

100年史も、
おいしい笑顔が大地の味



マリーレン代表・石井誠一さん。大地を守る会の元社員で、20代のころにスタッフとして働いていました。「素材を大事にして作ってきた素朴な味を、大地を守る会も、会員の皆さんも、理解してくれたから続いてきました。ありがたいですね」と朗らかに笑います。

シュトレーレンをぎくつと切り分ければ、
有機ドライフルーツがぎゅっしり。
麗しのパルミエ。パイはさくさくの真骨頂。
会員の皆さんに長年愛されている
マリーレン（埼玉原本市）の
菓子作りを訪ねます。

マリーレンの 菓子名鑑



手間ひま かけて 素材から



1 2つに折り返してめん棒で押しさえ、シュトーレンの形を作ります。このときすでに一次発酵を経て生地の内側からむくむくと弾力が。2 シュトーレンの生地の材料。左上から牛乳・小麦粉・中種・きび粗糖・ローマッセ・天日塩・ドライフルーツとナッツ・バターと至ってシンプル。

地元の町で28年

本庄駅の駅舎を背にまっすぐ進むと、左手に現れる石壁と愛らしい赤い外観。お昼ときには10坪に満たない店内が地元の方であふれていました。「ハイジのパンにコロッセをサンドしてください」「サンドイッチ、売り切れちゃったの?」と、賑わう空間には、町のパン屋さんの品ぞろえに混じって、レーズンライプ



3 スタッフの皆さんが工房に集合。「シュトーレンは年に一度の楽しみ」と和気あいあい。4 粉砂糖を使っていないため、よくあるシュトーレンほど真っ白ではなく、素朴な姿です。

ロート、ミッシュプロットなど、パンの国・ドイツ直伝の質実剛健な顔ぶれが並んでいます。

マリーレンは、1997年に石井誠一さん(60歳)が開業したパンと焼き菓子の店。日本にドイツパンを広めた老舗ベーカリーの系譜を汲む有名な名店での修業を経て、生まれ故郷の本庄に店を構えました。大地を守る会とは店を開くとともに取引が始まり、以来20年以上、シュトーレンやレツカライ・トルテといったドイツ菓子を届けています。

クリスマスを待つ 本格 シュトーレン

「濁りのないバターのと口が、本場のシュトーレン特有の風味です。透き通るような味わいを感じていただけだと思いますね」

石井さんの手元には、陽の光にきらめく澄ましバター。朝早くからひとり工房に立ち、銅鍋でバターを熱すること4時間以上。表面に白く濁る上澄みを取り除いては煮て、昼前には黄金色の液体になりました。焼き上がったシュトーレンは、この澄ましバターの液をくぐらせてから、ビートグラニュー糖を纏わせます。ドイツの銘菓、シュトーレンは、ひと切れずつ食べながらクリスマス



5 時間をかけて不純物を取り除き、きれいに澄まされたバター。最後に晒布で濾して完成。6 澄ましバターの中にシュトーレンを浸します。7 ビートグラニュー糖を有機パラビーンズで香り付け。8 ビートグラニュー糖をまぶしてシュトーレンが完成。生地の内側外側合わせて砂糖は7%ほどとかなり少なめです。9 ブランデーに漬けておいたドライフルーツを生地に混ぜ込んで本捏ね。





10 こんがりと香ばしく焼き上がったパルミエパイ。11 バターが半量近い自家製の生地には、ビートグラニュー糖をまぶしながら数mmの薄さに伸ばして手折りします。一朝一夕にはできない仕事。

素材と二人三脚

「パルミエパイはグルテンの力で自らハートの形に開いてくれます。シュトーレンの場合は、白神こだま酵母が働いて膨らんでくれる。自分は何かそれ以上に手を加えるのではなく、素材が持っている力を知り、引き出すだけ」と石井さん。時をかけて自身の菓子作りは、素材への敬意に帰着。「おいしさはすべて素材が作ってくれる」と話します。

「難しいことはしていませんが、とにかく時間がかかるんです。特にシュトーレンは発酵菓子なので、温度を管理しながら発酵を見守る時間も工程のうち。けれども、これが素材の力を生かすドイツ菓子の原点です」

手仕事でハート型のさくさくに

シュトーレンが年に一度の特別な菓子ならば、ハート型のパルミエパイは平日のおやつ。ドイツでは幸運の象徴とされる豚になぞらえた「Schweinsohlen(豚の耳)」の名で親しまれ、マリレーンのパッケージにもSchweinとあります。パイを逆さにすると、垂れ下がった豚の耳に見えることなく、それもまた愛嬌のある風情です。

