

—まんすりーLaFemme—

(3) 2010年3月1日(月)



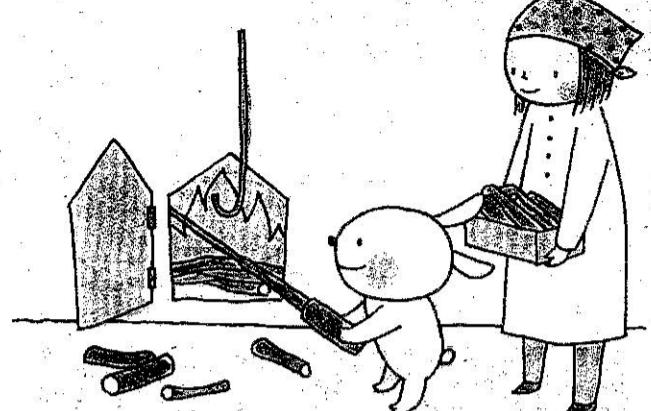
今 巷で話題!

# 食べる備長炭

最近、炭入りの食品をよく見かけませんか?

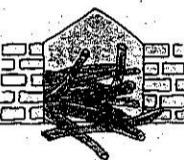
その黒さにビックリする人、「炭って食べても大丈夫なの?」と思う人も多いのでは。

炭入り食品についてリサーチしました



イラスト/はだのよしこ

炭入りスイーツが一番人気!  
備長炭専門店 セレネ



「暮らしの中に生かす備長炭」をテーマに様々な備長炭製品を展示販売するお店「セレネ」(岡本泰宏社長)。店に入ると、壁やドアノブには備長炭が使われ様々なオブジェがディスプレイされていて、まさに炭ギャラリー! 田辺市で製炭された紀州備長炭を加工し、「こんなものにも炭が使われているの」と驚くほど多彩な製品を揃えている。麺類、ギョーザ、和洋菓子などの食品や炭シャンプー、炭トリートメント、炭石鹼、入浴用炭などの美容用品、箸置きやスプーン、マドラー、ナイフなどの食器類から木酢液、ガーデニング用炭や工芸品まで、炭の持つ特性を生かしたものばかりだ。

中でも一番の注目は食べる備長炭。炭は「薬用炭」として救急医療の分野でも使われ解毒作用の効果を上げている。そこに着目したセレネは備長炭を特殊加工した食用炭「ヘルシーチャコール」を独自に開発し、様々なヘルシーチャコール入り食品を売り出すことに。ヘルシーチャコールは無味無臭で体内の余分な脂肪分、糖分、有害物質を吸着し排出する効果が期待できるそうだ。



▲炭製品がずらり並ぶ店内

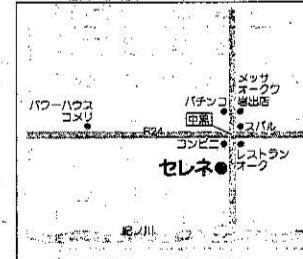
「炭の色々な効果を実感してリピーターで買ってくれるお客様が多いですね。血糖値が下がったとかアトピーが治ったという話を聞きます」と岡本社長。「紀州炭食俱楽部」としてシリーズ化された洋菓子は炭チーズケーキ、炭モンブラン、炭シュークリームほかいろいろ。和歌山市近辺の飲食店でも、紀州加太国民休暇村レストランの備長炭うどん、岩出市の「じゅう蔵」の備長炭入りお好み焼などのメニューが登場している。炭食品が和歌山名物として定着する日も近い!?



▶炭入りスイーツの新作  
ユーハ生地は炭入りの  
抹茶ホワイトチョコ!  
ユーハ生地は炭入りの  
抹茶ホワイトチョコ!

岩出市中島572-12  
TEL 0736(69)5555  
⑤10:00~18:00  
⑥日曜  
⑦あり

炭入り食品: シューベルト (180円)、チーズケーキスティック (263円)、フィナンシェ (炭・かぼちゃ・ほうれん草の3つ入り・315円)、炭ラーメン (3食入り1050円) ほかギョーザ、豚まん、うどん、ソーメン、鉢など。



▲オーナーの岡本夫妻 備長炭製品のことからなんでもたずねてみて



備長炭は、炭質が堅くて火持ちがよく、バチバチはねたりしない。暖房や炭火焼を売り物にする料理(饅頭、焼き鳥等)に重宝されるなど、生活燃料に利用されてきた炭だ。近年、おいしい赤として自然派、こだわり派の間で知られるようになつた。では、備長炭で料理したら何故おいしいの? それは、独特の柔らかな炎と高すぎず低すぎない温度が、食材のタンパク質分解を防ぎ、肉を美味しくするためのアミノ酸形成を助けるから。また、遠赤外線効果が食欲をそそるグルタミン酸を増加させる作用があるともされている。

