



梅林堂

# 塩豆大福だより



令和3年  
10月号

## 「餡を見極めること」

どこかに出張で出かけない限り毎日一つずつ塩豆大福を食べます。日々微妙に味が異なり、美味しそうな顔をしている日と何となく精彩の無い暗い顔をしている塩豆大福とそれぞれであります。餅と餡と豆、この3つしかありませんのでその味の違いがすぐ分かりそうなのですが、難しいのは餡の出来が違う時です。大福の餡は餅で包まれているので餡の顔が見えない事もあり分かりにくいのだと思います。

先日、餡についての新しい発見をしました。日々大福の試食をしながら、どうも味に精彩が無いように感じ何故だろうとずっと考えていました。餡を口の中に含みつつ何か感動できる味ではないと感じていたのです。何度も餡を食べてどこが違うのか、なんと申し上げれば良いのか自分流で申し上げれば「餡と話し合っ」て見ました。(ちょっと言いすぎでしょうか?)

すると、火加減が違ったりでなく、また練り上げ方に問題があるのでなく、餡を漉す機械に何か違いがあると感じたのです。

早速、漉し餡製造の職人に聞いたところ、製餡機(先程の餡を漉す機械)の煮あがった豆を漉すために豆を送り込む圧力を強くしたことが分かりました。強くしたというよりメンテナンスのために整備したという方が正しいと思います。豆を漉すときに目の細かい篩ふるいにかけるように漉していくのです。ただ水を流して漉すのではなく適宜押しえつけて漉しますが、その力が強すぎたという事なのです。

その力のかけ方でも餡の味が違うのです。手で餡を漉していた時代と比べると今は機械に頼らねばなりません。前述の「豆を抑える圧力」の違いでも練上りが違うのです。手で行えば「腕の力の範囲の圧力」、機械は軽くそれを超えてしまいます。

餡はまだ奥の深いもの。日々お菓子と対話しながら更に学び続けねばなりません。

梅林堂代表取締役 栗原良太



皮を取り除き漉された餡

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 うぐいす餡 塩豆大福

今月の「塩豆大福の日」限定商品 4個入 640円(税込)

10月22日は塩豆大福の日

# 塩豆大福



22日限定  
2割引

2個入  
300円のところ **240円**  
3個入  
450円のところ **360円**  
6個入  
900円のところ **720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