



# 彩

## IRODORI

寒梅粉とその仲間たち

第3集

—改訂版—

全国穀類工業協同組合

08HD0-GU

全国穀類工業協同組合  
寒梅粉・みじん粉メーカー会員

鹿見島	鹿見島	宮崎	熊本	熊本	福岡	福岡	高知	島根	兵庫	三重	岐阜	富山	新潟	新潟	埼玉	群馬	群馬	栃木	茨城	茨城	茨城	秋田	宮城	
(有)	小	井	(資)	(資)	(株)	(株)	(株)	(株)	五	群	棚	(株)	(資)	近	(株)	(株)	馬	日	谷	山	(株)	(株)	(有)	
若	城	之	中	栄	伊	神	小	永	百	馬	橋	麻	和	藤	常	龍	群	の	田	泉	山	千	菅	
松	製	上	村	宝	福	原	谷	江	城	製	穀	生	田	製	盤	澤	馬	本	部	商	葉	原		
製	粉	製	製	製	穀	製	穀	製	二	(株)	粉	兵	商	粉	堂	製	製	穀	製	會	勘	商		
粉	(株)	(株)	粉	粉	工	粉	粉	粉	ト	名	(株)	衛	店	(株)	お	(有)	(株)	(株)	所	店	治	店	店	
					場	(株)	粉	粉	ト	古	(株)	商	店	(株)	し	(株)	(株)	(株)	所	店	郎	店	店	
									リ	屋	支	店	店	(株)	本	(株)	(株)	(株)	所	店	商	店	店	店
									イ	支	店	店	店	本	舗	(株)	(株)	(株)	所	店	店	店	店	店

## インタビュー



日本文化の中で育まれた和菓子だから、  
自然と体が求めてしまうものなのです。

西ゆうじ

放送作家の仕事だけの頃は、夜の銀座を歩くほうが多かったのですが、今は昼の銀座を歩くことが多いです。こちらの松崎煎餅さんにも打ち合わせやほっとしたいとき、週に二、三回は来て、職人さんの捲える季節の和菓子をいただいています。

一年に二百本近いコミックの脚本を書かせていただいていることもあって、こういう空間で上菓子とお抹茶で過ごす時間が、とても心地良いし、気分転換になっています。たまたま一緒になるお客さんたちが、とっても優しい顔でお菓子を食べながら語らっている姿を見るのも楽しいんです。同時に、きっと僕もそういう顔をしているのでしょうけど。

また、取材を兼ねて気になる和菓子を食べ歩くことも多いです。今はインターネットで調べて、通信販売で取り寄せることもできますが、和菓子には季節感だけでなく、それが培われた土地の風土や空気感も大切です。できるだけ作り手の職人さんの人柄や声

まで聞いてから『あんどーなつ』で表現したんです。せっかく和菓子をテーマにした作品を書いているのですから、和菓子のディテールを無視したくはないんです。それが作者としての責任だと思っています。

そういうことで、和菓子の原料の穀物や粉についても、ちょいとは詳しくはなったと思います。穀物会社の現場の方と専門的な話が少しですができるようになりました(笑)

和菓子との関わりを公私共に持つようになつて、最近僕が考えるのは、和食と同じように、和菓子も日本で育った人の体に合っているし、体が欲するものなのだということ。だから小さな子供のころから、季節、季節のお菓子を食べてもらいたい。折にふれて、生活の中で上質な和菓子を食べ育てば、情緒豊かな人間になると思うんです。

これからも和菓子は日本文化の象徴的な存在として、僕は大切にしていきたいです。



■撮影協力  
銀座 松崎煎餅 (2F お茶席)  
東京都中央区銀座 4-3-11  
03-3561-9811  
matsuzaki-senbei.com

### 『あんどーなつ』

ビッグコミックオリジナル(小学館)に連載中の大人気作品。主人公の安藤奈津は洋菓子専門学校を卒業後、いくつもの偶然と縁が元で浅草の老舗菓子店・満月堂で職人の修行をスタート。江戸情緒と文化の残る浅草を舞台に人情味あふれる物語が展開する。また作品に登場する和菓子のディテールの正確さは、現役の和菓子職人たちが舌をまくほど。作者の西氏は徹底的に調べてからでない物語に登場させない。



