



「うどんは和菓子？」

前回五家宝の起源について触れました。ついでにもう一つ「えっ！」と思う事に触れたいと思います。それは、「うどんは和菓子屋で造られていた。」らしいのです。お菓子の勉強をするのに目についた和菓子専門の書籍を買い集め菓子についての知識を得ていきます。特にその中でも赤坂にある「虎屋」様の「虎屋文庫」は多くの専門書が出版され菓子の文化・歴史を知る上でとても参考になるものです。その中の記述に「うどんは和菓子」、元禄時代の頃より「虎屋」様でうどんを御所へ納めた記録があるようです。黒漆塗りのお通い箱で納めていたそうです。また、弘化元年（1844）「うどん・そばは、寛永以後元禄の初め迄は、皆菓子屋にて拵えたり」とあります。当時はうどんもそばも丸い饅頭のような形をしていて汁を付けて食べたらしいですが、兎に角驚くばかりです。その後、饅頭のような形から細長い今の形状に変わると同時に菓子屋からうどん屋・そば屋として独立していったらしいのです。関西ではうどんとそばを売っていても「うどん屋」、関東ではうどんとそばを売っていても「そば屋」と言っていたと有ります。

一方で大福の起源は、明和8年（1771）の腹太餅がその起源と言われているので、全ての菓子屋が大福とうどん・そばを一緒に造っていたわけではないでしょうが、どこかにそんな菓子屋もあったのでしょう。（関西と関東での違いもあるので飽くまで想像ですが）元禄時代には庶民の生活も豊かになりつつ、公家社会・武家社会での菓子の文化に続き、江戸を中心に庶民の菓子文化も進展していったようです。

どこでどんな風に菓子が進展したか？ 五家宝のように基本かたちを真似る事の他に、使う材料・道具などの関係でそれぞれが進化してきたのでしょう。「うどんは菓子屋で」というのは米粉や小麦粉を加工するお店の中で造る品が変化・進化していったという事でしょう。

江戸時代に「うどんが菓子屋で造られていた。」驚きです。



株式会社梅林堂 代表取締役 栗原良太

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 **2割引**

当日限定 **魅まんじゅう**

今月の「塩豆大福の日」限定商品 4個入 864円(税込)

8月22日「塩豆大福の日」限定商品

麩^ふまんじゅう

瑞々しく、なめらかなこし餡を
青のりが香るお麩の生地で包みました。
冷やすとより一層美味しく
お召し上がりいただけます。



4個入 税込 864円

“美味しい”は笑顔を作ります



梅林堂

〒360-0023 埼玉県熊谷市佐谷田 1000-1