



2

新感覚登場！ スイーツなグミ

食感が楽しいグミの人気の高まっているようです。

今回は、全国の果実を使ったグミや
家庭でできる簡単なグミのつくり方を紹介します。

今回の見どころ！

- > 食感が楽しい噛むお菓子「グミ」って何？
- > 47都道府県すべてそろった国産果実グミ
- > 果実を使ったグミをつくってみよう！



食感が楽しい噛むお菓子「グミ」って何？



グミは1920年代からドイツで作られてきたお菓子で、その主な材料はゼラチンです。ゼラチンは動物の骨や皮からつくられるたんぱく質の一種でコラーゲンを多く含んでおり、歯応えのある独特の食感を生み出します。

同じくゼラチンを使ったお菓子にはゼリーがありますが、グミとゼリーでは含まれている水分の量が違います。ゼリーだと通常、ゼラチン5グラムに水250ミリリットルを加えますが、グミの水分量はその3分の1以下。ゼラチンに対する水分量が少ないため、ゼリーよりも硬くて弾力のある噛み応えに仕上がります。

監修:近藤幸子さん(料理研究家、管理栄養士)



47都道府県すべてそろった国産果実グミ

JA 全農(全国農業協同組合連合会)が展開する商品ブランド「ニッポンエール」は、「日本全国47都道府県から届けられる日本産のたべものに、そしてにっぽんに、ここからエールをおくろう。」がコンセプト。一般的な食品だけでなく飲料やお菓子のラインナップも充実しています。お菓子の中でも最近人気なのが「国産果実グミ」。全国各地の様々な果実を手軽に味わえると好評です。

ニッポンエール
Produced by ZEN-NOH

47都道府県制覇!

全63品

国産果実グミ

Fruits Gummy

近畿
兵庫県 京都府 大阪府 和歌山県 滋賀県 三重県 奈良県

中国
山口県 鳥取県 広島県 島根県 岡山県

四国
愛媛県 高知県 香川県 徳島県

九州・沖縄
長崎県 佐賀県 福岡県 大分県 熊本県 宮崎県 鹿児島県 沖縄県

北海道・東北
北海道 青森県 秋田県 岩手県 山形県 宮城県 福島県

北陸
福井県 石川県 富山県 新潟県

関東
群馬県 栃木県 茨城県 埼玉県 千葉県

中部
長野県 山梨県 静岡県 愛知県 岐阜県 三重県

開発者に聞いた！ 国産果実グミへのこだわり

——グミを発売することになったきっかけは？

山田晋也さん(以下、山田) ニッポンエールのコンセプトでもある「47都道府県」がそろそろお菓子をつくる、ということを前提にグミを選びました。キャンディやガム、クッキーといった他のお菓子と比べて、グミの市場だけが伸びていたのも一因です。2021年9月にグループ会社の全国農協食品(株)を販売者として、まず21都道府県、28種を発売しました。現在は47都道府県の特産を使った味を販売しています。

——使っている果実はどのようなものですか。

山田 知名度のある品種だけでなく、あまり知られていないものも取り上げています。歴史の浅い新品種や、一般的には知名度の低い特産の果実などです。一般流通に向かない不揃いの果実なども無駄にせず使うようにもしています。

お話を聞いた方

JA全農(全国農業協同組合連合会)
営業開発部MD企画課

山田晋也さん 中島月乃さん

——入手に苦労した果実にはどんなものがありますか。

中島月乃さん 47都道府県の最後に発売した、滋賀県のいちご「みおしずく」です。これは2022年から栽培が始まったいちごの新品種で、わずかな生産者しかつくっていませんでしたが、JA全農しごと連携して果実を手配することができました。

——国産果実グミへの思いを教えてください。

山田 グミを通して、果物をもっと知ってほしい、ということ強く思っています。とくに若年層は果物離れしているといわれていますから、このグミがきっかけとなって果物をもっと食べていただけるようになったらうれしいです。