### プロフィール

和菓子職人が主人公のコミック『あんどーなつ』の原作者。故郷・福井を舞台にした『蔵の宿』は連載10年目を迎えた人気作である。年間200本ものコミックの脚本を書き上げるほか、放送作家、演出家、写真家の顔も持つ。また、『福井ふるさと大使』をつとめ、地域振興のため『蔵の宿』ブランドで、福井の特産品をプロデュース。多くの講演活動も行うなど、超多忙な毎日を送っている。



和菓子の散歩道

米粉を使った和菓子のルーツは  
平安時代の唐菓子

平安時代中期に編纂された『延喜式』は、当時の法律(律令)を施行するのにあたっての細目を文書化したものです。その中で唐菓子の材料として米粉が登場するのが、米粉と菓子の関わりを示すもっとも古い文献だといわれています。

唐菓子(からくだもの)とは、和菓子のルーツのひとつだといわれているものです。その名が示すように、いにしへの中国に由来する菓子の一種で、かの地に派遣された遣唐使や、中国大陸から渡来する人々によって日本に伝えられました。今でも一部の神事など

で見ることができるといわれています。またにかたどられたものを油で揚げるスタイルの菓子です。庶民の嗜好品ではなく、雅な世界の食べ物だったといわれています。

中国から伝わったばかりの唐菓子の材料は小麦でした。しかし、日本にはすでに米を食す文化が定着しており、また米は神聖な食べ物という考え方がありました。平安の世にも、米をそのまま食べるほかに、水に浸してから搗いたり、粉にする方法が発明されていて、文化と製法の両面から米粉が唐菓子の材料として使われるようになった



「ぶと饅頭」 御菓子司 萬々堂通則 奈良

といわれています。

和菓子は時代や地域性など、さまざまな影響を受けながら、今日まで発展してきました。外国の影響を少なからず取り入れているものもあります。伝統と変化を繰り返しながら、さらにおいしく育ってきたのです。

その裏側で材料の米粉もまた、さまざまに変化をとげました。二〇〇〇年以上も日本人の食生活と密接に関わりあってきた米からつくる粉は、長い年月の間に多種多彩な製法が発明され、今も昔も菓子文化の発展に大きく貢献しています。

春

とうだんご  
藤団子

きよめ餅総本家 名古屋  
紫、白、桃、黄、緑の花を麻紐で結び、藤の花に見立てている。しばらく絶えていた藤団子を、きよめ餅総本家主人が、故実に基づいて復活させた。

なたね  
菜種の里

三英堂 松江  
松江では三大銘菓のひとつとして愛されている。明るい黄色の落雁は菜の花畑。炒り米の白い蝶が飛び遊ぶ。命名は江戸時代の松江第七代藩主・松平不昧公。

なたね

さ、ま 東京  
江戸の春のお茶席を彩る銘菓。写真右下のなたねは、寒梅粉が主原料の打ち物。左の土筆は、糯米を使った合わせ菓子。



藤団子



菜種の里



なたね

つかさ  
河藤 大阪

多くの茶人が鼻貞にする大阪・四天王寺の銘店。和三盆干菓子と、割氷と呼ばれる独特の和菓子が人気。四季折々の干菓子と割氷で彩られる司は、当地の名物になっている。



司

ももとわらび  
鶴屋八幡 大阪

創業は文久三年。大阪(坂)の和菓子の老舗。茶人に愛される鶴屋八幡の和菓子は、季節感を大切にし、四季折々の風物・色彩がモチーフになっている。



ももとわらび

わかぐさ  
若草

彩雲堂 松江

名藩主・松平不昧公が春の茶席に好んで供したといわれる伝統和菓子。当地の茶人の言い伝えを頼りに、彩雲堂初代当主が再生復元した。求肥にまぶした寒梅粉と砂糖。季節ごとに微妙に変化する若草色が美しい。



