

# 植村花菜、

# 京都で「おたべ」の 心を知る。

自分の手でつくるからこそ、  
新しい発見や、喜びがあります。  
本号ではシンガーソングライターの  
植村花菜さんに、  
京都の銘菓「おたべ」づくりを  
体験していただきました。



**まずは生地づくりから。  
植村さん、初めての体験に  
戸惑いながらも楽しそう。**

慣れ親しんだ味を自分でつくるといのは何とも言えない喜びや感動があるもの。京都の銘菓といえば多くの人が思いつくお菓子「おたべ」。おたべ本社工場のある「おたべ本館」では、生地づくりから蒸し上げ、あんこを入れての完成まで、おたべづくりを体験できる「おたべ体験道場」があります。今回は、先日までたくこ



結婚されましたシンガーソングライターの植村花菜さんが、おたべづくりにチャレンジ。植村さん自身、いくつかの体験教室は行かれたことがあるようですが、お菓子づくりは未体験とのことで、初めての作業の連続に悪戦苦闘しながら新鮮な時間を過ごしていただきました。今回の体験教室では通常と同じように、



先生に付いてもらってスタート。まずは、生地づくりから。机の上に並べられた道具を興味深く眺める植村さん。先生はパワフルな声で植村さんへ質問を交えながら、おたべの正式名称が「つぶあん入り生八つ橋」であること、材料は米粉を使っていることなどを説明します。特に、「袋に入った白い粉（米粉）は何でしょうか？」という問いかけには思わず植村さん「うー、わかりません。ヒントは・・・？」と少々たじろぎ

気味。エネルギーな先生のレクチャーで楽しく生地づくりは続きます。おたべづくりの工程は、大きく分けると「生地をつくる」「蒸す」「蒸した生地をこねる」「めん棒で伸ばす、正方形に切る」「あんこを入れて完成」とシンプルなもの。でもシンブルが故に確実さと手際よさが大切。米粉と水とてんさい糖（砂糖）を入れてへらで混ぜるのですが、最初は手の動きがぎこちなかった植村さん、くるくるとへらを回すうちに、何だか楽しそうな様子。材料が混ざり合っところみが出て

くると思わず「おお〜これが生地になるんや！」と驚きの声。「はい！ではこの生地をせいろにかけて蒸します。その間に、おたべの工場見学へ向かいます」と先生の言葉で、最初の工程である生地づくりは終了。おたべ体験道場では、この生地を蒸している時間を利用して、館内にある工場を見学することができます。



**目の前ででき上がる  
おたべが食べられる！  
至福のひととき。**

体験道場と同じ館内にあるおたべの工場は製造ラインを見学できる「おたべ小路」があります。おたべ小路に入っすぐの通路にはおたべには欠かせない「米」「水」「小豆」



「ニッキ」についての説明パネルがあり、先生はひとつひとつ厳選された材料へのこだわりについて説明。特におたべの風味を決定づける「ニッキ」は実物が展示されているのですが、植村さん、興味深い様子でニッキを手にとりて鼻を近づけて・・・「シナモン!」。そう、ニッキとシナモンは基本的に同じものなんです。先生曰く「ニッキには発汗作用があるので、お茶などに入れて飲むと新陳代謝がよくなって健康にもいいんですよ」。植村さん「なるほど」と興味深く耳を傾けていました。そして見学スペースへ。壁一面がガラス張りの向こう側では、先進的な設備の製造ラインを、次々とおたべが流れていきます。それを見た植村さん「すごい!」「機械が三角に折ってる!」と一気にテンションがアップ。特に、おたべ独特の三角形の形を、機械が正確につくっているところにとっても感心の様子。その先の工程は生地がやわらかいので人の手で行うのですが、そうした部分もおいしさへのこだわりが感じられます。壁の一部には、中の工場とつながる取り出し口「できたてドア」があり、つくりたてのおたべが食べられます。もちろん植村さんにも召し上がっていただくことに。先生ができたてのおたべを取り、植村さんへ。「ありがとうございませう。いただきます。」と、最高の笑顔でおたべを口へ。「やわらかい!もちもち!」と至福の表情の植村さん。できたてのおたべは、ここでしか味わえない格別のおいしさなんです。

巻頭特集

出かけた  
ところが  
教室だ!