「最終段階の成形が一番難しいところ。手早くやらないと、どんどんやわらかくなってしまいます」
室温と体温で待ったなしに緩んでいく生地に、カラメリゼのおいしさを生む、ビートグラニュー糖を押し込むように伸ばして、両端から折り込んでいきます。「自分にしかできない」という成形の難所を越えたら、一片一片カットして天板へ。これがオーブンに入れるとじわじわ開いて、可愛らしい姿になっていきます。



12 折り込みが終わってこのあとカット。表面にも内側にもビートグラニュー糖がまんべんなく入って、焼き上げると餡色になります。13 パルミエパイを1cm幅にカット。目を凝らすとこの先ハート型になりそうな層が見られます。14 シュトーレンの風味付けに使うあんず酵母。干しあんずと水を1週間かけて発酵させ、ミキシングした自家製です。



を待つもの。日本でも出回るようになりましたが、澄ましバターで仕上げるものは少なく、溶かしバターを表面に塗るだけの場合もあります。「1本のシュトーレンには50gのバターがしみ込むんです。手間はかかりますが、澄んだ香りの良さは代えがたいものがありますね。毎年買ってきている方は、違いに気付いているのだと思います」
これはマリレーンの菓子作りのほんの序章。たとえば、通常は材料として使っているものを購入するローマッセ(シュトーレンの生地混ぜる原料のひとつ)も手作り。仕上げにまぶすビートグラニュー糖には1年越しで有機バナラビーンズの香りに移

※撮影のためマスク・手袋を外していますが、実際はマスク・手袋を着けて製造しています。

長年愛され続ける伝統の味わい

マリレーンのシュトーレン ホール **予約** 限定500

3533 12/1週 **300**

3534 12/8週 **300**

3535 12/15週 **300**

1コ5,998円(税込)

サイズ/約26×5×高さ10cm、重さ約360g



マリレーンのシュトーレン ハーフ **予約** 限定1000

3537 12/1週 **160**

3538 12/8週 **160**

3539 12/15週 **160**

1コ3,128円(税込)

サイズ/約16×5×高さ10cm、重さ約180g



㊤着日含め22日保証

㊦くるみ・小麦・卵・乳

※147号で予約の場合、早期予約ポイント5%が付与されます。

さくさく食感でリッチな焼き菓子
マリレーンのパルミエパイ

1728

60g

558円(税込)

㊤着日含め30日保証

㊦小麦・乳



㊤マリレーン (埼玉県本庄市)

※同時配布の『カタログ大地を守る』と、おせちクリスマス合同カタログ22ページ、お買い物サイト147号をあわせてご覧ください。

イベント

秋が深まってお出かけしやすい季節。
アートイベントのご案内をお届けします。

編集後記 ↓ ドイツ菓子と、大地を守る会が求めてきた有機農業の世界。見共通項がないようですが、根底のアイデンティティーは似ていると石井さんは仰っていました。それは自然の素材への深い敬意ということではないかと思えます。石井さんのひとつひとつの仕事に、その思いが息づいているように感じました。(編集部・青木)

アートで「食」を考えるきっかけを

食のジャーニー ゲートシティ大崎 館内アート展 2025.11.3 (月・祝)～24 (月・振休)

「食」をテーマにしたアートを通じて、背景にある社会課題を考えるきっかけを提供するアートイベント「食のジャーニー：ゲートシティ大崎館内アート展」を2025年11月3日(月)から約1か月にわたり開催いたします。

アートは、新潟県の越後妻有地域で開催されている世界最大級の国際芸術祭「大地の芸術祭」の参加アーティストである中崎透氏が制作。「作る人」「食べる人」「届ける人」など、食に関わる様々な人々の想いや繋がりを表現します。

作品はゲートシティ大崎の共有部と職域食堂「雨晴食堂」、当社エントランスに展示し、それらを見て回ることでお菓子のプレゼントがもらえるスタンプラリーも実施。また、食の社会課題をテーマにした食品などを集めたマルシェを開催するほか、館内にある「雨晴食堂」で規格外野菜を使ったイベント期間限定メニューを展開するなど、様々な切り口から食の社会課題に触れる機会を設け、来場者が自身の日常や食の風景を新たな視点で見つめ直すきっかけを提案します。