若草

茶撰菓  
亀廣保 京都

季節ごと、とりどりに用意される干菓子と有平糖の細工飴が人気の、京の銘店。春は野山に咲きほこる花々や土筆、蝶に加えて、貝をかたどった菓子にもファンが多い。



茶撰菓

春のお菓子

福寿堂秀信 大阪

和三盆と寒梅粉を用いた、福寿堂秀信製の四季折々の干菓子は、たくさんのお茶席などで供されている。ふくいくたる甘さと、やさしい口どけは、お茶の供としてぴったり。



春のお菓子

はな  
花かがり

鶴屋吉信 京都

野山に芽吹く緑、水辺で息づく新しい命、咲きほこり、やがて花吹雪を演じる桜：春の風景をちりばめたような干菓子と、魅をつかった魅のやきで、和菓子の名店が春を知らせる。



花かがり

# 夏



織姫



## 織姫

おりひめ  
松屋藤兵衛 京都

みじん粉を使って、しつとりと固めた織姫は、口に入れるとほろほろとやさしい口どけ。赤は梅、白は胡麻、黄は生姜、青は柚子、茶は肉桂。

## わび

諸江屋 金沢

上質の和三盆と落雁粉を、老舗ならではの伝統の木型で打ち抜いたわびには、その名の通り、折々のわび、さびがただよう。

## ゆたかおこし

若松園 豊橋

若松園のゆたかおこしは、こげいら粉を独特の製法で柔らかく仕上げ、間にきな粉を混ぜた餡を挟んでいるので、独特の食感がある。豊橋の銘菓。



わび



ゆたかおこし



志ほ万

## 志ほ万

かん川本舗 赤穂

浅野内匠頭がこよなく愛した塩饅頭が元祖だといわれている。その後、江戸の菓子職人の手を借り、より洗練されたが、今でも元禄の頃とかかわらぬ粋な菓子として知られる。



でん六豆  
うすピー  
おとぼけ豆

## でん六豆

ろくまめ  
でん六 山形

寒梅粉と砂糖でくるんだ落花生。

## うすピー

春日井製菓 名古屋

羽衣のような寒梅粉の衣の落花生。

## おとぼけ豆

まめ  
豆源 麻布

三つの風味の寒梅粉の衣の落花生。



貝づくし

## 貝づくし

かい  
塩芳軒 京都

海辺の砂浜にうち上げられた貝を現した打ち物。ミニチュア細工のように愛らしい貝は、眺めるだけで嬉しくなってくる。

和菓子の散歩道

これだけ見ても芸術的な工芸品

和菓子の伝統と技を支える菓子木型



「龍田淵」とらや PHOTO—安室久光

みじん粉や寒梅粉、落雁粉に水分と砂糖を加えて固めたものを、和菓子の世界では打ち物と呼びます。

押し物は、打ち物よりも水分が多めで、口当たりがしっとりしています。

生地の表面の黒ゴマが、まるで雁の群が地面に舞い降りてくるようだということから名づけられた「落雁」は、打ち物や押し物を代表する和菓子です。

そして、「かつては、贈答や記念式典のために、豪華な意匠の大ぶりの落雁が用意されたが、現在では茶席に使うような小ぶりのものが中心になって

いる」(虎屋文庫『和菓子の不思議 お米の七変化展』より)という記述があるように、打ち物、押し物にも、時代によって、いろいろなスタイルがあるようです。

ところで、この打ち物、押し物を作るために材料以外に必要なのが菓子木型です。材料を固めるための型のことですが、これが伝統工芸品と呼んでもさしつかえないほどに美しいのです。

木型には桜が良いとされ、北海道産の山桜や本桜が最適だといわれています。その木材を一つひとつ木型職人が

手作りして完成させます。意匠が複雑だと約一カ月を要するものも少なくありません。

また、手作りゆえにまったくの複製はありえないので、全国の菓子匠の中には、菓子木型を一〇〇年以上も大切に使い続けている店もあります。打ち物、押し物に見られるデザインは、ある意味で菓子匠の顔です。その店の顔を作り出すのは、技と伝統を守り続ける木型職人の腕にかかっています。

