

みやこ 都まんじゅう、いかがですか

混ぜて、詰めて、売って



わたしたちは、平塚駅前にある「都まんじゅう」のお店・株式会社つるや製菓を取材しました。平塚市の推奨品にもなっている「都まんじゅう」を作って、売るまでを体験してきました。

豆記者



都まんじゅうの昔は

カシヤン、カシヤン…。機械の音がするお店に入ってみると、外よりものなる暑い！外から見える都まんじゅうを作る機械は、とってもし熱いんです。鉄板をちょっと触っただけでも大やけどするくらい熱いそうです。だから、機械を使っている人にエアコンの冷たい空気がくるようにパイプがあったり、やけどしたときに薬として使うアロエがあったりしました。

都まんじゅうは一九五五年（昭和三十一年）から作り始めたそうで、もう五十年以上の歴史があります。最初は東京都上野で「都まんじゅう」という名前で売ってました。その後、平塚でも売り始めたときに、読み方も「都まんじゅう」に変えたそうです。



生地（こね）のタンクは冷たいよ

「都まんじゅう」に変えたそうです。都まんじゅうは、小麦粉、卵、白あん、砂糖、ふくらし粉で作られています。合成添加物を使っていないので、体にやさしいお菓子なのです。



生地（こね）ができた

卵を割る作業も見せてもらいました。たくさん卵をもつ、ごいスピードで、手作業で割ってました。まさに職人芸です。この卵を粉と

一緒にしてミキサーにかけます。でき上がった生地を機械に入れて、白あんと一緒に焼いて完成です。

一分間にできる数は？

「一番苦労しているところは、どこですか、と店長さんにたずねると「機械を壊さないようにすること」と答えてくれました。機械には、たくさん機能が付いていて、生地を入れるところや、はんこを押すところなど、いろいろなことができるようになっていました。

実は、去年の三月に機械を新しくしたそうです。都まんじゅうを丸くするリングも新しくなりました。お客さんから「カリッとした都まんじゅうを食べたい」と言われたので、前に使っていたリングよりも分厚いリングに換えたそうです。これで、熱がよく伝わるようになり、やわらかく焼きやすくな



けっこう重たいよ

とても温かいです。でも、やわらかくてすべすべとぐわてしまうので、箱詰めはとても難しい

ホカホカだよ

都まんじゅうを箱詰めでみました。機械から次々に出てくる焼きたての都まんじゅうは、と



ホカホカでおいしいね

い作業でした。できたての都まんじゅうを食べてみると、熱々のホカホカ。ふだん食べている都まんじゅうよりもずっと温かくて、すごくおいしかったです。



上手に詰められるかな

「ごちうしやいませ〜」
都まんじゅうを売り場のコーナーで包んでみましたが、なかなかきれいに包めません。でも、お店の人はすばやく包装していて、すごいなあ、



また、買いにきてくださいね

と思いました。最後に、販売も体験しました。「いらっしやいませ」というと、お客さんが笑顔で買ってくれて、とてもうれしかったです。都まんじゅうのお店で働いている人は、お客さんに喜んでもらえるように、機械を新しくしたり、いろいろ工夫したりして、すごいなあ、と思います。都まんじゅうはすごくおいしいので、ぜひみなさんも食べてみてくださいね。