

“餡”は和菓子の命である

全国和菓子協会

専務理事 藪

光 生

今年も北海道小豆の作柄を心配しなければならぬ夏になってしまった。

旧盆の時期に10月並の気温ということであれば、当然、莢着さも悪かろうし、低温障害もおきよう。場合によっては一部に受精障害がおきることも考えられる。

結果として平年反収を大きく下回り相場は急騰する。

昨年も、この時期に同じ心配をしていた。しかし、去年は恵まれた秋が待っていた。記録的に遅い降霜が恵みをもたらして平年作が確保された。

今年もそうであることを期待したい。

だが、2年続けて恵みの異変が起きるとは考えにくい。

何やらつらい一年を予感させる。

和菓子の需要は比較的安定した実績を持っている。

その和菓子も長びく不況の影響を受け、贈答品や法人需要の激減に売り上げを減少させている。

盆休みや連休に決まったように降る長雨、大雨は当然売り上げに響く。

人が家に籠もれば、その分売上が減少す

るのは考えるまでもないことである。

その上に、小豆と餅米など主要原料の価格が高くては、これはもうたまったものではない。

北海道小豆が高ければ輸入小豆があるではないか？とは、実態を知らぬ者の言である。勿論、正統な和菓子店ならば輸入加糖餡を用いて和菓子を作ることも夢にも思わない。（誤解を受けるのは嫌だから蛇足と知って付け加えるが、輸入加糖餡を用いて作られる菓子やパンがあることも良く知っているし、そうした餡の菓子に一定の需要があることも知っている。されど……である。）

どうしても北海道の小豆でなければと考える和菓子屋は相当数に及ぶ。

これは私の話ではない。

事実が証明しているのである。平成5年の冷害により平成5年秋から平成6年にかけて北海道小豆は実に1俵60Kgで8万円台の高値が永く続いた。

いわば通常の3倍の価格である。

それにも関わらず、ほぼ供給力いっぱいの55万俵が和菓子に使われたのである。

北海道が不作ということになれば、(世情から考えてそう簡単には)和菓子の売価をあげることができぬのに高い材料を使わなければならないことになる。

ゆえにこの夏の北海道の天候を気にかけているのである。

と……ここまでは何時もの弁であり口角泡を飛ばすところである。

しかし、何故かについては意外に理解が得られていないようにも思える。

そこで、今回は“餡”というものについて書いてみたいと思う。

“餡”は、つい何十年か前までは当たり前のように家庭で作られていたものである。

言い替えれば誰にでも作れるものと言って良い。単純で簡単なものと言うこともできる。

ゆえに、さほどむずかしいものであるとは思われない傾向がある。

しかし、それは誤りであって、実は単純なものであればあるほど、逆に言うとお大へんむずかしいものなのである。

“餡”とは細胞膜に包まれた“餡粒子”に熱と砂糖を加えて α 化したものことであるが、その工程ごとにかなりむずかしい要素があつて、(売り物にするためには、あるいは多くの人に美味しいと認められるためには)相当の理論と熟練の技が必要になる。