# 秋

しおがま

九重本舗玉澤 仙台

宮城県北部・大崎平野産の米を使った米粉を原料に、水飴を適度に配合。紫蘇の風味がほんのり香るしっとりした口当たり。

初雁城

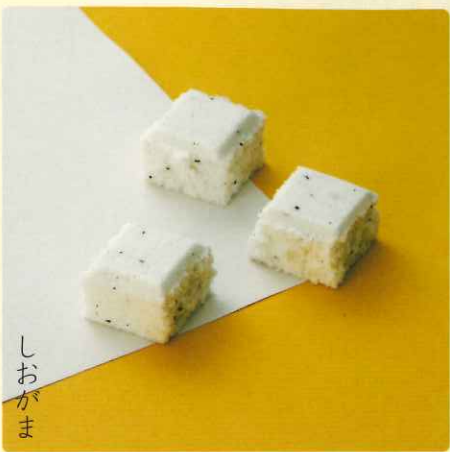
はつかりじょう  
川越 川越

川越名物のサツマイモを秘伝の製法で粉末状に精製し、落雁の原料にしているため、一般的な落雁とは、また少し違った風味や舌ざわりを楽しめる。

山川

やまかわ  
風流堂 松江

やさしい口どけの打ちもの。ほんのりとした甘さはお茶の香りを引き立てる。明治時代に途絶えていたが、先代が復元。日本三大銘菓に数えられている。



しおがま



初雁城



山川

# 冬



九重

## このえ 九重

九重本舗玉澤 仙台

明治天皇が仙台行幸の折に献上され、その高貴でゆたかな味わいを絶賛された。湯を注ぎ、粒が浮かび上がるとできあがり。柚子、葡萄、ひき茶の三味ある。

## ゆき まつば 雪・松葉

亀屋伊織 京都

雪の結晶をモチーフにした純白の干菓子には、冬の京のお茶席で喜ばれている。松葉は有平糖を使用した餡。

## はな 花うさぎ

諸江屋 金沢

糯(ほしい)と和三盆を使い、昔ながらの製法でひと粒、ひと粒でいねいに作った打ち物。白、薄紅、薄緑の淡い色彩が、愛でてやさしい。

雪・松葉

花うさぎ



雪花糖

## せつかとう 雪花糖

行松旭松堂 小松

寒梅粉と和三盆のまっ白な衣をまとった胡桃は、雅でありながら、かりりと噛むと、野趣も楽しめる銘菓。

## こし ゆき 越の雪

大和屋 長岡

越後米を寒晒しにした米粉と和三盆で作る和菓子。口の中でほろほろとほぐれていく食感が楽しい。旧くは長岡藩への献上菓子だった歴史があり、日本三大銘菓に数えられる。



越の雪

## ちようせいであん 長生殿

森八 金沢

日本での落雁の故郷だといわれている加賀の国で生まれた伝統の和菓子。森八に代々伝わる製粉法で作られた落雁粉と四国産の和三盆が織り成す味は、今も昔も随一。「長生殿」の文字は、小堀遠州の手。



長生殿

和菓子の散歩道

お茶文化と砂糖の普及で開花した  
和菓子をたしなむ悦び



その昔、お茶は菓の一種として中国大陸から日本に伝えられたといわれています。

その後、日本でもお茶が栽培されるようになり、しだにお茶が普及していきました。そして室町時代に茶道が生まれ、戦国・安土桃山時代になると、千利休らの登場で、礼法としての茶道が定着。日本人にお茶はなくてはならないものになっていきます。

