

10月22日は塩豆大福の日

塩豆大福

1個 150円



5個入 750円



3個入 450円



2個入 300円

"美味しい"は笑顔を作ります



〒360-0023 埼玉県熊谷市佐谷田 1000-1



梅林堂

塩豆大福だより

令和2年 10月号

熊谷の水は 85mg/L

「水」は私たちが生きていく上で欠くことの出来ない大切なものです。今月の塩豆だよりでは菓子や餡づくりに大きく影響する「水」のことについて触れたいと思います。「水」の硬度について現在もう多くの方がご存じと思いますが、水の中に含まれるカルシウムやマグネシウムなど（鉄分やナトリウムも）のミネラル分がどの程度含まれているかを数値で表したものです。軟水と云われる水は0～60mg/L、中程度の硬水は60以上120mg/L、120mg/L以上は硬水と云われるそうです。当社が熊谷の井戸水を専門機関で分析してもらった結果85mg/L強の値が出ました。中程度の硬水です。世界的にみるとヨーロッパの水には数百から千mg/L以上のものなどものすごい硬水もありますので日本の水は軟水に近いものが多いのです。一方で菓子処である京都の水の硬度は30mg/L程度と知りました。



ある時、私の知人の方が富士山の山麓に井戸を掘ったので菓子にを使って見て欲しいとの依頼があり早速大型タンクローリーで富士山麓よりその水を運び込み菓子創り餡づくりに使ってみました。富士山麓の水の硬度は24mg/Lです。すると驚くことに、風味豊かでやさしさがあり温かみのある「これだ」と思える餡の味がいつも簡単に出来ました。小豆を選び糖を代え工程の勉強に明け暮れし、釜や他の道具を代え四苦八苦し研究していたものがいつも簡単に出来てしまったのです。昔から「水は大切」と云われていますがこれほどまでに違うとは思いませんでした。煮炊きする日本の食文化を支えるのはやはり「水」ですね。理屈を言えば、H₂O純粋な水の分子にマグネシウムイオンやカルシウムイオンが結合し水の粒子が変形し大きくなる。だから煮物に水分が浸透しにくく煮えにくい。小豆も同じ。

煮えにくいから強い火で煮るので素材の持つるそもその風味が損なわれる。それを補うために濃い味にする。軟水を使ったうす味の京料理も成程と思っています。昆布だしのグルタミン酸ナトリウムも他のミネラル分と作用し雑味を生む。顕微鏡で純粋な水の粒子とミネラル分が結合し変形し大きくなった水の粒子を見たことがあり私はこのように考えるようになりました。熊谷の水も捨てたものではありませんが軟水が使える良さは羨ましくも思います。しかし、水の違いによるそれぞれの地域にそれぞれの味そしてお菓子がある、それは素晴らしいことでもあります。私どもの持てる技術を精いっぱい使い、熊谷の水で造った美味しいお菓子を自信をもってお客様にお奨めしたいと思っています。

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)

つぶ餡 塩豆大福

今月の「塩豆大福の日」限定商品 4個入 640円(税込)