



梅林堂

塩豆大福だより



3

令和4年
月号

「縁起菓子・祝い菓子」

弥生3月を迎えると桃の節句（上巳の節句）^{じょうし}・お彼岸・卒業・年度末など人生の中の「節目」を数多く迎えます。更に近年ではバレンタインデーのお返しにと“ホワイトデー”も話題を呼んでいます。関東地方のお菓子屋では、江戸時代の後期から昭和にかけて縁起菓子・祝い菓子をお菓子屋のあり方の一つでした。一般に冠婚葬祭と言われる「晴れの日」に色々なお菓子を販売し地域に根付いてきたのです。

当時、梅林堂でも祝い用紅白まんじゅう、仏用青白まんじゅう、三ッ盛・五ッ盛は羊羹や練切りに祝いや仏飾りをつけた上生菓子で昭和40年位まで御注文を頂いていました。祝いの打ち菓子には、松竹梅・鯛・鶴・亀の砂糖打ち菓子とか紅白の和三盆打ち菓子、そして蓮の花・蓮の実等の仏用の打ち菓子もありました。お赤飯、立春大福や桜餅・草餅、おはぎ、柏餅なども冠婚葬祭の節目（晴れの日）に登場するお菓子です。「節目」には神や仏にお菓子をお供えし、お下がりを分かち合って頂くものでもありました。お正月の「おせち」の名前もお正月を迎え神へのお供えのお下がりを頂く「節供→節句」から来たようです。更に「あずき」は赤い色をしていて、われわれ日本人には「赤色」は邪気を払う陽の色として^{いやさか}弥栄の象徴として人生の節目や一年の節目にたびたび登場してきました。

そんな中でお赤飯や紅白のお饅頭と共に餡ころ餅も節目に用いられ、その中で日常の庶民の菓子として変化していったのが今の大福といえるのでしょうか。そしてエンドウ豆を餅に入れ「豆大福」としたり、大福の頭の部分を焼き「焼き大福」、砂糖が貴重品であった時代に埼玉県北部を中心に「塩あんびん」など色々な大福の商品が生まれて来たと思います。

また、「梅林堂」という屋号を考えても祝い菓子や縁起菓子を作り販売してきた証で、菓子屋の屋号は、松竹梅鶴亀吉祥の頭の文字に花鳥風月の文字を用いる手順で命名するのが慣行であったと思われることから、当社でも創業時の菓子屋の商売が冠婚葬祭にちなんだ菓子作りをしていたと^{うかが}窺えます。

大福もその一つですが、日本の文化を礎に今に伝わるお菓子の色々。これからも梅林堂では縁起菓子や祝い菓子から生まれえた菓子の色々を大切に作り続け次代に伝えていきたいと思ひます。

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 浅煎り きなこ大福

今月の「塩豆大福の日」限定商品 4個入 **640円** (税込)

3月22日は塩豆大福の日

浅煎りきなこ大福

低温焙煎した浅煎りきなこ粉は
しっとりとした口当たりで
ミルクのようなやさしい甘み。
白金のきなこ粉をまとった
3月限定の塩豆大福です。

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