

ひらつか

職人の技光る

「和菓子の代表格といえば練り切り。基本になっているのは白あんです」と話す弘栄堂(榎木町)の三富弘之さん。和菓子に細工をする三角べらを使い、丸めた白あんに鮮やかな手つきで筋を入れていきます。

「和菓子作りは、経験や感覚が占める部分が大きいですね。一番大切なのは塩梅あんばいです」。季節によって温度や水分を調整したり、素材の糖度を考えて分量を加減したりといった、細かな気配りが必要です。

味や色、形はもちろん、季節感も楽しめる和菓子。職人が作る、平塚の魅力ある和菓子を紹介します。

完成した練り切りは2面へ



1～3月の第1金曜日号で平塚の「和の魅力」をお伝えします

1～3面… 特集 平塚の和菓子を楽しむ…和菓子と菓子展示会を紹介します	平塚市の人口と世帯数 <平成24年1月1日現在()内は前月比>	◎発行/平塚市 ◎編集/広報・情報政策課 〒254-8686 神奈川県平塚市浅間町9番1号 tel 0463-23-1111 fax 0463-23-9467 http://www.city.hiratsuka.kanagawa.jp/
4～7面…募集・お知らせ・スポーツ・健康と福祉	人 口 260,149人…(-78)	
8面…ヒラツカルチャー「今、会いたい作品」 ▶▶▶議会だよりを折り込んでいます。	世帯数 105,000世帯…(-23)	



平塚の和菓子を楽しむ

生活を彩る和菓子



和菓子作りに親子が協力



上：南天に赤が映える
右：練り切りの椿



桃 色に染めた白あんで花びらの部分を作り、黄色に染めた白あんで花のしべの部分を作ります。緑色の寒天を葉っぱの形の型で抜いてちよこんと載せると、表紙で細工を施して白あんが椿の形になりました。

平塚市菓子商工組合長を務める三富弘治さん(写真左)が赤いようかんを煮詰め、息子の弘之さん(写真右)に渡します。弘之さんが細切れにした緑のようかんであんを包み、その上に赤いようかんを丸く絞り出すと、赤い実の南天が完成しました。

見た目の美しさに加え「季節を感じられるのも和菓子の魅力の一つ」



初釜を彩る弘栄堂の花びら餅

と話す弘之さん。例えば新春を感じさせる和菓子として、裏千家の一年の初めの茶席(初釜)で出される、ゴボウとみそあんを使った「花びら餅」があります。ほかにも、ひな祭りの桜餅や端午の節句の柏餅など、和菓子は私たちの生活を彩ってきました。

今年9日から、市内各店の和菓子が楽しめる菓子展示会が開かれます(詳細は3面下欄)。職人の手づくりの和菓子を楽しんでみませんか。【弘栄堂 榎木町9-45 ☎21-2222】

平塚市内の和菓子屋が加盟する平塚市菓子商工組合。それぞれのお店に2月のお勧めを教えてくださいました。お手頃価格で楽しめる、各店の「とっておきの和菓子」です。(順不同)



すあま

モチモチした食感で、定番のおいしさ。あんこが苦手な子どもにも人気なのだとか。優しい味わいで、最後まで飽きずにペロリと食べられます。

【小巻屋 南金目919 ☎58-0171】

古代米を使った黒い餅の中には、鮮やかな緑の枝豆の優しい風味が口中に広がります。【たかはし 中原1-808】



黒米大福



酒蒸し

風味豊かな酒の香りが食欲をそそります。ふんわりした皮と、こしあんの組み合わせは



丸く大粒のいちごが、しっとりとしたあんで包まれています。あんの甘さは控えめ。いちごのみずみずしさと餅の食感がおいしいさのポイントです。【若松 中原1-20 ☎34-1188】



みつだんご

昔ながらのおいしさ。コシのあるだんごを甘辛のたれが包みます。こしあんの載った甘だんごと、つぶあんの載った草だんごも人気です。【なぎさ屋 東真土4-12 ☎3355-4481】



エッグアーモンド

上に載ったアーモンドの歯ごたえと、あんのまろやかな甘さがポイント。【ちぐさ本舗 達上ヶ丘13 ☎31-1481】

平塚産の魅力



「平塚のイモをたっぷり味わってほしいから、皮は薄くしています」と話す店主の加藤利雄さん(右写真)。薄い皮の内側には、隙間なくぎっしりとあんが詰まっています。サツマイモは特にそうですが、普通に焼くと皮とあんが離れやすいです。よく作り方を聞かれますが、企業秘密です」と笑います。

