薩摩銘菓撰
お菓子の小田屋
創業 嘉永2年　地元で166年
お菓子の小田屋 メールマガジン
第８号　2015年9月11日(金)発行

小田屋の2大和菓子　薩摩わかあゆ、メレンゲ饅頭

薩摩わかあゆ

メレンゲ饅頭

鹿児島の郷土菓子（蒸し菓子）特集

蒸し菓子

1　いこもち（煎粉餅）

炒った米粉を使って作るお菓子で薩摩独特のお菓子の一つです。薩摩城下の武家屋敷では節句などの四季の祭行事などに用いられました。また、炒った粉は虫が付かないため、長期保存がきき、滋養にもなるため参勤交代の携帯菓子として用いられたそうです。

2　あずっかん（小豆羹）

小豆の生餡に米粉・小麦粉などを混ぜ、枠に流し蒸したお菓子。慶弔行事の茶菓子として用いられる鹿児島の独特の蒸し羊羹。

3　きもっかん（木目羹）

小豆羹と材料は同じで小豆餡と白餡を交互に流し、細竹で矢羽根模様を作り蒸しあげます。年輪や板目に似ていることから、樹木の生長と子供の健やかな成長を願う気持ちで節句のお菓子として用いられています。

4　これもち（高麗餅）

生餡に米粉などをたし、そぼろ状にしてから型にいれ蒸しあげるお菓子。
これもち（高麗餅）は、その名前の通り朝鮮から伝わったもの。
島津家に伴い薩摩に渡ってきた陶工たち。その氏神様である玉山神社に祖先を偲ぶお供え物として作られていたものです。

5　はるこま（春駒）

小豆の生餡に米粉、餅粉などを加えて団子状にし蒸したお菓子。

6　黒糖ふくれ

黒糖、小麦粉、重曹などで作る蒸し菓子です。重曹で膨らむのでその名前がついたといわれています。

その他の鹿児島の郷土菓子に関するプチ情報

これもち

いこもち

げたんは　かからん団子　両棒餅（じゃんぼもち）
あく巻き　からいも餅　加治木まんじゅう
伊集院まんじゅう　しんこ団子　ボンタンアメなど。
黒糖やさつま芋など鹿児島の食材を取り入れた蒸し菓子が多いです。
蒸し菓子が多いのは、高麗餅が朝鮮から伝わったように朝鮮の文化から影響を受けたからでは!?　とも言われています。

・普通の羊羹と小豆羹の違い
使用している材料は同じですが固める材料が異なります。羊羹や水羊羹は寒天で冷やし固めるのに対し、小豆羹は小麦粉、米粉のでんぷん質を蒸しあげ固めます。

蒸し菓子に対するお客さまの声（お客さまの声、そのまま）

1．小田屋の「**いこもち**」は香ばしくて甘すぎないところがいいですよね（30代女性）
2．「**小豆かん**」や「**いこもち**」小さいころによく食べていました。今もあるんですね。懐かしいです。（60代女性）
3．蒸し菓子の中で一番「**これ餅**」が好きです。もちもちしていて小豆の風味が美味しくてすぐに食べ終わってしまいます。（70代女性）
4．失礼な事をお聞きしますが、「**春駒**」は今でも食べれますか？（50代男性）（はい。今でも人気のある商品です）

「蒸し菓子」に関する製造よもやま話

1　いこもち(煎粉餅)
沸かした砂糖水に米粉を混ぜて作るお菓子です。
基本的な作り方は単純なのですが、季節・湿度で水分量を変えたり餅の中に気泡が出来ないようにこねたりと、製造に技術と経験を要するお菓子です。

2　あずっかん(小豆羹)・きもっかん(木目羹)
蒸篭(せいろ)に生地を流して蒸していきますが、途中で面(つら)取りと呼ばれる表面に浮かんだ灰汁(あく)を取る作業があります。灰汁(あく)だけを取り除き、新たに生地を流し込んで蒸しあげます。木目羹はこの時に矢羽根模様を入れます。

3　これもち(高麗餅)
生餡に米粉と砂糖を入れて混ぜ合わせた生地をそぼろ状になる様にふるいを通し、型に入れます。型に入れた生地を上から押し固めるのですが、この時の力加減一つで蒸し上がりの状態が変わってしまいます。強く押し過ぎると表面が水っぽくなり、弱いとボソボソとした表面になってしまい、見た目も悪くなってしまうので、最後の型押しは特に気を使う作業です。

和菓子の話 8（8話連載）

最終回　かるかん饅頭について

かるかんの原料は、自然薯（山芋）、砂糖、米粉等である。
自然薯は花の実もない特殊な植物である。つる植物で、つるの途中に小さな芋が出来る。
（これを「**むかご**」と言う）　この「**むかご**」が、他の植物の実にあたる。
かるかん用の芋として使えるようになるには、なんと５年目位からである。

自然薯は４月頃から芋から芽が出始めて、芋のねばりがなくなってくるため、かるかんに使えなくなる。その為に収穫は秋から春までに限定される。

昔はかるかんは冬だけに販売できる商品だった。上述のごとく山芋のとれる期間が限定されていた。小・中学校の生徒が山から掘り出してきた山芋を買い付けていたので、日によって収穫量がまちまちで、「ゼロ」の時もあった。

