



## 「製菓技術の習得」

新型コロナ感染症が終息を迎え色々な事が動き始めました。暫く休止していた製菓技術を更に進歩させる勉強の機会も始まりました。日頃からお取引いただいている原材料のメーカー様等の情報や同業の方を視察したり原材料メーカー様から商品情報を頂きながら製菓技術の向上に取り組んでいるのですが、梅林堂では技術指導を頂く先生にも定期的にお越しいただき長年勉強を重ねていました。ところがコロナで暫く先生のご指導を受けられずにおり、勉強会が出来ずにおりましたが、この3月に約3年ぶりに再開することができました。今回は渡し餡の練り上げ方、薯蕷生地のお饅頭、桃山生地のお菓子、州浜などご指導を受けつつ試作を重ねたのですが、やはり製菓技術の奥深さとか進化に改めて驚かされました。

例えば少し専門的になるのかもしれませんが、小麦粉ともち米の粉を混ぜ合わせ作るタイプの菓子が幾つかありますがその中でもち米の役割をどう引き出し食感や味合いを作るかという課題があるとします。そこで、もち米を小麦粉と混ぜ合わせてから加糖加熱するのか、もしくはもち米を加糖し加熱してから混ぜ合わせるのか？といった違いで差が出てきます。更にその割合を変える事でも食感や味の感じ方が違ってくるのです。

何故そんな事に気付いていないのかという職人さんが製菓技術の基本をどこの地域のお菓子屋さんで学んだかが大きな相違点を生んでいると思われまます。それぞれのお店流の考えがあって自社の技術が基本という意識があるからだと思えます。その根底にある相違点は、関西のお店で学べば関西流、同様に関東流となり、武家やお公家様のお菓子がルーツなのか或いは庶民のお菓子がそのルーツだと思われまます。

現在、物流の進化・情報化社会の進化などにより私達お菓子屋さんが更に製菓技術を学ばねばならないのは関西風の技法と関東風の技法とが融合しつつあり、更に洋菓子の技術も和菓子と融合しつつあり進化しているからです。原材料の進化・機械の進化もあるのでしょうか。歴史とか伝統を重んじる商売でも製菓技術の進化に遅れないように常に研究していく事が不可欠です。製菓技術の勉強会を再開して改めてそう思います。コロナが終息し物事がまた前に進む時が来まました。

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**  
2個入・3個入・5個入

**数量限定 青のり大福**

塩豆大福の日限定販売 4個入 640円(税込)

4月22日塩豆大福の日

数量限定販売

# 青のり大福

青のりは、淡水と海水の混ざる河口で育つ  
食物繊維・ミネラルが豊富な海藻です。

4月の塩豆大福の日には、磯の香りがほどよい餅生地で  
海水塩を使って小豆の風味を引き立てたこし餡を包んだ  
青のり大福をお作りいたします。

数に限りがありますのでお早めのご予約をおすすめします。

4個入 640円(税込)



“美味しい”は笑顔を作ります

