

街角スイーツ 2

株式会社駿保商店 小川 直生 (第6班)

愛三木材株式会社 名倉 直利 (第6班)

今回も**やっぱり甘いものは正義!**ということで月報4月号のかき氷に引き続き第2弾をお届けします

今回のテーマは【あんこ】

和菓子の代表格であり昔から老若男女に広く親しまれ、日本人なら慣れ親しんだ味です

きっと、つぶあん派とこしあん派の戦いは今日もどこかで行われているのでしょう

しかし、あんこ、その歴史を調べると意外にも日本由来ではありませんでした

時は飛鳥時代、遣唐使により大陸から色々なモノが入ってきました、その中に「団喜」という肉団子があり、肉食をしなかった僧侶がそれをマネて小豆の餡を使い作ったモノの異名だそうです(諸説ありますが)

肉まんや餃子の中身を「あん」と呼ぶのはここからなんですね

当時は砂糖などの甘い調味料はあまりなく、今のような甘いあんこが一般的になったのは江戸時代、記録には「今製練羊羹、赤小豆一升を煮て、あくを取り去ること三四回、其後皮を去り、漉粉となし、唐雪砂糖七百目、是も煮てあくを去り、乾(寒)天二本半を煮て之を漉す。煮詰めて製すを練羊羹と云ふ(守貞漫稿後集巻一)」とのように、この頃にはすでに、あんの多様性でしょうか、ようかんの作り方が詳細に書かれています

そして明治時代になるとつぶあんが登場し、より身近になり今にいたるわけです

そこで今回はザ・庶民の味方、どら焼き、たい焼きをご紹介します

江戸時代にどら焼きの原型となる助惣焼きが誕生します

明治になり銅鑼のように丸い形に、しかし現在の形とはやや異なり、一枚の生地であんを包んであり、文字通り銅鑼を忠実に再現した平たい形をしていました

その後パンケーキなどの西洋文化の影響を受け、ふっくらとした二枚の生地にあんこを挟んだおなじみの形になりました

そこで、どら焼き、たい焼きにも世間でいう東京三大〇〇がありますので紹介します

東京三大どら焼き

うさぎや(上野)

私の一番のお気に入り店

価格もお手頃で作りたての品が提供されます



うさぎや どら焼き

かめじゅう

亀十(浅草)

通常のどら焼きよりひとまわり大きくボリュームあり

浅草寺向かい行列が絶えない人気店

くろまつほん ぼ

そうげつ

黒松本舗 草月(東十条)

やや小ぶりながらコスパよい

たい焼きは今川焼きから派生したと言われ

誕生したのは明治時代、生みの親とされるのが浪花家(なにわや) 総本店(そうほんてん)、たい焼きファンの間では、1匹ずつ焼くものを「天然もの」複数を一度に焼くものを「養殖もの」と呼ぶそうです「天然もの」は手間がかかる分、熱が入りやすくカリッと仕上がります、焦げも美味しかったりしますよね

東京三大たい焼き

やなぎや

柳屋(人形町)

行列が絶えない人気店

なにわや そうほんてん

浪花家総本店(麻布十番)

たい焼き元祖の老舗

わかば(四谷)

路地裏にひっそりある人気店

今も昔もあんこは日本人には欠かせないスイーツです
飽きないしそれでいて食べると幸せな気分になれる、
控えめに言って最高です！

実は、おはぎも紹介したかったのですが、機会があれば第3弾で

それではまたです、レッツスイーツ！



うさぎや



柳屋(天然もの)



わかば(天然もの)



たい焼きの型(わかば)