1 ゲートシティ大崎ビル内に展示する作品のイメージ図。2 美術家・中崎透氏。

会期 ……2025年11月3日(月・祝)～24日(月・振休)
時間 ……10:00～19:00
入場料 ……無料
会場 ……ゲートシティ大崎 イーストタワー：1F・3F共用部
オイシックス・ラ・大地株式会社エントランス
ウエストタワー：3F雨晴食堂



<同時開催イベント>

●アート作品スタンプラリー
館内に設置されたアート作品を巡って、スタンプを集めます。
見事コンプリートされた方に、当社のお菓子をプレゼント。※各日先着100名様。

●未来へつなぐ、おいしいマルシェ
～選んだひとつが、ちいさな応援に～
「食の社会課題」をテーマに、アップサイクル食品、規格外農産物、環境に配慮し製造された食品などを販売します。おいしく食べながら、未来につながる小さな一歩に出会えるマルシェです。

日時 ……2025年11月14日(金)、11月15日(土) ※2日間限定
時間 ……11:00～19:00
入場料 ……無料
会場 ……ゲートシティ大崎 B1Fアトリウム

ネイチャークラフト作家・長野修平さんと楽しむ丹沢農場の豚肉料理とクラフト 焚火料理とネイチャークラフト教室 2025.12.13 (土)

大地を守る会
定期会員
限定

たき火料理の達人で、自然素材を使ったクラフト作家の長野修平さん。長野さん自ら伐採に関わったホオの木で、台所で重宝する杓子(しゃくし)作りを体験します。お昼はハム・ソーセージでおなじみ、丹沢農場の豚肉製品を使ったたき火料理。自然素材の道具は使うほどに味わいが増し、愛着あるものに。大地を守る会の素材をたっぷり使った料理に舌鼓を打ちながら、黙々と木と向かい合う、スロウな時間を楽しみましょう。

場所 ……長野さんのアトリエ(神奈川県相模原市) ※「橋本駅」よりバスで約30分
時間 ……10:30～16:30
講師 ……長野修平さん
参加費 ……5,000円
定員 ……20名
申込締切 ……11月27日(木)
主催 ……大地を守る会、森と木の住まいづくりフォーラム
※当日のご案内、抽選の場合の抽選結果は、開催日の1週間前までに電子メールまたはハガキにてお送りいたします。
※クラフト材料費、たき火料理の食材費を含みます。



長野修平
ネイチャークラフト作家、アウトドア料理人。
自然素材を使った生活用具の制作、山菜・たき火料理を得意とし、雑誌・ウェブでの連載やワークショップの講師などで活躍中。近著に『焚き火大事典(成美堂出版)』。



1 長野さんが作った杓子の数々。使い込むほどに風合いが変化し、世界で一つ、愛着のある道具になります。2 たき火を使い、ダッチオーブンで野菜を蒸し焼きしたり、直火でベーコンを焼いたりといったワイルドな料理。3 昨年は竹でトングを作りました。自分で作ったトングをもって記念写真。



NEWS大地を守る [WEB版]

大地を守る会
WEBサイト内
「学ぶ」から

<https://www.daichi-m.co.jp/manabu/>



大地を守る会 [イベント情報]

イベントの
お申し込みは
こちらから

<https://www.daichi-m.co.jp/event/>



お問い合わせ

大地を守る会サポートセンター TEL●0120-158-183
受付時間●月～金・午前9:00～午後5:00/土・午前9:00～午後1:00
お問い合わせフォーム●<https://takuhai.daichi-m.co.jp/support>
E-mail●support@takuhai.daichi-m.co.jp

●『NEWS大地を守る』に掲載している取り組みは、主に大地を守る会の宅配サービスの年会費・利用料で運営されています。

注意事項

当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告知する他団体のイベントにお申し込みいただく際、ご記入いただく個人情報をお申し込み内容に関する確認、参加者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問い合わせに対する回答、非常時に関する対応、イベントの質向上管理のために利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行業者に業務委託する場合があります。この

場合、個人情報を開示することがあります。業務委託にあたっては、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理及び監督を行います。上記に同意の上お申し込みください。個人情報の取扱いに関するその他の条件については、当社ウェブサイトの個人情報保護方針をご確認ください。
<https://takuhai.daichi-m.co.jp/Information/8>



発行 オイシックス・ラ・大地株式会社
東京都品川区大崎1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー5階
TEL 050-5306-8513