



第七十二号

東京かりんとう御三家

メルマガnoichi72号。今月のテーマは「東京かりんとう御三家」。

メルマガnoichi恒例となった試食企画、今号は奥深きかりんとうの世界を取り上げてみました！

みなさん、こんにちは。奥田雅楽之一です。メルマガ《noichi》では、これまでに様々な食企画を実行して参りました。今月は、妻・愛美による初の持ち込み企画で、「東京かりんとう御三家」の食べ比べをしてみることにしました。僭越ながら、妻からのコメントを紹介させていただきます。「私は子供の頃から甘いものが苦手でした。でも、かりんとうと麩菓子だけは大好きでした。甘過ぎず、また、黒糖っぽい感じが食べ易かったのだと思います。思えば、私が食べていたかりんとうは麩菓子に似た、ごく一般的と思われる黒々とした黒糖の固まりの様なタイプで、今回取り上げます東京のかりんとうとは似ても似つかぬ物です。大人になり、いわゆる関東の高級感のあるかりんとうに出会う前から、狭かった私の甘味許容範囲もグッと広がり、かりんとうの奥深さに興味を持ち始めました。そこで、東京にあるかりんとう御三家を食べ比べてみたい！とメルマガ《noichi》編集部さんに提案してみたところ、それが採用されることとなって、今更ながら恐縮していますが、お陰様で、楽しみました」と、妻が言いました。私自身、かりんとうに興味すら湧いたことがなかったのですが、何でも経験はしてみるもので、職人のコダワリとニーズの合致は、一つの芸術だと感慨深く思いました。

参考までに、かりんとうの歴史を御紹介します。私には御紹介出来る知識がないので、ネット上から引用します。

かりんとうの歴史(引用元「かりんとう、関西ではなぜ硬い 腹持ち重視?」旅行・レジャー「NIKKEI STYLE」
http://style.nikkei.com/article/DGXNASIH03008_1TO0C14A4A1P00/「かりんとう由来・研究」<http://www.geocities.jp/karintofan/karintokenkyu.htm>)

関東は黒砂糖をおいしく味わう目的で、上流階級を中心に親しまれた。生地は軟らかくこね、ふっくら上げるのが主流となった。甘い揚げ菓子を好む人に合わせて、中身に空洞をつくって油をたくさん染み込ませている。一方、関

西のかりんとうは、関東に比べて二倍以上硬い。関西は、保存食や土産物として庶民を中心に広まったという。生地を強く押し込むようにこね、じっくり時間をかけて揚げる。関西で硬いかりんとうが普及した背景として、金岡製菓の金岡忠善さんは、「食べ応えがあつて腹持ちの良い、生地の厚い硬めの食感が好まれたのでは」とみている。かりんとうの起源は諸説ある。「かん餅(べい)」という唐菓子がかりんとうと良く似ている。それが直接かりんとうに発展したかはつきりしていないが、奈良時代までに中国から伝わったとされ、小麦粉に蜜などを加えた生地をねじり、環(腕輪型)にして揚げた菓子だった。関西では、かりんとうを「オランダ」と呼び、縄状にねじったかりんとうや板状かりんとうが作られていた。もう一説は、安土桃山時代に南蛮菓子として長崎に伝えられたという説である。

次に、今回試食をする老舗のかりんとう屋を御紹介します。今回、メルマガ《noichi》編集部で選ばせて頂いたかりんとうは、次の三軒で、「東京の御三家」と称される、いずれも劣らぬ名店でございます。尚、番外として参考になればと思い、関西のかりんとうを一つ加えてあります。

〈お店の紹介〉(各店の紹介文より転載)

・浅草「小桜」

もともとは、浅草の地に明治初年頃からのれんを構える老舗料亭「福し満」で、お客さまへのお土産として「日持ちのするもの」として考案されたのがはじまり。
デパートでも購入可能

・湯島「花月」

黄金色つるりと飴がけされた見た目も美しいかりんとう。パリンカリン、と小気味よい歯ごたえで、製法特許も取っていた独自の製法によるつやつやに飴がけ。

インターネットでも購入可能

・銀座「たちばな」

細い「さえた」太い「ころ」どちらもつややかに飴がけされている。口に含むとサクサクとした軽やかな食感。ここに行かなければ買えない。

番外編

・京都「伊東軒」

「大泥棒」二度揚げのやわらかかりんとう。迫力ある黒糖風味に圧倒されます。

それでは、さっそく食べ比べをしてみましょう。試食に協力してもらったのは、出身地の異なる男性五人と女性四人、合わせて九人です。率直な感想を言ってもらいました。尚、プライバシーを尊重して、私の独断と偏見で協力してくれた友人にニックネームを付けました。今回はこれだけでいいと思います。

