



「 柏 餅 」

毎年4月の中旬を過ぎると柏餅の製造に取り掛かります。端午の節句の縁起菓子として江戸時代から作られてきたようです。何故柏餅を供えるようになったかは、柏の葉は新芽が出ないと古い葉が落ちないことから子孫繁栄に縁起が良いからです。

今から40年程前までは男のお子様の初節句のお祝いに「縁起菓子の柏餅」を内祝いとして多くのお客様にご注文を頂きました。一箱に15個・21個或いは27個入った大きな柏餅折入れをお一人のお客様が10箱・20箱ご親戚の方や親しい方にお配りになったのでした。今思うと当日賞味の柏餅を1日でどう召し上がるのか心配するほどです。そういう風習だったのでしょう。まず、初節句は神社に参拝をし、お父様お母様のご両親、そしてご兄弟、そのほかのご親戚の方を招きお祝いの会を催す。皆様に無事に初節句を迎えられた感謝をし皆でお子様の健やかなご成長をお祈りするのでした。このようなイベントでご親戚の方と共にお子様の成長を見守ることが一つの文化であったのでしょう。

柏餅を作る菓子屋も大変でした。5月5日には当時の企業規模でも1日に最高75000個の柏餅を手作りした記憶があります。現在の規模に換算すると20万個以上かも知れません。工場の近隣の方にご協力を頂いて1日だけのアルバイトをお願いしました。50名くらいは集まって頂いたと思います。しかもそのアルバイトは深夜作業なのです。社員も総出で餅生地をこねる人、餅を搗く人、餡を丸める人、餡を包む人、柏餅を蒸す人に分かれその日だけの分業ラインを作るのです。アルバイトの方には柏の葉を巻いてもらうのですが、まるで初めての作業なので柏の葉の巻き方を教えることから始めます。段取り良く分割

みで全てのラインを組み立てないと早朝店に柏餅が届かなくなります。朝方になると販売部のベテラン社員が店舗から工場に集まり折入れをし熨斗紙を巻き水引を掛けます。毎年1年に1度だけの即興の製造・包装ラインを組み立てます。

明治の後期からでしょうか？大正・昭和とまちのお菓子屋さんはこのような縁起菓子に支えられて生き抜いてきたのです。お正月の鏡餅・桜餅・柏餅・お彼岸やお盆のおはぎ・七五三のお祝いなど古くからの文化を背景に支えられました。今では遠い昔の懐かしい歴史の一コマに思えます。



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個入・3個入・5個入

2割引

数量限定 よもぎ入米つぶ大福

塩豆大福の日限定販売 4個入 800円(税込)

5月22日塩豆大福の日

数量限定販売

よもぎ入

米つぶ大福

春に芽吹くよもぎは、葉や香りに様々な効能を持ち
古来より薬草として、人々の健康を支えていました。
これからの暑さに負けないよう、抗菌・抗酸化作用と
ミネラルを豊富に含むよもぎを使い
お餅にお米の食感を残した「よもぎ米つぶ大福」を
5月の塩豆大福の日限定でお作りいたします。
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 800円(税込)



“美味しい”は笑顔を作ります