また、最近では燃料として使うだけでなくさまざまな用途にも利用されている。備長炭には無数の小さな空洞(細孔)があり、そこには化学物質を吸着するので浄化や消臭の作用が認められている。ご飯を炊くとき沂いつしょに入れてカルキ臭を取り除いたり、靴箱に入れて靴の臭いを取り除いたり、またオブジェとして部屋に置くことで空気を浄化するといった利用もされている。そのほか、普通の黒炭よりも堅く叩くと金属音がするため、風鈴や炭琴(たんぎん)、木琴のように楽器として使うに加工、利用されている。

## 備長炭つてすごいかも?



## 和歌山ラーメンと備長炭がコラボ 三年坂幸太郎

「幸太郎」といえば和食と和歌山ラーメンがうまい店として広く知られた存在。この備長炭ラーメンが人気!と聞き、和歌山城のそばにある「三年坂幸太郎」へ行き早速注文! 食用炭「ヘルシーチャコール」を練りこんだ麺の色は真っ黒。でも炭自体は無味無臭なのでラーメン本来のおいしさは変わらない。「和歌山のローカルフード」として週刊文春の新春号にも掲載されたそう。

店主の幸ちゃんこと谷奥幸一郎さんは長年日本料理人として腕を磨き、スープを極めた幸太郎ラーメンを生み出した人。さらに「おいしくて、しかも体にいいものを提供したい!」という思いが和歌山ラーメンと備長炭をコラボさせた「紀州備長炭ラーメン」の誕生へとつながった。約3年前から提供を始めたところお客様の反響は大きく、「便通が良くなつて体重が減った」「花粉症が改善した」「肌荒れがきれいに」などの体験談が続々。

「医学的にどうこうは言えない」と断りながらも「炭は水道管をきれいにするパイ



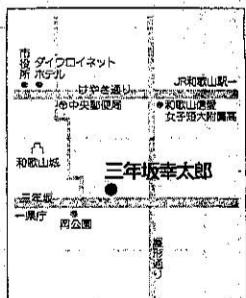
▲「備長炭ちびコース」付き出し・日替わり2品・ご飯・備長炭ラーメン・漬物・デザート(炭ロールケーキ)でお腹いっぱい! 三年坂幸太郎のみで提供。

マンみたいなもの。それで腸内の悪いものが掃除されるみたいやね。まあとにかく食べてみて!」と谷奥さん。百聞は一見にしかず。興味のある人は一度お試しを。備長炭ラーメンは「三年坂幸太郎」のほか、「京橋幸太郎」(和歌山市京橋)、「スーパー銭湯ゆへばす内 幸太郎 舞」(和歌山市西浜)・「幸太郎 英」(岩出市中迫)でもいただけます。

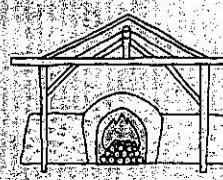


▲備長炭ラーメンについて熱く語ってくれた谷奥社長。

和歌山市岡山丁84  
TEL 073(427)4470  
⑤ランチ11:00~14:30(O.S.)  
夜18:00~23:30(O.S.)  
⑥月曜夜  
⑦あり  
備長炭系メニュー: 備長炭ラーメン (880円)、備長炭ちびコース (1,575円)、備長炭アイス(315円)、備長炭ロールケーキ (315円)など。  
持ち帰り用ラーメン(3食入り1,350円ほか)もある。



**紀州の風土が産んだ  
備長炭を知ろう**



紀州備長炭は、紀南地方に群生するツバメガシの原木を使い、独特的の土窯で製造される木炭のこと。その起源は江戸時代にまでさかのぼる。ウハメガシは硬い材質の常緑樹で生長が遅く、炭材として最高の品質になるまでには20年以上かかる。その後、切り出した原木は「備長窯」と呼ばれる窯で、そばを離れず、周囲の自然とともにになつて炭を焼いていたそうだ。ちなみに「備長」は人名で、紀伊田辺の商人備中長屋長左衛門(備長)が販売したことによる。

切り出した原木は「備長窯」と呼ばれる窯で、そばを離れず、周囲の自然とともにになつて炭を焼いていたそうだ。ちなみに「備長」は人名で、紀伊田辺の商人備中長屋長左衛門(備長)が販売したことによる。