料理人の息子…北陸出身、美味しいものを沢山知っており、自身も料理をする男性。

喫煙の鉄人…九州出身、芸術全般に造詣が深く、喫煙が人間離れしている男性。

カブ男子…中国出身、お好み焼きにうるさい男性。大の甘党。

農家の娘…東海出身、素材の旨みを活かした料理が得意で、メルマガ食企画のレギュラー。女性。

メガネくん…関東出身、基本的になんでも美味しいと言って食べてくれる優しい男性。

英語ペラペラお姉さん…関西出身、シャープな頭脳で生きる人。味には妥協しない。

ハッキリ言う人…関東出身、まだ若いのに、自分の意見をハッキリ言う人。マズイものはマズイ。

雅楽之夫人…当企画の発案者。

雅楽之…夫人に命令されて、かりんとうを買いに行った人。



浅草『小桜』

雅楽之一夫人…しつとりほどよい甘さで、小ぶりで小分け

になっているので食べやすい。デザートにも卸していること
から手に入りやすいし、客人にも出しやすい。

料理人の息子…上品な甘さです。エグさはなし、しつとり
としていますね。

嗅覚の鉄人…いわゆる東京のかりんとうだね。

カープ男子…甘みがあるけど、食べやすいです。

農家の娘…子供の頃、かりんとうはこういう味だったと
思っていた、そのまま！すごく懐かしい。黒糖とこまが効い
ていますね！細くて軽いから、たくさん食べられちゃう。

英語ペラペラお姉さん…典型的な正統派のかりんとう
で、普段使いに良いと思うよ。

ハッキリ言う人…食べやすいサイズ。細くて、しつかりかり
んとうの味がする。

雅楽之一…美味しいね。子供も好む味だと思うな。



湯島『花月』

雅楽之一夫人…私が初めて出会った高級かりんとうは、

このかりんとうなの。食べた瞬間、その甘味と上品さに
ビックリ。中身の甘くない部分と、外側のほんのりした甘
さが絶品。このお店の丸缶も可愛らしく、進物用にしたい
一品。

料理人の息子…麩菓子のように、甘い醤油揚げ煎餅の
ようでもあります。歌舞伎揚げにも似ている。

嗅覚の鉄人…上品な甘さだね。

カープ男子…甘さ、食感ともに控えめな感じ。

農家の娘…これ美味しい!!けど、小麦粉感がすごいね。自
分でも買っちゃおうかも。リピートしたいです!!

メガネくん…うまい。歯ごたえがある。食感がいいね。

英語ペラペラお姉さん…甘さ控えめ、美味しいけど、イン
パクト少し薄いね。

ハッキリ言う人…硬くてパリとした食感がここの特徴だ
と思う。

雅楽之一…これは、一種の揚げ物だね。さつき食べたのと
は、また違った魅力を感じるよ。



銀座『たちばな』

雅楽之一夫人…今回の中で最も高級感があったかりんとう
だったと思う。外はカリッと、中はふわっと。甘さも控

えめで。かりんとうというより、もはや和菓子のようでも
あった。「花月」同様、丸缶も非常に可愛らしい。

料理人の息子…餡っぽい感じですね。中身がふわふわで、
高級な味です。

嗅覚の鉄人…かりんとおいしい！いくつでも食べられる。

カープ男子…上品な味、小桜とは違った意味で、沢山食べ
られる。

農家の娘…(カープ男子へ)揚げパンにあんこを付けなが
ら、ビールを飲んでそうなの感想だと思えます(笑)美
味しくて品がいいけど、個性が低いかな。

メガネくん…甘さ控えめだ。

英語ペラペラお姉さん…上品な甘さと歯ごたえ、ずっと食
べられます。

ハッキリ言う人…中が軽めでサクサク、私は太い方が好
だった。

雅楽之一…僕はこれが一番好きだな。店構えも落ち着いて
いて、古格があったよ。



京都『伊東軒』

雅楽之一人人…ボリュームのあるかりんとう。でもいわゆるかりんとうらしいかりんとう。黒糖の甘み・香りが濃い。定番で美味しい。

料理人の息子…ゴツゴツしている。

嗅覚の鉄人…九州で食べたかりんとうの太いやつだ。

カブ男子…定番な味。食べにくい感じはあるけどサクツとしてる。

農家の娘…黒糖が濃い!!しつとり、あまりに濃厚につき、

一個でいいや(笑)

