

## 餅の白さは 美味しさのあかし。



餅は古くから神妙な食べ物とされてきました。

奈良時代に編さんされた「豊後国風土記(ぶんごのくにふどき)」に記されているように白い餅は縁起の良い白鳥に連想されていて神秘的な霊を宿すものと考えられていたようです。日本では単に主食としての食べ物だけではなく、神が宿る特別な存在として敬われてきました。

日頃見る羽二重もち米の白さ、搗き上がるお餅の白さから何かを感じるのも日本人ならではのことと思います。

梅林堂では、塩豆大福の出来上がりの白さこそ餅のもつ本来のあり方だと考えています。これは白い餅が持つ神秘性を意識したものではなく、白く出来上がるからこそ美味しいからです。

何故、白い方が美味しいかと申しますと、まずもち米が新米であること。古米や古々米はもち米の色が黄ばんでくるのは、お客様もご存知だと思います。羽二重もち米が新鮮であることが美味しさには欠かせないのです。



次に餅の搗き方により白さが違ってしまいます。いかに餅の中に空気を抱き込み搗きあげるかが技術です。餅搗きの手返し後の餅の返し方がとても重要になるのです。餅の搗き方の妙、技術は筆舌に尽くし難いのですが、もち米をしっかり均等に蒸らし、むらなく搗き込むことです。長年の経験と技術の磨き込みによって現在の塩豆大福の餅の味が生まれているのです。羽二重もち米は滋賀県産で特上、技術の研鑽と材料の吟味それと道具も大切なポイントです。

餅搗きは現在、写真のように餅搗機を利用しています。機械で餅を搗くより手搗きの方が品質が良いのではないかと実施してみましたが結果は残念ながら美味しい大福餅はできませんでした。理由は力加減が不安定なのです。要は体力的なことです。今までに餅搗機を何台も買い替え、独自に機械を微妙に調整し、手搗き同様の搗き加減を実現できるよう改良いたしました。それで手搗きの良さを充分造り出すことができました。

このおいしさ もっともっと知ってほしいから

毎月**22**日は **塩豆大福の日**



塩豆大福 6コ入 **2**割引

900円のところ 720円(税込)



**青のり** 塩豆大福

6月の「塩豆大福の日」**限定商品** 4コ入 640円(税込)