さらに江戸期になると、武士、庶民に関わらず、たしなみとして茶道が広まります。その一方で茶道具とは別に、

日常の什器としての茶器も発達し、日本人の生活に深く根ざすことになりました。

お茶を飲む習慣が一般化するにつれて、一服のお茶とともに食す和菓子も、しだいにバラエティに富んでいくことになったようです。

また江戸時代に入ると和菓子の発達に画期的なできごとがありました。砂糖の普及です。もともと砂糖は鑑真和尚が奈良時代に日本に伝えたといわれていますが、江戸時代ぐらいいまでは非常に貴重な食材で、当然普及はしてい

ませんでした。それが当時盛んになっ

た中国貿易の影響や、国内での生産方法も確立され、京を中心に砂糖と米粉、小豆やえんどう豆などを材料にしたさまざまな和菓子が生まれました。

そして江戸でも元禄・享保のころに、京菓子に比肩するような和菓子文化が花ひらきました。

色とりどりの和菓子は、お茶文化と二人三脚で日本人の間に受け入れられていったのです。

茶席を演出する和菓子

薄い茶には“添え菓子”といって干菓子を用品います。



湖東散歩 (秋・冬)



湖東散歩 (春・夏)

湖東散歩

ことうさんぼ  
たねや 近江八幡

大地の恵みに感謝し、五穀豊穡を願う干菓子。自然豊かな近江路を彩る四季折々の作物や自然の風景がテーマで、目でも楽しめる。

こしだかまんじゅう  
腰高饅頭

虎屋本店 岐阜

「饅頭」という名だが、実は落雁菓子。丸い腰高の型で型押しして作る。中には厳選した小豆をひとつひとつ入れていく。



薩摩一番  
薩摩一連

さつまいちばん  
薩摩一番・一連

のせ菓業 鹿児島

郷土菓子に由来する伝統の技と、名産のサツマイモを材料に加えた新しい発想で、作りあげた薩摩一番、薩摩一連は生まれ。薩摩地方の新しい特産品として人気。



腰高饅頭



おおうちやま えが お  
**大内山笑顔**

千本玉寿軒 京都

和菓子のデザインは、古  
来よりテーマを極限まで  
抽象化することに長けて  
いる。まっ白でやさしい  
半球の大内山笑顔は、御  
所に溢れる雅で穏やかな  
笑顔を表現している。



大内山笑顔

おおつ えらくが ん  
**大津画落雁**

藤屋内匠 大津

上質な和三盆落雁は、大  
津の老舗・藤屋内匠の銘  
菓。この落雁に描かれて  
いるのは、かの松尾芭蕉  
が「大津絵の筆のはじめ  
は何仏」と詠んだことで  
も知られる大津絵だ。



ひごのらくが ん  
亀甲型らくが ん

**ひごのらくが ん**

きくもとや 熊本

作りつづけて百余年、き  
くもとやの銘菓であり、  
熊本を代表する菓子でも  
ある。熊本産の落雁粉を  
使うことで、しっとり、  
やわらかい口あたりに仕  
上げている。



大津画落雁

あさひかわ  
**旭川**

芭蕉庵 岡山

赤は旭、白は朝霧、青は  
清らかな水の流れ。岡山  
の清流、旭川の朝の風景  
がモチーフ。しっとり  
とした口当たりが人気で、  
岡山を代表する銘菓。



旭川

**お祝い菓子**

本家菊屋 奈良

天正十三年創業、豊臣秀  
長公の御用菓子司として  
現在の地に店舗を構え  
る。紅白とツルカメが有  
り、長寿のお祝いや結納  
等の席でも親しまれてい  
る。



お祝い菓子

さきゆう ふうもん  
**砂丘の風紋**

京屋菓舗 鳥取

鳥取砂丘に自然が描き出  
す風紋がモチーフ。玄米  
粉と和三盆、それに梅の  
エキスが織り成す銘菓。  
風紋は、優雅な文様にふ  
さわしい、个性的でやさ  
しい味わい。



鍋蓋落雁

なべぶたらくが ん  
**鍋蓋落雁**

大黒屋 新潟

良寛上人ゆかりの地にあ  
る、創業百年の老舗。ひ  
びの入った鍋蓋を前に喫  
いた職人を見かねて、良  
寛上人が鍋蓋に描いたと  
いわれる「心月輪」の昔  
話から生まれた落雁。

