のとうもろこしを課題として取り組んでいます。

カタログで丸きんまんじゅうのスイーツを見かけたらぜひ注文してみてください！