ほかに、いちごやバラといった平塚の特産品を使ったお菓子も並ぶ杵若。加藤さんは「手をかけ過ぎずに、素材そのものの味を大切にしています」と胸を張ります。よりおいしく、より魅力的に……。杵若の店頭では、平塚の食材が形を変えて輝いています。

【杵若 黒部丘7-16 ☎31-2776】



ほっくり

栗 よりおいしいクリマサ栗。クリマサ栗は、平塚の大野地区など限られた地区だけで栽培されている、希少なサツマイモです。今では平塚でも入手が難しいこの食材を、杵若では「ほっくり(左写真)」という焼き菓子のあんに使っています。

「須賀出身でけし糖を知らない人はいないよ」と言う店主の長谷川茂昭さん。三温糖を煮詰めて手で引き延ばし、はさみで切って作るそう。歯に付かず食べやすい。素材で優しい味わいも魅力です。【柳栄堂 千石河岸27-3 ☎21-2247】



けし糖

おいしくパリパリ最中種



フレッシュバターを使った生地で、卵の黄身を練り込んだ白あんを包んでいます。口の中で甘さ控えめのあんがほろほろと溶け、フレッシュバターの濃厚な香りが広がります。和と洋、それぞれのいいところを合わせたおいしさです。【松品堂 四之宮3-14-17 ☎55-2206】



コシがあつて、甘さは控えめ。見た目どおりの定番のおいしさです。お花見の時期には特に人気だそう。【三秀堂 見附町17-21 ☎31-6120】



大粒のくりを、くりのあんと桃山の生地で包んでいます。こだわりは、くりの甘さと柔らかかな食感。くりの風味が丸ごと味わえる、ゼいたくなく一品です。【花水銀座屋 花水台29-12 ☎33-7103】

栗を味わう

味は白あんと黒あんの2種類。真ん中に丸いくりが入った両端の柔らかい実だけを使っているの、ふわりとした食感に。これを目当てにやってくるお客さんも多いです。【つくし 花水台37-29 ☎31-8167】



つくしんぼ

「最中は皮の中にあんを入れて初めて最中になるんです。皮だけでは完成品でないの、最中『種』と言いますよ」と話す、種清商店代表の井上恭一さん。県内で最中種(皮を製造しているのは7軒。市内では種清商店が唯一だそう。市内をはじめ遠くは逗子市まで、約70軒のお店で種清商店の最中種が使われています。

葉子店の個性が出るのは形です。「80種類ほど市まで、約70軒の焼き型がありまが上さん。中にはおみこし形(上写真などユニークなもの。最中といえば茶色い「こがし色」。きれいな色を出すには水あめの配合がポイントだそう。餅米を製粉してつき、機械を使い100度以上で焼き上げます。どれも一つ一つ丁寧に、職人の手作業で焼かれています。【種清商店 荻平7-7 ☎31-1948】



自家製のつぶしあんは甘過ぎずあつさりした味わい。存分にあんが堪能できます。【山口屋 南金目891 ☎58-0108】



味は白あんとつぶあんの2種類。甘さ控えめのあんが楽しめます【安栄堂 平塚2-30-3 ☎31-4784】



自慢は手練りのあん。白い最中は白あん、こがし色は小豆あんです。【菟良久 錦町16-20 ☎21-1935】



片葉のあし



はまぐり最中



湘南ボーイ



いちご大福



翁まんじゅう



見附まんじゅう



【つるや製菓 紅谷町2-27 ☎21-58122】



見附まんじゅう

どらやき大集合

形はサーフボードをイメージ。あんは大粒の大納言小豆を使っています。【湘南創業菊 花水台29-6 ☎31-693】

決め手は濃厚な味わいのあんこ。練る前日から、たっぷり蜜につけ込んでいます。【松泉堂 平塚2-14 ☎31-2430】



どらやき



どらやき

菓子展示会

2月9日(木)~14日(火) 午前10時~午後6時30分(14日は午後1時まで) 市民プラザ

各店の和菓子が勢揃い。展示即売や、職人の実演などを実施します。14日(火)は展示のみです。

☎ 商業観光課 ☎35-8107

◆桜餅や練り切りの実演販売◆ 10日(金)~12日(日)。

◆菓子教室◆11日(祝)・12日(日)、午前11時と午後2時30分。各30人(先着順)。申し込みはファクスで住所・氏名・電話番号を弘栄堂 ☎21-2222へ。