まず“生餡”(加糖されていない状況のもの)を作る。

小豆こし餡を作るためのチェックポイントの内では代表的なものを挙げると次のよ

うになる。

①原料の選定

この場合大切なことは、煮えむらが生じない小豆を選ぶことである。

煮えむらがあると、ひとつの釜の中で煮え過ぎの小豆と煮えが不足する小豆が混在することになる。

煮え過ぎも煮え不足も“餡”の舌ざわりや風味に大きな影響を与える。

いっせいにちょうど良く炊きあがる小豆を選ぶことが大切である。

一般的に煮えむらを防ぐためには、豆の老化(産年と保管状態が関係する)の状況、小豆の粒型と色を揃えることが大切である。

次いで、産地の選定と統一、品種の選定と統一が必要である。産地と品種により吸水速度、風味、色合いが微妙に異なるからである。

②次に原料から過熟や未熟な小豆などを除去し、夾雑物を取り除くことが大切である。

③浸漬

浸漬を行うことが良いか、不要かは意見のわかれる面もある。(ヒネの小豆は浸漬をすることが常識となるが)当年産であれば、私は浸漬をせず直炊きを勧める。

浸漬をする場合は、浸漬水のPH硬度を適切にすることが求められる。又、水温も重要な要素で、水温が高いとネトが発生する他、菌の増殖も考慮する必要がある。

時間も大切な要素で、一定の時間を超えると小豆はほとんど吸水しなくなってしまうので、逆に浸漬することがマイナスとなる。

水質は電解水、軟水など様々に言われるが要は、クラスターの少ない水が適していると考えられる。

浸漬の場合に添加剤を用いることには特に注意が必要である。小豆はこの時点では皮からは吸水せず吸水孔からのみ吸水するが、吸水孔から豆の内部に入った添加剤を含んだ水が内部に残存することになり、微妙に味の変化をもたらす。そうした影響を抑える工夫が必要である。

④加熱

小豆を炊く場合に必要なのは、まず釜の材質である。

釜の材質には、銅、鉄、ステンレス、真鍮や、複合素材、合金など様々なものがあるが、小豆の炊き上がりや色に影響があるので、自分に合ったものを用いるように心掛ける必要がある。

熱源（電気、ガス、蒸気など）も大きな要素のひとつで、小豆の炊き上がりに関係してくることを知らなければならない。

圧力釜を用いると煮えむらがなく炊き上がると思う向きもあるが、これは間違いで、煮え過ぎ（餡粒子の破壊されたもの）が混在する可能性が大きくなるし、圧力がかかる温度によっては風味は著しく失われる（一定以上の温度は、極端に風味を失う）。

勿論、釜の大小も重要である。

熱伝導は水（湯）の対流によって伝えられるが、釜の深さが2倍になると対流は1/4に減少するので、深さと直径の関係と熱源の種類はかなりの風味の差をもたらす。

⑤渋切

“餡”にとって渋切は大へん重要な作業であり、“餡”の味や色を決める要素を持つ。

極論すればこの渋切の仕様で“餡”の良否が決まると言って良い。

渋切（シブ切）とは、業界用語と言えるものだが、文字どおり「渋」を捨てる作業を言う。

小豆の表皮部分には、タンニンやサポニンなどの成分が多量に含まれている。

サポニンを例にとるとわかり易いが、サポニンそのものには毒性があるものと言われていたように、少量ならば血液をサラサラにすることやせきをしずめる効果があるが、多量の摂取は身体に害を与える。

