

特集

発酵食品をたずねて

日本初の国産バニラ

今月ご紹介する発酵食品は
バニラビーンズです。
日本初のバニラビーンズの生産を行う
福岡県久留米市の
金子植物苑をたずねました。

● 日本初のバニラビーンズ

私たちが身近で手に入れられるバニラというと、思い浮かべるのは香料のバニラエッセンスではないでしょうか。小さな瓶の中に香りが詰まっていて、お菓子作りには欠かせないものです。

元来、赤道付近で栽培される熱帯植物であるバニラが国内で栽培されていること、また発酵工程を経てバニラビーンズに加工されることを知り、今回、福岡県久留米市の金子植物苑にお邪魔しました。

お話を伺ったのは金子植物苑の三代目社長である金子茂さんです。

金子植物苑は、戦前にサンフランシスコで「ゴールドエンゲートフロリスト」という花屋さんを開いたのが始まりです。戦後、久留米の地に移り、梨を栽培していましたが、その後、二代目が観葉植物の東洋ランを扱うように。

三代目の茂さんの代になって、洋ランへと変化していきました。

バニラに興味を抱いたのは、同じラン科の植物ということがきっかけです。栽培から加工までを行い、久留米の地場産業に育てていきたいという強い思いもあり、国産バニラの栽培と日本初となるバニラビーンズの生産に着手しました。災害などの危険分散を考え、栽培は沖縄や

熊本でも行っています。試行錯誤を繰り返して、現在、国産バニラビーンズの商品を日本各地に販売しています。

● キュアリング

バニラはラン科に属する植物で、花はカトレヤに似ているそうです。茎はツル状に伸び、果実はさやインゲンのように細長く、ひとつの房に10本ほど実ります。

果実をかじってみると、とても青臭く、苦く、あのバニラの香りを連想することはできません。この収穫した緑色のバニラの果実はさやごと、温度、光など徹底的に衛生管理を行った発酵庫でキュアリング（発酵、乾



①無菌ルーム内を窓越しに撮影した「完成直後のバニラ」②さやインゲンのような「バニラの実」と花。緑色の茎がバニラのツルで、茶色い木は観葉植物の枝。バニラはツル性植物で、他の木を支柱代わりに絡みついて育つ③金子茂社長④水谷高幸博士



燥)を行います。時間をコントロールしながら、2カ月から1年かけてバニラの香りを出していくのです。発酵の程度は、お客様であるパティシエの要望に合わせて調整します。そのままの鮮度を保つため、無菌状態のクリーンルームで真空パックにすると、国産バニラビーンズの完成です。

でき上がったバニラビーンズは真っ黒です。ビーンズというだけあって、とても小さな埃のような粉末状の種子が、無数に入っています。

● 香りを引き出す鍵は温度

久留米で生まれたバニラビー

ンズを使ったアイスを食べたいということで、市内の翠香園ホテル内にある「茶房古蓮」に向かいました。こちらは地元の皆様に愛される甘味処であり、久留米を中心に店舗があります。お取り寄せできる「古蓮のアイスクリーム」も人気です。

最初に国産バニラビーンズを見た時に、今まで使用していた外国産(マダガスカル産など)の違いに驚いたそうです。まず、見た目。外国産は水分も少なくミイラ状態ですが、国産は水分が多くウェットな状態です。また、外国産は、バニラの香りの主成分であるバニリンの香りが直球で現れます。一方、国産はこのバニリンとは別の香りが含まれており、ふわっと優しく現れるのだそうです。その香りの秘密は、ウェットな状態にあるようです。そしてこの隠れた香りをいかに引き出すかが、パティシエの腕の見せどころとなります。苦労を重ね、適度な熱を加えることで香りを引き出すことに成功しました。

国産バニラビーンズの芳醇な香りを楽しめる、アイスの食べ



①古蓮「匠のこだわりバニラアイス」②自ら練り上げて香りを引き出してくださった古賀パティシエ
③茶房古蓮 善美恵子本部長 ④茶房古蓮 翠香園ホテル店



方を教えていただきました。10分ほど常温に置いて、容器の外側が少し溶け始めたら、アイスのまわりからスプーンを入れ、全体を10回ほど混ぜ合わせます。芯の部分がやわらかく混ぜたら食べ頃です。

何もしないでカップから直接盛り付けたアイスと、かき回すことで熱が加わったアイスを食べ比べてみると、香りの違いがよく分かりました。直接、香りをかいても、いわゆるバニラアイスのような香りはしません。しかしひと口食べると、濃厚なミルク風味が口の中に広がります。そして舌の上で溶けていくと、徐々にバニラの香りが広

がっていきます。後味はさっぱりとしているのですが、優しいバニラの香りが食べ終わった後も口の中にずっと優しく残っています。カップの中で眠っていた香りが、スプーンでかき混ぜることで呼び覚まされ、さらに口の中で体温によって香りが増していく、初めての感覚です。

バニラを栽培し、その果実をキュアリングの技術を経て、バニラビーンズに加工。これを使って、美味しいバニラアイスを生み出すことができるのです。バニラを愛する、みんなの心が伝わるひとさじです。バニラの香りに1日中包まれ、幸せな気持ちになりました。

● ホテルニューオータニ博多のバニラメニュー

福岡の老舗ホテルである「ホテルニューオータニ博多」でも、金子植物苑のバニラビーンズが使用されています。「最初ではなく、最後に残るバニラの香り」ということで、「今までのバニラビーンズ概念が変わった」と、総料理長の小田さん。生クリームを泡立てた時に、その違いに驚いたそうです。

昨年9月に35周年記念のスイーツということで、「焦がしバターのバニラカステラ」が限定販売されました。国産バニラビーンズをはじめ、バターなど



1

①ホテルニューオータニ博多35周年記念「焦がしバターのバニラカステラ」
②バニラとジンジャーの香りのアイ스티ー ③優しく楽しく話を聞かせてくださった小田英男総料理長



2



3

材料にこだわり作られた、バニラの香りを楽しめる焼き菓子です。カステラというと四角ですが、型にもこだわりがあり、丸い形が特徴です。1日10個しかできないということもあり、クチコミで人気が広がりました。販売期間を延長することになったほどの、大変な人気だったそうです。

このほか、魚の料理のソースや季節変わりのバラエティカフェなど、バニラを使ったさまざまな料理が楽しめます。国産バニラの香りを楽しんでみませんか。

文…加藤真紀子

(学術研究会誌)

写真…佐竹香代

(通信販売事業室・本誌編集長)



栽培・育成中の「バニラの新芽」

有限会社 金子植物苑

- 住所 福岡県久留米市藤山町1731-1
- TEL 0942-22-8483
- URL <http://vanilla-de-kurume.com/>



茶房古蓮

- 住所 福岡県久留米市西町1173-1
- TEL 0120-32-4278
- FAX 0942-36-0770
- URL <http://www.koren.co.jp/>



「焦がしバターのバニラカステラ」の化粧箱

ホテルニューオータニ博多

- 住所 福岡市中央区渡辺通1-1-2
- TEL 092-714-1111
- FAX 092-715-2055
- URL <http://www.kys-newotani.co.jp/hakata/>