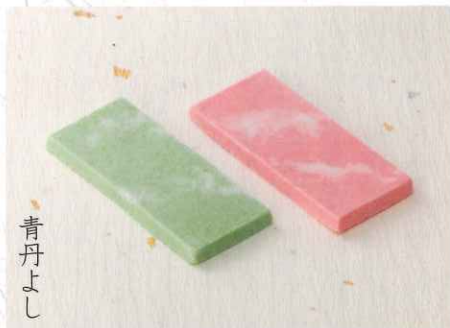


砂丘の風紋

あおに  
**青丹よし**

鶴屋徳満 奈良

和歌の世界では、「青丹  
よし」は奈良の枕詞。い  
にしへの宮中でも愛され  
たという。清粉と和三盆  
を合わせた打ち物菓子。



青丹よし

和菓子の散歩道

和菓子職人の腕の見せ所  
絢爛豪華な工芸和菓子の世界



第二十四回全国菓子大博覧会九州 in 熊本  
名誉総裁賞(工芸菓子部門)受賞作品

一九〇〇(明治三三)年にパリで開催された万国博覧会に、直径が三三センチもある大輪の牡丹が七輪も生けられた「大花籠」という作品が出品されました。これは実は主材料に寒梅粉を使った和菓子で、その正体を知った見学者は、美しさと菓子技術の素晴らしさに、二度驚いたといっています。

こうした観賞用の菓子のことを、和菓子の世界では工芸菓子と呼びます。

いづごろから工芸菓子が作られるようになったかという点、江戸時代の元禄・享保年間のようです。そのルーツには諸説あり、「江戸城の大奥に、観賞用の菓子として献上したものだ」という説と、「京都に端を發し、公家や富裕な武家、商人たちの饗応の膳に飾られた」という説が有力です。が、どちらにしても、日本人の文化が大きく発展した時期であり、和菓子を愛でる新

しい方法だったのです。ちなみに、その後京都を中心に工芸菓子の文化は、さらにさかんになり、さまざまな「名作」が生まれました。

工芸菓子は、菓子職人の技術の粋を集めたものですが、その一方で、花鳥風月などを立体的に表現していくわけですから、作り手に相應の絵心が求められます。技術的な日々の研鑽だけではなく、美術センスを磨かなければな

らないということ、なかなかには高等な和菓子だといえるでしょう。

現在でも約四年に一度開かれる全国菓子大博覧会に、全国から趣向を凝らした工芸菓子が出品されています。ぜひ足を運んでいただき、職人の腕とセンスを堪能してもらえたら、そう思います。ショーケースの中の色とりどりの和菓子とは別の菓子の魅力、きつと発見することでしょう。



第二十五回全国菓子大博覧会兵庫「姫路城と大名行列」～老松と白鷺群遊～



## 自然の恵み

～原料の風味を生かす和菓子～

全国和菓子協会 専務理事

藪 光生さん



### さまざまに表情を変える 米粉という材料の不思議

お米を製粉した米粉は、和菓子作りに欠かすことのできない材料のひとつです。その米粉は、生のまま加工するベータ型と、熱処理して糊化してから粉にするアルファ型に大別できます。また、粘りが弱く、光沢のある粳米うるちを使用するか、粘りが強く乳白色の糯米もちを使うかでも、米粉のキャラクターは異なります。

さらに製粉工程の違いによっても、米粉はまったく使い勝手の異なる性格を示します。同じお米に由来しながら、さまざまな和菓子が生まれるのは、こうした粉の違いによるところも大きいのです。

