

漉

す



当店の裏漉し器は、毎日大活躍。

当店の職人によると、漉すことには二通りの目的があるようです。一つ目は、小麦粉や砂糖などをおろして(ふるって)異物のチェックをしたり、粒の大きさを一定にしたりするため。二つ目は、裏漉しなど物の形態を変えるためです。

粉の粒子は外部からの圧力で玉になることがあるので、均一に整える作業が欠かせません。こういった一手間をかけることが、美味しい和菓子をつくることにつながります。

裏漉しというのは、杵に布や目の細かい網を張った、ふるい状の調理器具を用いて、その外底に材料をのせ、つぶして細かくして、かすを除いたりすることです。漉し餡の場合は、豆の皮や胚子が、かすにあたります。

裏漉し以外の、物の形態を変える例としては、練切などの花心用を使う餡を漉し出すことなどがあります。

さてここで、和菓子づくりにおいて伝統的に使われてきた漉すための道具を、いくつかご紹介いたします。

「餡漉しざる」という竹製のざるは、漉し餡を

作るときに使います。ゆでた小豆に水をかけながら手で押しつぶして、皮と中身に分けます。

「裏漉し器」は、円形の杵に網を張った器です。網の材質は、馬毛、金属、ナイロンなどで、目のサイズは各種あります。用途としては、豆などの裏漉しを始めとして、粉をふるったり、餡を漉し出したり、そばろを作ったりします。

「そばろ漉し」は、裏漉し器の兄弟分で、その名のとおり、練切餡やきんとんで、そばろを作るときに使います。網の材質は竹で、薄い板状の竹を十文字に編んであります。

「ふるい」は、これまで挙げた中では、いちばんポピュラーだと思われませんが、裏漉し器と同じような使い方をします。

このように、漉すという作業と漉すための道具は、和菓子づくりに無くてはならない重要なものとなっております。

ちなみに、漉し餡を使った三松堂の主な和菓子としては、源氏巻、鯉の里、鵜外、花うす紅、柚子餅、いちごの大福などがあります。つぶ餡とはまた違った風味を楽しめますよ。

Close-up

私の役割 (工場スタッフ)



<工場スタッフ:村木和春>
和菓子職人。昭和62年生まれ。阿東町出身。
高校卒業後、三松堂に入社。
趣味は釣り、アニメソング鑑賞。
好きな芸能人は、上戸彩。

工場長や科長から菓子づくりの基本を学びながら、一日も早く一人前の仕事ができるように精進し、伝統ある三松堂の明日を担える技量と品格を身に付けること、それが私の役割です。

高校三年生のときに職場体験実習があつて、各々がいろんな仕事場に行ったのですが、私は和菓子屋を選びました。特に理由はなく、今思えば何か直感のようなものが働いたのかもしれない。仕事内容は面白そうだったし、職場の雰囲気もいい感じでした。結局、担任の先生の勧めもあり、高校卒業後そのまま三松堂に入社しました。一日の仕事の流れですが、まず源氏巻の生地を手で練ります。それから源氏巻、鯉の里、鵜外などの餡づくりにかかります。そして最後に翌日に使う蜜の用意をします。三松堂は人が優しく、自然に今日もがんばらねばと思えるような職場なんです。三松堂の歴史に残るような菓子を作るのが夢ですね。

