

大福、団子、ようかん… 全ての和菓子づくりに 水は必需品



御菓子司 丸美屋

熱田 喜信さん

熱田 朋美さん

水に恵まれたまちで暮らす

昭和40年創業の御菓子司「丸美屋」は、東中神駅南口から江戸街道を抜けた、八清通り沿いの商店街の中にあります。

店主は二代目の熱田喜信さん。専門学校の洋菓子科を卒業後、八王子市の洋菓子店で5年間修行を積み、結婚を機に25歳で、家業の丸美屋に入ります。

奥様の朋美さんは群馬県館林市出身。昭島市と同様に、館林市は水源の豊かなまちで、その特徴を活かして飲料メーカーや調味料メーカー、酒蔵などがたくさんあるそうです。

お二人とも水に恵ま



れたまちで水に不自由なく過ごしてきました。

「昭島では蛇口をひねれば、きれいでおいしい水が出てくる。私が修行していた洋菓子店では、そのまま水道水を使うことはありませんでしたが、うちの店では当たり前のように使わせていただいています。改めて、あきしまの水のありがたさを感じています」と熱田さんは言います。

全ての和菓子づくりに水は必需品

おまんじゅう、大福、団子、どら焼き、焼き菓子、ようかん…。ショーケースに並ぶ全ての和菓子には、必ず、水が含まれています。生地づくりにも餡を練るにも、水は必要です。熱田さんは「水無くして、和菓子は作りえない」と言い切ります。

年末になると、新年用のお餅作りでもち米を

を研ぐために大量の水を消費するそうです。その量は、2週間で平均的な月の3倍以上にもなるのだとか。常に水を流しながら、大きな樽で30kgの米を研ぐ。これをひたすら繰り返していきます。そしてもち米を蒸かす蒸気もあきまの水。こうして新年を祝うお餅が作られています。

和菓子は無形文化財

例えば、桜餅。その歴史はとても古く、平安時代にはすでに存在していたそうです。今こうして私たちが楽しめるのは、和菓子職人たちが脈々と後世へ技を伝えてきたからです。昔は、写真のような便利なものが無かったため、職人による口伝、体験による継承、手書きの絵で技を伝えてきました。丸美屋においても、先代である



ピンクもある。ほんとうに僅かなさじ加減や、包みこむものによっても色合いが微妙に変わってきます」と熱田さんは言います。

和菓子は地域によっても、作り方や素材、形が変わることがあります。関西で桜餅と言えば、道明寺が一般的です。ひな祭りの時のひなあられも、関東は甘く小さいのに対し、関西はしょっぱくて大きい。



「和菓子の世界で働くようになって約30年が経ちますが、今なお修行中です。まだまだ、先代の足元にも及びません。それだけ和菓子は奥深く、歴史に重みがあります」と熱田さんは語ります。

和菓子は季節を告げる風物詩

春夏秋冬。日本に四季があるように、季節の移ろいや年中行事に合わせて、店先に並ぶ和菓子も表情を変えます。

正月から3月は、うぐいす餅、草餅、雛あられ、桜餅、おはぎ…。4月から6月は、柏餅、若鮎、ちまき、水無月餅…。7月から8月は、水ようかん…。



可憐に咲いた花々のように、目でも楽しませてくれます。



9月から12月は、月見団子、おはぎ、栗むしようかん、栗大福…。
「今の時代、苺はいつでも食べられますが、やはり苺は苺の旬に食べていたきたい。そのため当店では、苺大福は1月の中旬から販売を開始しています。旬と風情を菓子から感じて欲しいという当店のこだわりです」。御菓子司「丸美屋」は、あきしまの水を使った和菓子を通じて季節の移ろいを知らせてくれます。

父宇弘さんから菓子づくりの真髄を受け継いでいるそうです。

しかし、色ひとつとっても、再現はとても繊細で難しいそうです。

「例えば、ピンク色の生地があつたとします。濃い

ピンクもあれば薄い