8製品を ピックアップ！

【北海道産】和ハッカ グミ



北海道紋別郡滝上町の「和ハッカ(日本ハッカ)」を使用。ペパーミントのような洋種ハッカに比べ、メントール成分が多いのが特徴。爽やかな香りと清涼感を楽しめる。



【秋田県産】北限の桃 グミ



秋田県鹿角市で収穫された「かつの北限の桃」のジュースを使用。全国でも出荷する時期が一番遅いブランド桃で、豊かな香りとジューシーな甘さを味わえる。



【富山県産】入善ジャンボ西瓜 グミ



富山県入善町の特産で、重さが15から25キログラムもあるラグビーボールのような形の「入善ジャンボ西瓜」の果汁を使用。濃厚な甘さで上品な香りが広がる。



【東京都産】東京ゴールドキウイ グミ



東京都小平市で発見された、鮮やかな黄色い果肉が特徴のキウイフルーツの品種「東京ゴールド」のピューレを使用。やさしい酸味とともに豊かな甘みを感じられる。



【長野県産】シャインマスカット グミ



長野県産「シャインマスカット」の果汁を使用。種がなく皮ごと食べられる果皮を持つぶどうで、同県は全国でも有数の生産地。特有の濃厚な甘みと爽やかな香りを楽しめる。



【滋賀県産】みおしずく苺 グミ



2022年に生産が開始された新品種で、滋賀県初のオリジナルいちご「みおしずく」のジャムを使用。適度な酸味と爽やかな甘みが広がる。



【山口県産】ゆめほっぺ® グミ



山口県特産「ゆめほっぺ(せとみ)」の果汁を使用。清見と吉浦ボンカンを交配した同県オリジナルの柑橘類。中袋が薄くて食べやすく、濃い甘みとやさしい酸味を味わえる。



【熊本県産】ハニーローザ グミ



熊本県産「ハニーローザ」のピューレを使用。毎年6月上旬から中旬のわずか10日間程度しか収穫できない希少な品種。甘みが強くほのかな酸味も楽しめる。



column

[果実を使ったグミをつくってみよう！]



※黄色はみかんジュースでつくったグミ。赤色はカキ氷用のいちごシロップ、紫色はカキ氷用のぶどうシロップでつくったグミです。

果物の味を楽しめるグミは家庭でもつくれます。市販の果実飲料や、果汁入りかき氷用シロップを使うと簡単。今回はみかんジュースと、カキ氷用いちごシロップを使ったつくり方をご紹介します。ひと口サイズに仕上げるには、シリコン製のチョコレート型を使用すると便利です。

レシピ&料理

近藤幸子さん

料理研究家、管理栄養士



果実飲料でつくる場合

果実飲料だけでは甘さが足りないので、まず砂糖を加えて煮詰め、シロップにするのがポイントです。

【材料(つくりやすい分量)】

みかんジュース… 150ミリリットル

砂糖… 大さじ2.5

粉ゼラチン… 5グラム

みかんジュースの他にも、りんごやぶどうなどいろんなジュースで試してみてください

【つくり方】



1 小鍋にみかんジュースと砂糖を入れて弱火にかける。半分の量になるまで20分ほどスプーンで混ぜながら煮詰める。



2 耐熱ボウルに1を入れてから、粉ゼラチンを振り入れる。軽く混ぜて5分ほど置く。



3 ラップをふんわりとかけ、電子レンジ(600ワット)で1分加熱する。軽く沸騰し始めるくらいが目安。

POINT



ラップを外すとシロップの表面に細かい泡が出ているはず。このままではできあがりの色が濁ってしまうため、先ほど外したラップを使い、シロップの表面に付けて手前に引くと一気に泡が取れる。



4 3をよく混ぜてから、スプーンでシリコン型に流し込む。



5 粗熱がとれたら冷蔵庫に入れ、1時間ほど冷やして固める。



6 シリコン型から取り出してできあがり。

果汁入りシロップでつくる場合

カキ氷用シロップを使ってつくります。シロップの場合は、レモン果汁を加え、甘さを少し抑えるのがポイント。いちごシロップの場合、レモン果汁により発色もよくなります。

【材料(つくりやすい分量)】

カキ氷用のいちごシロップ… 大さじ3	水… 大さじ2
レモン果汁(市販のもの)… 小さじ1	粉ゼラチン… 5グラム

【つくり方】



耐熱ボウルにいちごシロップ、レモン果汁、水を入れる。これらをよく混ぜたあとに粉ゼラチンを振り入れる。再び軽く混ぜて5分ほど置く。

2 「果実飲料でつくる場合」の**3**以降と同じ手順でつくってできあがり。