たとえば、だんごや草もち、柏餅の生地、ういろうなどの主な材料である上新粉は、水洗いした粳米を乾燥させてから粉にしたものです。

精白した糯米を一定時間水につけてから石臼で水挽き。沈殿したものを乾

和菓子の商品特性には季節感や郷土色、伝統につちかわれた味や手作りの個性など、さまざまな魅力があります。その中のひとつに調和の魅力ということがあります。

多くの和菓子に用いられる「餡」は、豆類が持つ餡粒子という特殊な粒子をこわさずに取り出して砂糖の保水性と旨味を加えたもので、実に繊細な風味と口溶けを持つもので、勿論それ自体が商品として生かされています。

一方、「餡」を用いない和菓子も多くありますが、そのひとつに「かるかん」と呼ばれる和菓子があります。「かるかん」は、米粉と砂糖、薯蕷（つくね芋）だけを原料として作られる和菓子ですが、米の持つ独特の風味とつくね芋の香りがふくいくとただよう静かな個性を持った和菓子です。

その「餡」と「かるかん」が一緒になると「かるかん饅頭」になるわけですが、静かな個性を持つ「かるかん」と、独特の風味を持つ「餡」が調和して、まったく異なる個性を持った和菓子に

なります。和菓子は多かれ少なかれ、この個性の調和が生かされたものといえます。

その個性を生み出すものが、素材の持つ風味です。その点でみると、日本国内で生産された原料は、特に風味豊かで良質です。

特に米は、日本人にとって欠かせない食べ物ということもあり、国内産の米は、その甘みといい、食感といい、実に静かでありながら強い主張を持った良質の風味があります。

日本人の知恵は、その米を生そのまま、あるいは熱を加えて加工粉砕し、新粉や白玉粉、そして寒梅粉、みじん粉、落雁粉、道明寺種など、食感も風味も異なる個性溢れる米粉を生み出したわけですが、それをやささえたのが、日本の米の美味しさと素晴らしい技術力であると感じます。

和菓子はそうした自然の恵みが生かされた材料によって、ほのかな香りとやさしい調和を持つ菓子になったと、いって過言ではないと思います。

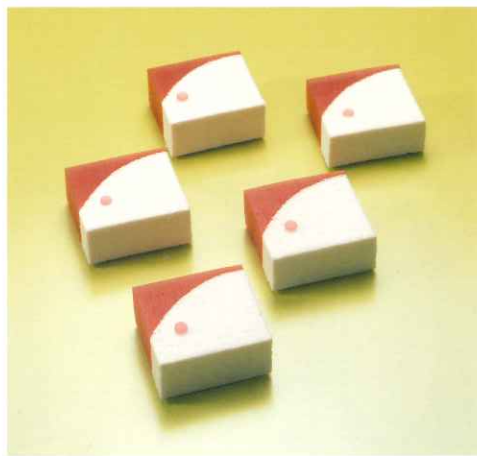
乾燥させると、うぐいす餅や大福の生地、求肥などに使う白玉粉になります。

桜餅やおはぎ、椿餅の材料の道明寺種は糯米を十分に水に浸してから蒸して、さらに乾燥させた後に製粉します。ちなみに道明寺種という名前は、藤井寺市にある尼寺道明寺で初めて造られたことに由来しています。打ちもの菓子の原料の上新粉（あるいはみじん粉／加賀みじん粉）も、道明寺種と似たような製法ですが、最終工程で二〇〇度前後で焙煎します。

ちょっとお耳を拝借

## 米粉、そして寒梅粉

お米文化が育んだ、多彩な和菓子の材料のお話



「干支卵」とらや PHOTO - 安室久光

## 寒梅が咲くころに作る 米粉の仲間・寒梅粉

高級打ちもの菓子、押し菓子、豆菓子に適している寒梅粉も、米粉の仲間です。

かつて寒梅粉の製造には、非常に手間がかかっていました。原料の糯米を洗米後に白蒸しし、水車を使って搗いて餅にします。それをさらに板状にのばして、炭火で熱した鉄板の上で白焼きの煎餅状に加工。その煎餅を絹ふるい（シフター）にかけて粉の粒子を揃えて、ようやく寒梅粉ができました。現在は一部機械化され、工程が楽になりましたが、それでも丁寧に作られているという意味では、今も昔もあまり変わりません。

