



制作／仲嶋真輝  
協力／島村（千葉・市川市）

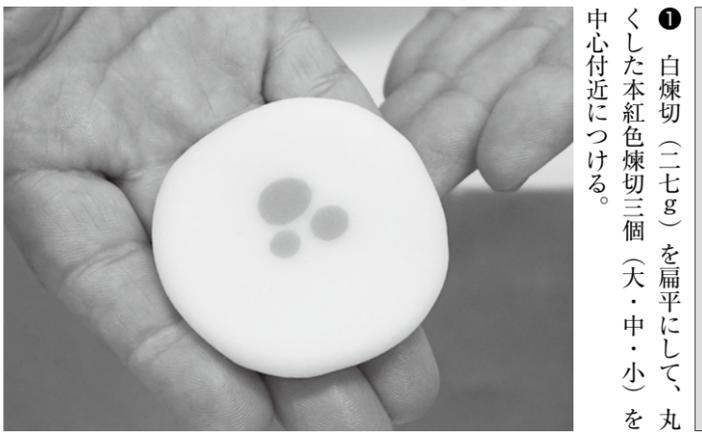
金魚の和菓子実践編では、市川・島村の和菓子チーフ仲嶋真輝氏に登場いただいた。「基本的に店売りにできるものを考えた」（仲嶋氏）と、作業効率を考慮した実践向きの金魚の和菓子が勢揃いした。特に、冒頭で紹介する煉切製の金魚などは、仲嶋氏の技術者としてのセンスから生まれた逸品。今までなかったことが不思議なくらい後にも先にも本誌初公開の煉切の金魚である。ここでは、店売り品の公開も含め、レシピと仕上げ方を紹介するので参考にしていただきたい（菓銘はすべて仮称）。



金魚 其の一

和菓子の意匠としてメジャーな魚といえば、鯛や鮎である。金魚はワンポイントとして使うことがあっても、ダイレクトに成形した煉切の金魚にお目にかかったことがないというのは意外であった。そこに目をつけたのが仲嶋氏。尾ひれに笹の抜き型を使用するなど、アイデアとセンスがピカリと光るカワイイ金魚が誕生した。

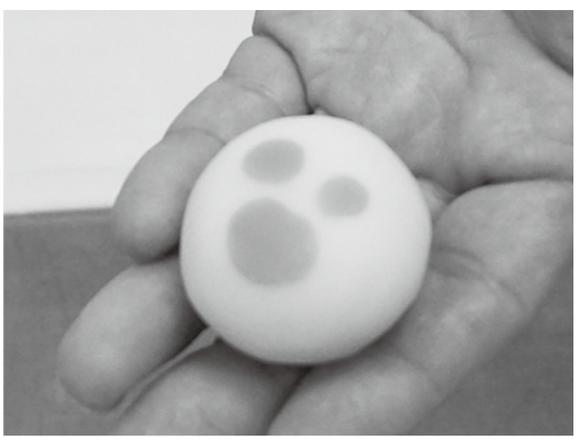
◆仕上げ方（写真参照）



① 白煉切（二七g）を扁平にして、丸くした本紅色煉切三個（大・中・小）を中心付近につける。



②・1 中綿餡（二一g）を包餡する。



②・2 包餡した状態。

- 煉切配量（上がり糖度約六七）
- 白並餡（配糖率五五％）……一〇〇g
  - 白双糖……一三〇g
  - 大和芋……六〇g
  - 求肥……二五g
  - ハローデックス……一五g
  - 水飴……一五g
- 他に、本紅色煉切、小豆色煉切、白羊羹、中綿餡を用意する。
- ▼ハローデックスは、株式会社林原（0120・05・8848）扱い。



葛を見つめて一四〇余年  
日本の美味しさと  
心を伝えていきたい

吉野本葛  
天極堂

弊社が属する吉野葛製造事業協同組合は、地域ブランドを適切に保護するため、平成十九年七月に、特許庁より「吉野本葛」「吉野葛」に関して地域団体商標の登録認可をいただきました。

稀珍品山城  
上品製吉野  
古極持吉葛  
わらび粉



どうぞお気軽にお問い合わせ下さい。

株式会社  
**井上天極堂**  
ISO9001取得（本社・樫原工場）

- 本社  
〒639-2251  
奈良県御所市戸毛107番地  
TEL 0745 (67) 1665 FAX 0745 (67) 0688
- 樫原工場（営業部）  
〒634-0833  
奈良県樫原市忌部町321番地  
TEL 0744 (20) 2601 FAX 0744 (20) 2521