こうしたものは危険を知らせるためか、概して苦味や渋味を持っている。

その苦味や渋味を取り除くのが渋切である。

時々“餡”を食べて苦味を感じるものなどがあるが、これはほとんど渋切が適切に行われていないことによる。

小豆に十分な水を加えて加熱するとそうした「渋」が水（湯）に溶けだしてくるが、問題は、何時「渋」を捨てるかというタイミングと渋切の回数、方法になる。

これ等は、その店、その店により独特の

考え方により決められる（これが個性のひとつともなる）。

ただ強調すべきことは、小豆の吸水孔から内部に入り込んだ「渋」がそのまま残存して“餡”の味に影響を与えてしまうことがあることである。

従って沸騰した後に「渋」を捨てるまでの時間と回数に留意しなければならない。

⑥再加熱（煮熟）

渋切で「渋」を捨てた後に、新たな水をかぶる程入れて、再度加熱する。

そして沸騰すると、ここで加水を行う。

通称「びっくり水」と言われるもので、別にシワのばし水とも言う。

小豆は当初段階で皮の部分からは吸水しないと述べたが、そのため皮の部分と中味の部分の加熱膨張率が異なり、皮の部分にシワが生じるのである。

このシワを沸騰した湯の中に水を加えることにより抑えて、内部と均等に炊き上がるようにするために加水する。

家庭でうどんをゆでる時に行うような沸騰を防ぐための「びっくり水」ではない。

温度を下げる（約50～55℃位）ための「びっくり水」であるから、かなりの量の加水が必要となる。

⑦製餡

製餡の作業は、その昔は大きな盆ザルを用いて手で行っていたものである。（ちなみに筆者は現在もなお同様に餡づくりをしている小さな和菓子店を知っている）

炊き上がった小豆を熱いうちに盆ザルの上に適量のせ、少々水をかけながら手ですりつけるようにしていくと（勿論熱いのに耐えながら）皮の部分とゴ（和菓子業界では小豆の餡粒子のことを“ゴ”と称する）に分離されて、ゴが水と共に下の容器に落ち込んでいくことになる。残った皮の部分は捨てられる。

これを繰り返して“餡”を作っていくわけだが、この場合の利点は、手で柔らかくこすりつけるように中味のゴを取り出すので、固めの煮え不足の小豆のゴは混入しない（手に当たるような豆を無理につぶさない）。小豆の皮の内側に存在する棚状細胞や柔組織など餡粒子以外の不純物（こうしたものの混入が餡の口溶けに影響を与える）が混入しにくいなどが挙げられる。

しかし現在では、グラインダーやパルパーフィニッシャーなどの機械による製餡が主流である。

製餡機を利用した場合は当然ながら、煮え不足の豆のゴも混入するし、歩留まりを上げようとする皮の内側の組織も混入することになる。従って歩留まりを低位でとどめることによる品質確保ということに目を向ける必要がある。

製餡の段階で篩い分けが行われるが、ここで大切なのは篩のメッシュとメッシュを構成する金属の線径との関係に注意することである。

⑧水さらし

“餡”作りはいよいよ最終工程の水さらし

しに入る。

水さらしとは、貯水槽に“ゴ”と水を入れゆっくり攪拌した後に放置するとゴの部分が沈む。その上ずみの水の部分には、餡粒子がこわれて流れ出た澱粉や不純物が含まれている（ゴより比重が軽いので水中に浮いている状態）。その水の部分を捨てて純粋な“ゴ”を取り出すことをいう。

水さらしを行う際の水質（PH 硬度等）、水温（水温による餡粒子への影響）、回数（餡の色と風味に大きく影響する）により、“餡”そのものの品質に大きな違いが生じる。

⑨絞り

水さらしを終えると“ゴ”と水を分離する絞りの作業が行われるが、この場合はどの程度の水分量を残すか、（強すぎると旨味をも捨ててしまうことになるし、絞りが不足すると加糖の段階で問題が生じる）が大切であり、絞り圧に注意する必要がある。

こうして取り出された“ゴ”を生餡という。

“餡”作りとはこのように微妙なものである。

各工程毎に思いつくままに注意しなければならぬことを書き連ねたが、こだわりを持つ和菓子屋や製餡業者ならば、書き連ねた内容では不十分だと指摘があるかも知れぬ。

しかも生餡というものはあくまでも“餡”作りの過程における餡の状態を示す

ものにすぎない。

“餡”にするためには加糖と加熱の作業が必要になる。

そもそも、豆の中に存在する餡粒子を取り出すということ自体が特殊であるが、その餡粒子に砂糖の保水性という大きな特性を加えて“餡”を完成させた日本人の知恵と感性には驚きを感じる。

