

シリーズ

当別この逸品

その 13

町内のこだわりの味をレポートします

老舗だから出せる和菓子の伝統

梅このみ



平出理三郎さん

御菓子司 ひらで

平出菓子店の創業は古く、明治25年には対雁通りでお菓子を販売していたと伝わっています。本通に面した園生に現在の店を構えたのは昭和11年。札沼線が開通し、現在の園生通(当別小学校から石狩当別駅までの道路)ができたことから、かつての幸町(現在の米内自動車整備工場付近)から店を移転したそうです。その当時はお菓子屋は当別本町地区だけでも13店あり、それぞれの自慢の味を競っていたといいます。現在の平出理三郎さんは移住4代目、昭和32年から菓子店を継いでいます。

30年前、問屋さんから砂糖漬けの梅を材料に何か作れないかと持ちかけられ、試行錯誤の上、白餡で包んだオリジナルの「梅このみ」が完成しました。「餡子はね、時間がたつと梅の蜜を吸ってパタパタになってしまう。そこで餡にフレッシュバターを練りこむことを思い付いた。」といいます。バターの油で餡子の状態が安定し、夏でも長持ちすることから商品化できました。添加物を一切使用しないこのお菓子は、餡に白花まめを使用しており、バターと砂糖のほかに卵黄を使って色を整えてい

ます。もちろん作業は全て奥さんと2人の手作業。

酸味のある愛媛県産の梅と、白花まめの上品な餡が口の中でよくマッチし、後味もさっぱりしているのが特徴ですが、勢い良くかぶりつくと梅の種があるので要注意です。

「最近シリカゲル(脱酸素材)の登場や包装の技術が改善されたので、昔ほど砂糖や寒天が多くなっても日持ちするようになり作業も楽になりました。それとともに和菓子の味も変わってきたのです。だからお年寄りに限ることなく「梅このみ」のほか、「当別羊羹」や「大地の侍」も土産として喜ばれ、本州へもまとめて送ってくださるお客さんもいますね。

食材やメニューも豊富になった現在、様々な味を楽しむことはできますが、素朴で安全、そして昔からの伝統を感じる和菓子は、職人の手でなければ味わうことのできない逸品です。初めての方も是非ご賞味されてはいかがでしょうか。

▼問合せ 平出菓子店(園生 55 ☎ 23-2009)
梅このみ 120円(消費税込)