どうしても山芋が必要な時は、高倉集落に山芋掘りの名人がいたので、無理やりお願いをして、山芋を掘りに行ってもらった。

現在では、栽培山芋（丸芋）を業者が収穫して、砂糖を混ぜた糖芋の形で冷凍保存ができるようになったので、四季に関係なく、１年中かるかんの製造が可能になっている。

「お菓子の話」の連載は、これでひとまず終了です。永らくのご愛読有難うございました。

お　知　ら　せ

（１）毎月開催（割引や特典があります）
・１日　：あずきの日
1,000円以上(税抜)お買い上げのお客様に先着であずきのお菓子をプレゼントしています。
・１５日：クローバーデー
65歳以上のクローバーカードをお持ちのお客様に限り清算時レジにて10%割引いたします。
クローバーカード会員募集中（カードは無料で作れます）
・１９日：シュークリームの日
通常105円+税のシュークリームを85円+税にて販売いたします。

（２）敬老の日
・プチフール　一口サイズのかわいいケーキのアソート（数量限定）
・白粒あんのどら焼き　白粒餡たっぷりのどら焼き
・五ツ盛　ご年配の方でも食べきれるサイズの和菓子セット（数量限定）
上記の期間限定商品を店頭にて販売致します。数に限りがございますので、ご購入希望のお客様はご予約をおすすめします。
また、その他の敬老の日ギフトを各店取り揃えております。紅白まんじゅうなどの敬老の御祝菓子もご予約承りいたします。詳しくは店頭またはお電話でお問い合わせください。

（３）秋まつり開催予定　詳しい内容は後日お知らせ致します。

各店のおすすめ商品：詰め合わせセット

店舗	本店
おすすめ商品	おもてなしセット
価格	¥3,285(税込)
辻店長	贈る方へ最高のおもてなしの気持ちを込めた詰合せです。是非ご賞味下さい。

店舗	万世店
おすすめ商品	ほんわか
価格	¥1,320(税込)
西元店長	贈る方も頂く方もほんわかとした優しい気持ちになれる詰合せです。

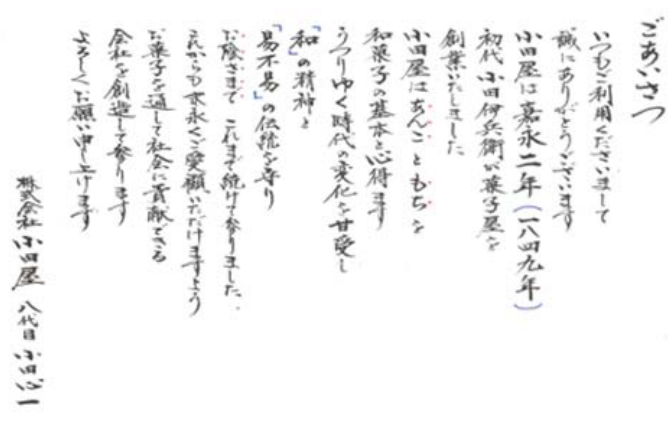
店舗	サザウィン店
おすすめ商品	一番人気の和洋菓子詰合せ
価格	¥1,912(税込)
貴島店長	お客様とのふれあいが何よりの楽しみです。買い物ついでに声をお掛け下さい！

店舗	川辺店
おすすめ商品	小田屋特選詰合せ
価格	¥2,117(税込)
北薗店長	小田屋で人気がある商品の詰合せです。ご年配の方からお子さんまで幅広い世代で楽しめます。

店舗	知覧店
おすすめ商品	知覧からの贈り物
価格	¥2,171(税込)
西店長	知覧店で人気の知覧茶を使った商品と、新旧の人気商品のわかあゆとチーズ饅頭を詰合せました。

店舗	だいわ店
おすすめ商品	小田屋詰合せ
価格	¥1,814(税込)
中山店長	小田屋の人気商品を詰合せました。是非ご利用下さいませ。

店舗	指宿店
おすすめ商品	指宿薩摩路
価格	¥2,279(税込)
丸山店長	ゆっくりと温泉に入った後は、そら豆の里･指宿の"そらっち"をお茶のお供にどうぞ。身も心も休まります。



株式会社小田屋　代表取締役　小田心一
国際品質基準ＩＳＯ９００１を弊社では現在取り組み中です。

株式会社　小田屋
〒899-3404
鹿児島県南さつま市金峰町高橋
3075-34
電話 0993-77-1170
FAX 0993-77-2411
E-mail: info@odaya.jp
HP：http://www.odaya.jp/

【配信停止について】
このメールは、当社のお客様へのメール配信サービスです。配信をご希望されないお客様は、
お手数ですが、こちらより配信停止の手続きをお願いいたします。 登録解除

※このメールは配信システムによって自動的に送信されたメールです。
本メールに対するメッセージの返信は受け付けておりませんので、予めご了承下さい。

Copyright© odaya All Rights Reserved. 株式会社　小田屋