勿論、中国にも“餡”は存在する。

しかし、日本で完成された“餡”の繊細な食感と風味とは異なるものであることは、いくら強調しても過ぎるということはない。

さて、最後の仕上げとして加糖加熱＝煉工程を行うわけだが、次のようなことが出来上がる“餡”の風味に大きな影響を持っている。

・砂糖の種類

常識的に使われる白砂糖を例にとっても、水砂糖、鬼ザラ糖、白ザラ糖、上グラニュー糖、グラニュー糖、上白糖などがあり、それぞれに煉り上がりの味が変わる。

・糖蜜を作ってから加える場合とそうでない場合との溶解度の違い。

・糖度と甘味度と水分量との関係（砂糖の保水性を最大限に引き出すこと）

・水分量と煉時間と加熱温度と煉釜との関係

・生餡を製造してから加熱加工に入るまでの時間（日数）の問題（理想的には即煉りが良い）

・煉り上がり後の荒熱のとり方

・保存方法

こうして煉り上がった“餡”を、“並餡”と呼ぶ。

“餡”というものがいかにデリケートなものであるかが分かってもらえただろうか？

様々な工程の中で、これだけ様々なことに配慮して、やっと良い“餡”にたどりつくのである。

その上にさらにむずかしいことは、原料となる小豆によってその対応が微妙に変化するということである。

年産や地域は勿論のこと、畑の地力や反収量によっても小豆の性質が異なり、厳密にいうと、それにより炊き上がりも風味も変化するということである。

だからこそ、品質の安定ということを求めるのである。

誤解を受けるといけないが、米国にしろ中国にしろ、外国での雑豆消費事情から考えると、このようにデリケートに小豆を扱うことに馴れていないし、発想もないに違いない。

私は輸入小豆を全て否定するものではない。

外国産の小豆でも、限られた地域産のものに良いものがあることは知っているし、事実成る程と思うものを炊いてみたこともある。

しかし、その良い小豆を安定的に供給してもらおうと考えると、それが不可能という現実に出会う。

大半の外国産小豆はこのハードルが超えられないのである。

と…思っていたら最近になって、私の感覚で「もしかしたらこの外国産小豆ならハードルが超えられるかもしれない」というものに出会った。

何処とは言えない。

何故なら、まだテスト段階に入ろうとしているに過ぎないからで、評価には時間が必要である。

“餡”についてこれほど具体的に書くこともめずらしいことなので、もう少し“餡”について書いてみよう。

小豆餡は“並餡”だけではない。

こし餡の種類としてみても、並餡、中割餡、上割餡、煉り切り餡などがある。

他に、潰し餡、小倉餡（潰し餡とは別のもの）、煮くずし餡、最中餡などがあり、さらに細かく細分されていく。

例えば「桜餅に使われる小豆こし餡」と「柏餅に使われる小豆こし餡」は同じように見えるが、実は少々異なるものである。

又、特殊なものとして“皮ムキ餡”“千鳥餡＝白餡と小豆こし餡の混合餡”など広がりには限りがない。

白餡についても、まったく同様のことが言える。むしろ材料（手亡だけではなく大福や福白、ベビーライマーやグレートノーザンなど数多い）の広がりもあって、かえって複雑かもしれない。

白餡の場合は、変化するものとして、栗、えんどう、くるみ、ごま、抹茶、海苔、柚子、レモン、オレンジ、ジャム、コーヒー、チョコレート、ミルク、その他様々な素材を加えたものもあるので、その数はとても

数え切れないと言っても過言ではない。

又、栗や柿、芋、かぼちゃなど雑豆を用いない“餡”があることは良く知られているとおりである。

“餡”は和菓子の命である言われるのは繊細にして微妙な食感と風味により良い和菓子が生まれることを示しており、“餡”は個性と言われることも、その作り手と作り方により様々な味わいがあることを示しているのである。

実は、私は和菓子業界が生きる道は、こうしたことを極めていくことなのではないかと思っている。

勿論、全てが、こうしたこだわりの和菓子になる必要はない。

輸入加糖餡を用いて作られる和菓子があ

っても良い。通りがかりの客を対象に一度限りの販売で済ませる菓子があっても良い。

しかし、そうした和菓子には30年も40年ものいや100年も生き続ける永続性や力はない。

日本の食文化の一翼を担う和菓子は、あくまでも、正しく隆盛に後世に伝え残さなければならぬ。

そのためには和菓子の味を生み出す原材料と、原材料の旨さを引き出す技術が必要なのである。

良い材料を供給して下さる生産者の皆さんの努力に感謝すると共に、和菓子業界の堅実な歩みを続ける努力を惜しんではならないと考える昨今である。