



梅林堂

塩豆大福だより



令和4年
2月号

「 餡を造る 」

この写真は、餡を練り上げるための銅の釜です。そしてもう1枚の写真は粒あんが練り上がろうとしているところです。

早朝製餡工場では、まだ暗い冬の外の静けさが嘘のように熱気と蒸気が充満し活気に満ちて、シューという蒸気とガスが燃える音が耳を衝いて“餡を造る”空間に迷い込んだ感覚になります。

埼玉の風土即ち水と空気、小豆の素質、そして人であり製餡技術。火の強さ、火のはいり、餡の焼けなど諸々と向き合い無心で戦いながら餡を練り上げていきます。無心で戦う無心で餡を練り上げるのが職人技そのものです。

その戦いの前そしてあと、銅の釜は宇宙空間を思わせるようにきらきらと不思議な威光を放ってその美しさを私たち菓子職人に語り掛けてくるのです。

「ほら！今日も美味しさを求め戦い尽くしたぞ！」と。



ちょっとカッコつけて日々の菓子作りについて書いてしまいましたが、世の中の流転・カオス、苦も楽も世の喜怒哀楽も全てがこの釜の中にあるものと同じだと思ってしまうのです。

今日も製餡職人と釜の底にあるガスコンロの輪の大きさとガスの火柱の長さや火の強さについて暫く議論を重ねました。火の強さ火の回り方と餡の分量とのバランスが合わないのではないかと。そんな話です。私も年齢がばれてしまいましたが、大学を卒業したころから40数年の間こんな議論を繰り返しています。それでもまだまだ最高の餡を求めて悩んでいます。でも、とても楽しいものです。お客様に少しでも“美味しい”と言って頂く事を夢見て日夜励むことが楽しいのです。まだまだ未熟ですが、更に美味しいお菓子作りに精進して参ります。どうぞお引き立てくださいます様お願い申し上げます。

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 **うぐいす大福**

今月の「塩豆大福の日」限定商品 4個入 **640**円(税込)

2月22日は塩豆大福の日

国産青大豆使用

うぐいす大福



風味を生かす自家煎り・自家挽き製法の
うぐいすきな粉をたっぷりとふりかけました

4個入 640円(税込)

“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