

インバザール テーマ特集 @土曜日

コーヒー
酵素風呂



このところ耳にする機会の多い「発酵」。みそなどの伝統食品のほか、その力で体を温めたり、美容効果を与えたりという使い方もされています。食や体験など、さまざまな発酵を集めました。

肌しっとりつるつる

発酵の力

「津久井在来大豆」栽培し使用

甘みやうま味が凝縮
生活習慣予防、主婦に人気

酒店を営む岡本政広さん(63)が、自ら栽培した「津久井在来大豆」で作るインドネシアの伝統食品。そのまま食べるほか、肉の代わりにカツや空揚げに使ったり、炊き込みご飯に入れたりしてもおいしい。

テンペは、大豆の煮豆をテンペ菌で無塩発酵させて作る。納豆のような粘りやにおいがないのが特徴だ。津久井在来大豆の甘みやうま味がそのまま生かされたテンペは、生活習慣病予防の効果があるとされ、健康を気遣う主婦などに人気を集めているという。

岡本さんが「幻の大豆」と呼ばれた津久井在来大豆を育て始めたのは9年前。もともと食への関心が高く、発酵食品が体にいいと知って2011年にテンペを商品開発した。

「てんぺ」(370円)は、軟らかく甘みの強い「丸大豆」と、切っても崩れにくい「ひきわり」の2種類がある。「テンペは丸大豆が一般的で、ひきわりは珍しいんです」と岡本さん。ほかに津久井在来大豆の納豆や豆腐なども扱っている。



インドネシア
伝統食品
テンペ

豊国屋

☆相模原市南区新戸3024。相武台下駅徒歩7分。午前9時～午後8時半時。木曜休み。駐車場あり。☎046(251)0048。



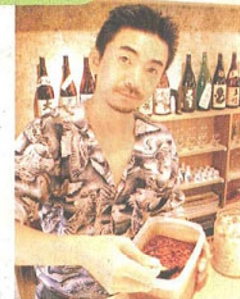
▲テンペを使ったサンドイッチ

ハイランド1の5の
津久井駅からバスで入口
車4分。午前9時～午
水曜休み。駐車場8
354)5885。

図：住所 図：名前



発酵食品



店自慢の2種類の自家製タレで味わう「薩摩地鶏の刺身」

菌の組み合わせ未知数

☆20後
野
やし
にし
屋。
の店
発酵
店し
オ
以上
の自
地

食や美容に



しいの食品
●小田原市

食品メーカーが手掛けるバック
外国人観光客の手土産に

カツオやマグロの骨などを塩蔵熟成させた発酵食品「酒盗」で知られる食品メーカーが、その発酵知識を生かして企画した。温泉水と5種類の発酵エキスによる美容液がたっぷり入ったパックだ。

商品のメインターゲットは外国人観光客。日本食への関心は高いが、同社の主力商品である水産加工食品は冷蔵品が多く、長時間の持ち歩きは難しい。そこで、20～30代の女性社員によるプロジェクトチームが、常温で手軽に持ち帰ることができる商品を検討。全国各地でご当地素材が配合されたフェースマスクが人気と分かり、旅の思い出を形にと商品化に取り組んだ。

5分間パックすると、肌が引き締まる感覚なのに、触ると柔らかい。つやつや感

発酵エキスたっぷり

温泉発酵
ふえいす
ますく



は翌日まで続いた。無香料で、国産コットン素材で安心だ。「発酵のもたらす効果でアミノ酸などの美容成分が増し、肌なじみがよくなります」という。

1枚入り291円。クラゲエキスを配合した「海洋温泉ふえいすますく」もある。湯本富士屋ホテル内「しいの直売店」(箱根湯本駅徒歩3分)ほか、箱根・小田原地区で販売中。同社ウェブサイトでも購入できる。



☆小田原市成田939—本社。☎0465(36)5511(平日のみ)。URLはhttp://www.shiino.co.jp/