



第九十五号

どら焼き

メルマガnoichi95号、今月は日本人がこよなく愛する「どら焼き」を食べ比べました。
完全なお遊び企画ですが、ご笑覧頂ければ幸いです！

昇月堂 場所…麻布 創業…大正7年(1918年)

商品名…**麻布どらやき蕎麦** 値段…328円

雅…こちらのどら焼きは、今回選んだお店の中では我家が一番近い、麻布にある和菓子屋さんです。

一…小ぶりで、餡が顔を出すわね。やや濁った色ね。粒あん、求肥入り。水々しい。ざらつきが舌に残り、どら焼きらしさに若干欠けると思えます。

み…そばの香りがして、独特の食感だね。

神…皮に印象が残るなあ。ざらめのような砂糖の風味。

新…小さめで、生地の色が独特。求肥が良い感じですよ。

村…そばの香りがする。小さめであつさりしていて、生地はやわらかいですね。

山…そばが入っているので、皮はあつさり感じますね。餡は小豆がやわらかく、しっとりしていて甘すぎない。

愛…私はそば粉の苦みを感じる。



塩野

場所…赤坂 創業…昭和22年(1947年)

商品名…**どら焼** 値段…260円

雅…こちらは赤坂にある老舗の和菓子屋さんで、私の大好きなお店です。こちらは豆大福が特に有名で、以前、当メルマガで企画した和菓子の回でも登場しました。

一…なんと言っても見た目が美しいわ。焼き色薄目ね。うつつらと餡がのぞく。なめらかな粒餡で、粒が大きい。生地は弾力があり、やや皮の存在感が強い。

み…王道だね、オーソドックス。これぞどら焼きの香り。って感じ。

神…餡子と皮の歯触りが印象的ですな。

新…これぞ、という味です。生地と餡のバランスが良く、見た目薄色で、小豆は小さめで多い。

村…甘み、小豆が口に広がりますね。生地はもっちりしています。

山…見た目はオーソドックス。これぞどら焼き。皮も餡もバランスが取れていて、豆が多いと思います。

愛…見た目はポリュームあるが、食べると軽い。豆がおいしい。ホットケーキのような生地で、ふんわりしている。



仙太郎 場所…京都 創業…明治19年(1886年)

商品名…**仙太** 値段…173円

雅…こちらは京都のお店。伊勢丹本店で買えるお店です。私は知らないお店でしたが、母が買ってきてくれました。

一…小ぶりで、皮が閉じてあり、餡は見えない。生地はやや硬めね。餡は少ないが、良い味だわ。それに、皮の存在感が強い。

み…しっかりとした食感。

神…上品なバランスと、おだやかな甘みですね。

新…見た目の割に重く感じます。触った感じは固いですが、コンパクトにまとまっていると思います。

村…なにより、小豆が細かいですね。生地は固めで、甘い。

山…皮はしっかりと、歯ごたえあり。餡も多すぎず、食べやすい。

愛…しっかりとしている。歯切れもいい。



亀十 場所：浅草 創業：大正末期

商品名：**どら焼き(白・黒)** 値段：325円

雅：こちらも御三家の内、浅草の亀十。今朝、開店と同時に
行きましたが、それでも二十分並びました。超人気店です。



一：USAバターミルクパンケーキのような皮で、餡が
うっすらのだぞく。艶はないタイプね。餡の粘りが強い。
生地はやわらかく、ふわつとしている。甘さは控え目
で、皮と餡の一体感があるわ。

み：軽い生地。おいしい。

神：さっぱりして、庶民的な味。甘さ控え目で、糖が気
になる人も安心？

新：見た目の迫力では今日一番。大きさのわりに、餡は
中心にだけ入っていますね。パンケーキのような感じ
で、フワフワしている。

村：生地にタマゴ感。生っぽいですよ。餡子少な目
で、粘りが強い。

山：皮が粗く、食べるとふんわり柔らかいケーキのよう。

愛：重みのない餡でさっぱりしている。生地はレア。



うさぎや 場所：上野 創業：大正2年(1913年)