メガネくん…魅菓子みたい。

英語ペラペラお姉さん…見た目のぐろ差に負けず、意外と美味しく食べられました。

ハッキリ言う人…中がサクサク表面は黒糖がかかっている香りが良い。太くて食べ応えがある。番外編だけど、やはりこれが一番良い。黒糖の味が何ともいえない。

雅楽之一…これがいわゆる普通のかりんとうだけど、これ何と言われたら、どれもやっぱかりんとうなんだよね。

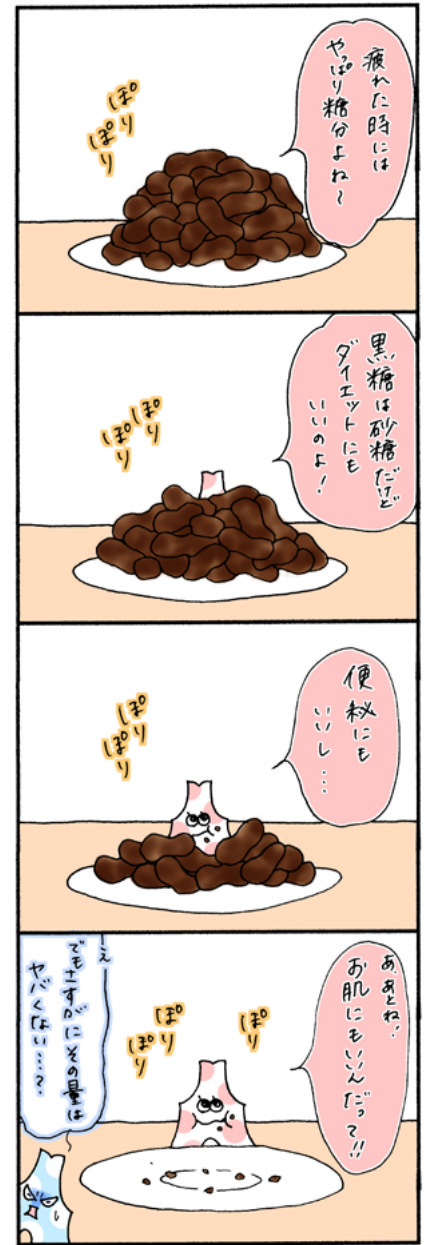


Illustration: morimoe

以上、試食会の模様をお届けしました。総じて、今回の「東京かりんとう御三家」の食べ比べは、昔ながらの身近なお菓子でありながら、より洗練された形に変化したきた特別なお菓子であるということを感じました。長く日本人に愛され続けた何気ないお菓子ですが、いつの時代も庶民の舌に馴染んできた歴史背景や普遍性を感じられたことが、一つの喜びでもありました。日本は小さい島国ですが、その地域で発展し、馴染んできた食文化は様々です。子供の頃に食べていたものが日本人の味覚に影響するなど、出身地や母の味付けなどが日本人の味覚の基礎になっていることもあり、生産者が顧客のニーズに応えていくことは、結果として、その土地の個性を濃縮する商品になったのかもしれない。情報や物がすぐ手に入られる現代では、今回のように各地の味を「食べ比べ」を試みるのが可能であり、また、楽しいことでもあります。最後に、一途にかりんとうの味に拘り受け継いできた職人さんたちの仕事に敬意を表し、今月のメルマガを締めたいと思います。最後までお読み頂き、ありがとうございました。

奥田雅楽之一

◎あともがき◎

今回食べたような細いのやカリツとした上品なかりんとうにはかなわないかもしれないが、一般的な黒糖味の黒いかりんとうも懐かしくておいしい。九州は沖繩にも近いせいか、黒糖を使ったお菓子が多かった。沖繩から取り寄せるまでもなく、小さいころは実家の近所にもトウキビを育てている農家があって、一節もらってはおかじった記憶がある。竹みだいに硬いトウキビの皮を歯でむいて芯をしゃぶると、青臭さと共になんとも言えない上品な甘みがある。都会の人にも一度経験してほしい。

黒糖味と言えば、母がよく作ってくれたのが黒糖蒸しパン。コンビニで売っている甘いのと違って、苦みのあるパンだ。それと同じくらい好きだったのが大砲巻き。小麦粉を練って焼いたパンケーキで、サツマイモを裏ごししたペーストを巻いたおやつだ。近所のおばあちゃんが大砲巻きの名人で、気が向いた時だけ子ども達に配ってくれた。時々、栗が入っていたり、黒砂糖がまぶしてあったり、今売り出したら受けるんじゃないか、と言いたところ。しかし今食べてみたらそうでもない気もする。子どもの頃の記憶は美化されているから、懐かしい思い出の味なのだ。

グラフィックデザイナー (http://www.1938.jp) みやはらたかお