また寒梅粉は、ちょうど寒梅が咲くころに、その年の新米を製粉することから、関西でそう呼ばれるようになったといわれています。和菓子が折々の季節を表現するように、その材料の米粉もまた、風物詩として各地に根づいています。

## 米粉の主な種類

上新粉(米の粉) 粳米を原料とし、水洗いした米を乾燥させてから粉にした物。白色で歯ごたえがあります。主に団子や草餅、柏餅、ういろうなどに使用されます。

白玉粉 糯米を精白し、一夜ほど水に漬け、それを石臼で水挽きし、沈殿した物を乾燥させたのが白玉粉です。求肥やうぐいす餅、大福餅等に使用します。別名寒ざらし粉とも言います。

道明寺種 大阪の尼寺の道明寺で最初に作られた。糯米を幾晩か水に浸した後、蒸して乾燥させ、挽いた物。桜餅やおはぎ、椿餅などに使用します。

みじん粉(上南粉) 糯精白米を水洗い水漬け、水切り後、蒸して乾燥させ、粉砕し(ここまでは道明寺種と同じ)約二〇〇度の焙煎機で少しづつ煎り上げた物。別名加賀みじんとも言います。

ています。  
このように一口に米粉といっても、さまざまな製法や種類があります。そして、和菓子の多彩な魅力を演出しています。

寒梅粉▶



◀顕微鏡による  
寒梅粉



## 伝統的な寒梅粉の製造方法

ここに紹介する寒梅粉の作り方は、現在には行っておりません。

炭火で焼くことにより、製品に虫が付きにくく、打ち物も煎餅の香ばしさが残る質の高い物ができます。

上質の寒梅粉は、薄く延ばしても破れない特質をもち、工芸菓子の原料としてもよく使われました。

作り方としては①上質の糯米を良く洗い白蒸しにする。②水車で蒸した米をよく搗き餅にする。③めん棒で煎餅状に延ばし一〇センチ位の正方形に切る。④鉄板を炭火で熱し、全体に焦げむらのないようまんべんなく焼き白焼き煎餅を作る。

⑤焼いた煎餅をすみやかに粉砕して絹ふるい(シフター)にかけ、粉の粒子をそろえて完成させる。

発行/全国穀類工業協同組合  
東京都台東区松が谷四・一一・三  
TEL 〇三・三八四五・〇八八一  
監修/町田 榮一(平成二〇年八月)

## 地域別呼び名のいろいろ

地域 名称 粉度別	北海道	東北	関東	信越	東海	北陸	近畿	中国	四国	九州
寒梅粉 焼きみじん (100メッシュ前後)	焼味基	焼味基	寒梅粉 焼味基 上焼味基	焼味基 上焼味基	寒梅粉 種粉	寒梅粉	寒梅粉	寒梅粉	寒梅粉	寒梅粉 本寒梅粉
上早雪 粉粉 (100メッシュ前後)	早粉	雲平粉	上早粉 上早味基粉	上早粉 上早味基粉	上早粉	春雪粉 上早粉	春雪粉	春雪粉	上早粉	春雪粉 雁餅粉 煎もち粉
上南粉 粉粉 (50~80メッシュ)	上南粉	上南粉 特上南粉 上々南粉	上南粉	上南粉 ゆべし粉	上南粉	落雁粉 上南粉	極味基粉 本極味基粉 落雁粉	味基粉 本極味基粉	落雁粉 本極味基粉	落雁粉 極味基粉 煎もち粉
味基粉 真挽粉 (20~50メッシュ)	真挽種	真挽種	味基粉 真挽種	真挽種 真引粉	いら粉 白いら	真挽種 真引粉 いら粉	味基粉 中味基粉	味基粉 真挽種	味基粉 真挽種	味基粉 真挽種
狐色種 こがし味基	狐色種	岩種	狐色種	狐色種	こげいら	狐色種 古賀志	こがし味基 極こがし味基	こがし味基	こがし味基	こがし味基 いり粉餅粉

## 米粉の種類と主な製品