商品名：**どらやき** 値段：205円

雅：最後は御三家の内、うさぎや。今やどら焼きの代名
詞ですね。こちらは上野のお店が有名ですが、今日は日
本橋の方のお店に行きました。遜色ないと思います。



一：美しい焼き色ね。濃い目で艶もあって。餡はさらつ
としていて、生地・皮がしっかりしているけど、なめら
かね。

み：しつとり。上品。

神：安定感ある。いつもの味。やっぱりここに返ります
ね。

新：典型的などら焼きですね。餡たっぷり、甘さを感じ
ます。

村：生地がベビーカステラっぽい。少し固めなんです
ね。餡子の甘みがあっさりしています。

山：昔ながらの皮。しっかりして味が濃い。餡は柔らか
く、あっさりめのお味。

愛：何個も食べられそう。餡のバランスが良い。

草月 場所：東十条 創業：昭和5年(1930年)

商品名：**黒松** 値段：120円

雅：東京にはどら焼きの御三家というのがあらしいの
ですが、こちら草月のどら焼きは、その内の一つです。

一：あまり艶がないわね。餡見えるのね。黒糖の味が強
く、やや塩気も感じる。生地はやわらかく、蒸しカステ
ラのように、餡の存在感が強いわ。

み：ふわふわ。生地はどら模様。

神：皮はあっさり。甘味と独特の風味があります。

新：見た目特徴的です。しつとりとしていて、生地は
黒糖の味がする。

村：生地がフワフワでどら柄。甘しょっぱく、黒糖の香
りが特徴ですね。

山：しつとりやわらかく味が濃い。「今風」の味！って
感じ。

愛：ふんわりしている。餡の量は少ないが、見た目は少
し大きく見える。甘くて塩気もあり、黒糖の香りが印象
的。

参加者と雅楽之一の関係

一：母。味にうるさい。他にもうるさい。

み：グラフィック・デザイナー。芸術談が出来る大切な友人。

神：同い年の尺八演奏家。業界のよき理解者。

新：マネージャー。最近、業界でも顔が売れてきた。大の甘党。

村：老舗の和楽器商若社長。雅楽之一とは家族ぐるみのお付き合い。垢抜けた感性の持ち主。

山：雅楽之一の大切な門人。和菓子屋の娘。

愛：妻。当企画の発案者。色々うるさい。

それぞれがつけたランキングを集計した結果はこのようになりました。

- 1位 うさぎや
- 2位 塩野
- 3位 亀十
- 4位 草月
- 5位 仙太郎
- 6位 昇月堂

どら焼きと一括りにしても、その個性は多様です。とは言え、今回の検証によって感じたことは、どら焼きは「皮が主役」と言ってよさそうです。ランキングでは3位になった亀十も人によっては一位でしょう。今回エントリーしなかった、知る人ぞ知る美味しいどら焼きもまだまだ沢山あると思います。オススメのどら焼きがありましたら、是非、お知らせ頂きたいです。



Illustration: morimoe

◎あともぎ◎

人が美しいものを見ると、脳の中では「眼窩（がんか）前頭皮質」という部位が反応を示すと言われていいる。美しいものを見ることは報酬のようなもので、ごほうびを得るために人は美しいものを見るのだ。この眼窩前頭皮質という部位はおいしいものを食べた時にも同じ反応を示すことが知られている。おいしいものを食べても、美しいものを見ても、人の脳にとっては同じような報酬であるらしい。デザインと料理は同じような総合作業なので（五感をフルに使うという意味で）どちらも好きという方が多い。音楽家の方で料理が好きという人も多いような気がする。

どら焼きとは直接関係ないのだが、食べている最中に田舎の大砲巻きを思い出した。これは小麦粉を焼いたパンケーキのようなものでサツマイモのペーストを巻いてくれるので、これが食べたくて、用もないのにあちやんの家の前をうろろしていたのが懐かしい。小麦粉には中毒性があるという人もいる。美味しいものは人の脳の奥底の記憶を呼びさますようだ。

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

