

伝統と歴史の 熊谷染



熊谷染 ^{うちわ} 団扇桜柄を塩豆大福に用いてみました

熊谷染とは

熊谷染は型紙や手書きで美しい模様を染め出す模様染の一種で、色彩豊かに自由模様を染め出す友禅染と同じ仲間です。

もともと熊谷の染色の歴史は古く、藍染が盛んだった中世までさかのぼるといわれています。

安政年間（1854～60年）のころには細かな紋様が特徴の江戸「小紋」の技法を、大正期には「友禅染」の技法を採り入れ、創意工夫を重ねられ洗練されたものが熊谷染です。



団扇桜とは

熊谷で団扇といえば、関東一の祇園祭とも言われるうちわ祭りですね。江戸時代中期に寺社ごとに行われていた祭りを町内統一し、現在の盛大なお祭りへと変化しました。夏の祭礼で配布された団扇が名前の由来となっています。もともとは権威の象徴、そして悪疫を祓う道具として使われていた団扇ですから、熊谷の厳しい暑さを乗り切ろうという思いも込められていたのでしょう。

春にはたくさんの桜が咲き誇る熊谷桜堤も、熊谷を代表する名所です。夏の団扇と春の桜が一つの柄となったこの模様は、季節を超えた熊谷の魅力を写し出しているのかもしれませんが。

繊細で美しい熊谷染の文様は、手彫りの型紙から生まれています



きりぼり
錐彫り ～雲～

刃先が半円形の錐を半回転させて穴を開けその点の連続で文様を作る技法



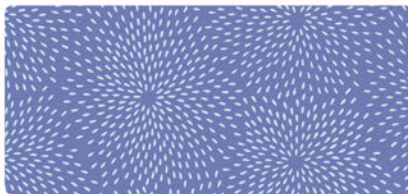
ひきぼり
引彫り ～花菱～

しま模様を彫るときに用いる基本的な技法
細く彫るには熟練の技が必要になる



つきぼり
突彫り ～鶴～

小刀を突く様に彫り進める最も古い技法
繊細な文様や抑揚のある線を表現できる



文様 ～菊～

菊には邪気を払い長寿をもたらす意味があり
吉祥文様として広く用いられています



文様 ～梅～

奈良時代に伝わった梅は、多くの文様に取り
入れられている縁起の良い花です



文様 ～大根～

江戸時代には暮らしの身近なものからも文様
を生み出し楽しんでいました

“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

参考：熊谷デジタルミュージアム



梅林堂

塩豆大福だより



令和2年
11月号

毎日塩豆大福の検食を行います。微妙に塩梅が日々違います。それは、何かが違うから微妙に塩梅が違うのです。「塩梅」とは、風味でありそしてその風味を醸し出す餡の風味甘み、餅の味甘み、塩の立ち方などなど。硬さ柔らかさも大いに関係します。しかし何が違うのか職人としての「眼力」で見抜いていき調整を行ない初めて出荷出来るのです。それを「技」というものでしょうか？

社内に「技術は思想」という言葉があります。これはある有名な画家の方の言葉ですが、常に「技術は思想」と思いつつお菓子を造っています。職人の眼力、見抜く力。そして微妙に違うお菓子の塩梅を調整しお菓子にする「技」こそ思想です。たとえばその思想を言葉にするのであれば「お菓子は生き物」とでもいうのでしょうか。いずれにしても何かの思いがあるのです。



美味しさを求めて



今、羽二重もち米は一度に何キロのもち米を蒸籠に入れて蒸し上げるのが最適か？餅を搗くときの蒸し上がったコメの温度は何度が最適か？などを日々研究しています。特に今年のように急に気温が下がり寒くなるとこの事だけでなく気温の変化による調整は重要です。微妙な「塩梅」の違いが例えば気温によるものなのかそうでないのか、簡単に判るようではわからない。そのような事を正確に分析しようとすると、スーパーコンピューターで細かな状況を計測しデータ入力しないと分かりませんね。職人の「眼力」をマニュアル化するのは不可能でしょうね？課題となっている蒸籠の中の羽二重もち米の量、もち米の蒸れ方の問題だけでなく餅つきの臼の中に一度に入れるコメの量が違ってくるので搗き上りも勿論違うこととなります。恐らく機械化マニュアル化は必要だとしても、毎日毎日そして毎年毎年色々親が子を育てるように思いを込めて愛情をもって育てて（日々の微妙な調整塩梅）いかねばならないのでしょうか。お菓子は生き物ですから。

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)

期間限定 豊年栗大福

11月21日・22日・23日 4個入 972円(税込)