

(株)大麦屋 代表者 プロフィール



【左近充 瞳（さこんじゅう ひとみ）】

伊佐市菱刈出身。バイオ技術者、管理栄養士。
幼い頃からお菓子作りと自然観察が大好き。

結婚後、転勤族の夫（同郷）と共に全国を回り、
子育てが終わる頃に管理栄養士免許を取得。

その後植物工学、遺伝子工学、食品工学の基
礎を学び、遺伝子工学の実験技術者として東京
大学大学院、神戸大学工学部、京都大学iPS
細胞研究所で研究の最前線に従事。

科学誌「Nature chemical biology」等の論文にも
名を連ねる。

一方、趣味のお菓子作り、パン作りを極めようと教室へ度々通う。
母と同居する伯母の介護を手伝うために帰省するうちに、故郷伊佐
の自然や産物をもっと生かす方法はないかと考え始める。

2014年10月、株式会社大麦屋を立ち上げ、2015年10月、伊佐市
菱刈南浦に工房を開所。伊佐伝統のさつまいもを麦芽で糖化する水
あめを復活させる（太良院あめ）。

また、北薩に伝わるもち米粉、寒晒し粉を洋菓子に取り入れたケー
キを開発。伊佐、鹿児島産物・製法・自然に光を当て、新しい名産
品を生み出し、日本を始め世界中に紹介したいと、日々開発・製造に
いそしむ。一男一女の母。

—ふるさとの恵みを世界へ。 大麦屋—

☆太良院あめ（完全自家製さつまいもの水あめ）

さつまいもを、大麦麦芽中の酵素の力で糖化し、ろ過し煮詰めて作る水あめです。店主の祖母が作っていた懐かしい味を再現しました。

原材料は伊佐産さつまいもと国産大麦と水のみで、他は一切使いません。

主成分は麦芽糖。他に食物繊維、オリゴ糖、ヤラピンなどを豊富に含み、腸の運動を活発にする働きがあり、召し上がっていただいたお客様からはお通じがよくなった、更年期症状が緩和されたとのことをお声を頂いています。

お砂糖代わりにミルクやお茶に入れたり、パンに付けてお召し上がりください。

糖分ですので毎日茶さじ1杯くらいずつどうぞ。

太良院あめは、伊佐市本城地区の古い地名から命名しました。



伊佐市にお借りした畑で自社栽培した良質のさつまいものみを使っています。2015年は安納芋(左)と、黄金千貫(右)を栽培。この2種類を水あめにしています。丁寧に洗います。



大麦を発芽させ、乾燥させておきます(麦芽)。この作業に約1週間～10日かかります。現在は自社栽培大麦と、不足分は香川県産を使用しています。



さつまいもを皮ごと切って茹で、粉末にした麦芽を混ぜて、麦芽中の酵素でデンプンを糖化させます。



糖化した液と繊維や残渣を漉し袋で分離させ、糖化液を煮詰めていきます。ここまで約3日かけて、丁寧に作ります。

☆ もち米粉ケーキ (自家製ゆずジャム×ホワイトチョコレート)



伊佐地方は美味しいお米の産地です。
豊富な美味しいお米をケーキに利用できないかとい
ろいろな米粉を試したのですが、食感、味共に難しく、
最後にたどり着いたのが、北薩摩地方特産の「もち
米の寒晒し粉」でした。

冬場に冷たい水に数日晒し、天日で乾かして挽い
たもので、白玉粉ともまた違う製法です。

そのしっとりとした食感と優しい香りに、チョコレート
ケーキがぴったりと合いました。

小麦粉は全く使わず、もち米粉だけで作りました。
(グルテンフリー)

ゆずジャムのケーキは、高知県産のゆずで美味し
いジャムを作り、たっぷりの高級ホワイトチョコレート
と共に生地に練り込みました。

香り立つゆずとホワイトチョコレートともち米粉の調
和をお楽しみ下さい。

☆ もち米粉ケーキ (ミルクチョコレート×生バナナ)



**※どちらも生菓子です。日持
ちしませんので、冷蔵保存に
て、賞味期限までにお召し上
がり下さい。**

ミルクチョコと生バナナのケーキは、高級クーベル
チュールミルクチョコと、潰した生のバナナをたっぷり
と生地に練り込みました。

お子様も大好きなチョコバナナケーキです。
もち米粉とチョコレートとバナナの、意外な相性をお
楽しみ下さい。

こちらも小麦粉は全く使わず、もち米の寒晒し粉の
みで作りました。

☆ 太良院あめ入り生チョコレート
(ミルクチョコレート×太良院あめ×生クリーム)



さつまいもの水あめ、太良院あめをたっぷりと使い、高級クーベルチュールミルクチョコレート、生クリームで作った生チョコです。

柔らかく、口の中でスーッと解け、ほのかにさつまいもの香りが引き立つ芳醇で懐かしい味。

ぜひ一度お試し下さい。お気に入りのチョコレートになるかもしれません。

—ふるさとの恵みを世界へ。 大麦屋—