

世界で認められる信州産
ヘーゼルナッツを目指して

FUKABORI THEME
02: RAW ICE

Fresh Ice Cream Furufuru
新食感! 生アイスの世界

子どもから大人まで、年代問わずみんな大好きアイスクリーム。
乳脂肪分が多いのがアイスクリーム、少ないのがジェラートと、
その区別はなんとなくわかる。
そこに新規参入してきた新ジャンルである“生アイス”。
生アイスの定義を教えてくださいに「つくりたて生アイスの店 ふるフル」をフカボリ!



写真右「信州ヘーゼルナッツ」、左「信州ヘーゼルナッツチョコ」(ともにシングル350円)。イタリアではポピュラーなフレーバーだが、日本ではまだまだ馴染みがないヘーゼルナッツ。アーモンドやカシューナッツと並び「世界三大ナッツ」と呼ばれ、栄養価も非常に高い。ローストしたヘーゼルナッツの風味は濃厚だがしつこくなくさっぱりした味わい

Fresh Ice Cream Furufuru

新食感! 生アイスの世界



1.店舗裏に広がるヘーゼルナッツ畑。「ヘーゼルナッツは育てやすいんです。農薬をまかなくても虫がよってこないし、実が硬いので鳥もつかない。とにかく手間がかからないんです」と岡田さん。2.3.7月の取材時はまだ育った実が、8月末~9月末頃熟し収穫となる。作業で大変なのは「[しいていえば落ちた実を拾う、収穫くらい] (岡田さん)。簡単だからこそ、農家だけでなく、多くの人に育ててもらいたいと願っている。4.「はしほみちよれいと(黒はしほみと白はしほみ) (各140円)。ほろりととろけるヘーゼルナッツのクッキー「はしほみほろり」(160円)。パンにぬったりなど楽しみ方いろいろ「はしほみスプレッド」(S各520円)。店頭でもオンラインショップでも購入可

県内産ヘーゼルナッツ 生アイスが信州を救う

「生アイス」。おそらく一度食べた人はその食感に驚くであろう。ジェラート、ソフトクリーム、アイスクリーム。今まで食べてきたそれらとは明らかに違う、カドがまったくない、なめらかな口当たり。どうしたらこんな食感を出せるのか? 「つくりたて生アイスの店 ふるフル」の岡田さんに話を聞いた。「ジェラート屋さんには知っているんです。マシンから出てきたばかりのものが一番おいしいことを。その一番おいしいものをお客さんに届けないなんて罪ですよ(笑)」。通常のジェラートはマシンから出てきたものを凍らせて提供する。ふるフルでは凍らせない。だから、生。できたて、という看板に偽りなし!

製造方法も独特だ。勤や感覚頼みの職人とは真逆で、岡田さんが大切にしているのは、理論。「日本中探しても僕だけだと思えます、マシンのセンサーとにらめっこしているのは」。その日によって味や固さにばらつきが出ないよう、細心の注意を払いながらセンサーの数値を観察し、温度や湿度、気圧などに応じて調整している。

生アイスに使う素材は地元農家のものを余すことなく使用。安心安全の無添加で栄養価が高く価格もお手頃なので、行列ができる日も多く、観光地でお店をやればもっと儲かるのではと老練心ながら思ってしまうのだが…。「あくまでお店はヘーゼルナッツのためのもので。ヘーゼルナッツ畑の前でないと意味がないんです。目的はヘーゼルナッツなので。」

以前は、洋菓子店やレストランなどの厨房機器を扱う輸入商社に勤めていた岡田さん、出張先のイタリアでヘーゼルナッツに出会った。「雪の中でも丈夫に育っている畑の様子が、故郷で

ある長野の景色と重なったんです。その時思ったんです、100%輸入に頼っているヘーゼルナッツを、長野県でも育てることができるかもしれない。そして会社を早期退職し、長野市でヘーゼルナッツ畑と生アイス屋をはじめた。

それは自分のためではなく、長野県産のヘーゼルナッツを世界に広め、新たな名産を作りたという想いから。「東日本大震災を期に、東北にいたりんご農家さんが北海道へ移住し、北海道でおいしいりんごを作りはじめたんです。それで危機感を覚えました。長野県はもうりんごだけに頼ってはいけな。何か新しい名産品を作らないと、と…。」

県内産ヘーゼルナッツ 世界へ広げていきます

つくりたて生アイスの店 ふるフル

国長野市上駒沢920 ☎026-251-3334
 画10時~18時
 日曜、祝日は~17時30分(売り切れ次第終了)
 画火曜(祝日の場合は翌日) ※臨時休業あり
 画イートインはお休み中、テラス席を利用
 画12台(他にも提携駐車場あり)
 画カード可、電子マネー可
 ☎ふるフル500円商品券を2枚セットで5名に(P000)



鮮度が重要な生アイス 地方発送もしていない

1番人気はやはりヘーゼルナッツ。作り置きはしないので、土・日曜、祝日はずっと作りっぱなしなのだそうです。「毎日食べても飽きない味を心がけています」とオーナーの岡田さん



素材がそのまま なめらか&無添加アイスに

果物フレーバーは果実とでんさい糖、はちみつなどと少量の水しか使っていないが、生アイスにするので驚くほどマイルキーな仕上がりに。ちなみに「生キャラメル」を考えたのも岡田さんのアイデア!