



梅林堂

塩豆大福だより



6

令和4年
月号

「大福の造り方」

餅生地もちもちの造り方については、大きく分けて2つの造り方があります。もちろんどちらも、もち米とお水で造るのですが、一つは、粒のまま炊いてから造る方法。もう一つはもち米を粉にしてから造る方法もあるのです。

この二つの方法の起源は、「上菓子屋さん」と「餅菓子屋さん」とで分かれているようです。そもそも「上菓子屋さん」とは、お茶席などで使われる主菓子おも（上生菓子）を中心に商売をしていたルーツを持つお菓子屋さんのことを言います。上生菓子らくがんのほか落雁ひがしなどのお干菓子ひがしを造っているお菓子屋さんもそのグループに入ります。

一方で、餅菓子と言われる大福や桜餅・柏餅・草餅などを造っているお菓子屋さんを「餅菓子屋さん」と言います。お団子も「餅菓子屋さん」で造られているものです。

「上菓子屋さん」は城下町に多く、菓子の文化には公家社会や武家社会そして茶道の世界で発展進化した経緯からも頷けることです。「餅菓子屋さん」は宿場町に多く、農家や庶民の菓子文化を背景に普及していきましました。関東地方で大福といえば一般に、もち米を水に浸け蒸しあげてから搗き上げます。

実はこれは「餅菓子屋さん」の造り方なのです。

もともと「上菓子屋さん」にはもち米をコメのまま加工するという習慣がなく、〇〇餅を造る場合“道明寺”を使いお菓子おもちを造るのです。最近道明寺の桜餅はありますか？というご要望がありますがそもそも「上菓子屋さん」のお菓子おもちだったのです。「上菓子屋さん」の多い地域では、関東でいう餅生地をどのように造るかといえば、もち米をまず一度粉にした材料を使います。そして加水し蒸しあげるのでありますが、搗くというより捏ねていくのです。

梅林堂のそもそものルーツは、宿場町の「餅菓子屋さん」です。ですからもち米を使い、搗き上げています。その工程の中にも奥深いものがありますが、代々のルーツも農家庶民で大福といえばもち米を搗く、これが一番おいしいと思うのです。

この6月の大福は、そもそも大福に「丹波大納言小豆」を使うなどありえない事ですが、人間でいえばちょっとオシャレを試してみたのと同じ、おめかした大福にしてみました。

どうぞご賞味くださいませ。



もち米(上)と 道明寺粉(下)

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 塩豆大福 丹波大納言**

今月の「塩豆大福の日」限定商品 4個入 **720**円(税込)

6月22日(水) 塩豆大福の日

丹波大納言

塩豆大福

丹波大納言は小豆の最高峰。
俵形に大きく実り、甘く風味豊か
薄皮なので口当たりがなめらかです。
その特徴を活かし炊き上げたつぶ餡を
最高級の羽二重餅で包みました。
22日数量限定で販売いたします。



4個入 720円(税込)



“美味しい”は笑顔を作ります