①製造ラインを興味深く眺める植村さん。②こだわりの材料に驚きの表情。③できたてのおたべは、ここでしか味わえないおいしさ!④ニッキの現物に思わず鼻を近づけて・・・

も喜んでいました。先生の抹茶点での早さに驚きつつ、手づくりのおたべを堪能した植村さん。初めての作業の連続でしたが、できがりの時には本当に満足そうな表情を浮かべていました。

**おたべ体験道場を通じて  
ものづくりの楽しさ、  
おもてなしの心を伝える。**

今回、植村さんが体験した「おたべ体験道場」は、原材料やおいしさへのこだわりを多くの方に知っていただくことを目的に始められたもの。実際に、体験された方の多くは、ものづくりの楽しさや難しさを感じるそうです。植村さんも慣れない作業に戸惑いながらも、終始楽しそうに、おたべづくりの醍醐味を味わっていました。それも、体験する方すべてに、おたべの「心」を伝えたい、という真摯な、京に息づくおもてなしの気持ちがあるからこそなんです。

ひと目でわかる

**「おたべ体験道場」とは?**

生地をつくる 約30分  
蒸し時間を利用して工場見学 約20分  
生地をこね切り、あんを入れて完成 約40分

●定員/1回40名まで ●入門料/600円(税込)  
●開門時間/1日2回(要予約) 9:00~14:00~  
●所要時間/約1時間30分  
●予約方法/電話 0120-8284-39  
メール/taiken@otabe.co.jp ※1週間前までに要予約



⑤真剣な表情で生地づくりをする植村さん。⑥⑦生地を伸ばしてこねて・・・とっても楽しそう!⑧「できた!」最高の笑顔でパチリ!⑨手づくりおたべと記念ポストカードが無料プレゼント。

**いよいよ完成へ。  
植村さん手づくりのおたべ、  
そのでき具合は・・・**

道場へ戻ると生地が蒸し上がっており、おたべづくりはクライマックスへ。紙エプロンとビニール手袋を装着し、せいろに張り付いている生地をへらで剥がします。「では、残っているお砂糖を生地にかけて混ぜましょう。スピードが大切です!」すると植村さん、気合い十分に生地をこね始めます。その表情にカメラマンから「植村さん、少し顔が真剣すぎる気が・・・」とつっこみが入るほど。「あーっすいません(笑) すぐ真剣になりすぎる性格なので・・・」と、ステキな笑顔に戻った植村さんでした。次は生地を棒状に伸ばして3等分し、3種類のおたべをつくりまわす。ひとつ目にニッキの粉末を入れ、つぶしてひびき・・・と繰り返すと、生地が見る見るニッキ色に。そして最後の工程へ。台の上に打ち粉(きな粉)を伸ばし、めん棒を転がします。十分になじんだら、生地をめん棒で薄く広げます。あとは生地を正方形に切り、あんこを乗せて三角に畳めば完成です。植村さんは3種類のあんこの中から、黒ごまを選択。そして折り畳んでひとつ目が完成!さらにふたつ目の抹茶の生地づくりは完全に手慣れた様子。残った生地は型抜きを使って、ひと口サイズのおたべに。と、ここで先生が「では、お抹茶を点ていただきます!」体験道場では抹茶点でも行います。植村さん、抹茶を点てるのは人生初だそうで「やった!」と

2005年にオープンした「おたべ体験道場」は、家族や学生など年間約40,000人も訪れる人気の体験教室。自社製造にこだわりの商品は、おたべ以外にもさまざまなラインナップが充実。京都の代表的な銘菓として、「おたべ」は幅広い人に愛されています。

◎おたべ本館  
●住所/〒601-8446 京都市南区国道十条西入ル北側 ●電話/0120-8284-39  
●営業時間/9:00~18:00 年中無休(都合により休みの場合がございます)  
●駐車場/あり(10台) ●アクセス/阪神高速8号京都線上鳥羽出口から約2.2km