

じもものがたり

地元もの語り

身近な食材探訪記

第13回 もろこし 前編

秋田県の代表的な銘菓「もろこし」。干し菓子である落雁(らくがん)の一種ですが、米粉ではなく小豆粉を使うのが特徴です。その昔ながらの製法と名前の由来についてご紹介します。



全国的に珍しい煎り小豆を使った秋田ならではの和菓子

秋田県で古くから親しまれている「もろこし」は、干菓子の中でも型に入れて固める打物と呼ばれる、落雁(らくがん)の一種です。口に入れると始めは硬い食感ですが、少しずつつけて上品な甘さが広がり、独特な香ばしさと風味が日本茶とよく合います。主に米・大豆・小麦などの粉を原料とする落雁とは違い、もろこしは小豆粉を使います。主な製法は、煎って製粉した小豆粉と砂糖と水を混ぜ合わせて型に入れた後、型からはずして乾燥させ、表面に焼きを入れるというもの。和菓子に小豆を使う場合は砂糖と煮込んであんことして使うことがほとんどですが、もろこしは小豆を煎って粉にしたものを使うので、全国的にも珍しい和菓子です。小豆の表面の赤い皮を取り除き、芯のみを使ってつくる白っぽい焼きもろこし、小豆を皮ごと使用した赤茶色のあんこもろこし、抹茶を混ぜた緑色の抹茶もろこしなど、味の種類は様々。焼き型の種類も豊富で、シンプルな丸や四角のものから、なまはげや竿灯祭り、落など秋田の郷土を連想させる色々な意匠を楽しめるものもあります。水分の少ない干菓子なので保存がきき、お土産にも喜ばれる銘菓です。

江戸時代から続く伝統の味と現代の新しい味

もろこしの歴史は古く、江戸時代にはすでに秋田の食文化に根づいていたと言われています。名前の由来にはいくつか説があります。当時の秋田藩主であった佐竹義宣公が、国替えの道中に旅の疲れを癒すために小豆を使ったお菓子を家臣につくらせて、「諸々の菓子を越えて風味良し」と賞賛したことから「諸越(もろこし)」と名付けられたという説。製法の起源が中国(唐)にあると言われていることから「唐士(もろこし)」と呼ばれるようになったという説もあります。

古くから親しまれている伝統的なお菓子ですが、最近では様々なバリエーションの商品が見受けられるようになりました。乾燥させない柔らかくしっとりとした生もろこしや、コーヒー味・チョコレート味などのユニークなもろこしが登場していて、昔ながらの味はもちろん新しい食感や味も楽しめるようになりました。

取材協力 有限会社 フジタ製菓

昭和36年創業。「安全でおいしいお菓子をお客様に」をモットーに、もろこしやまんじゅう・せんべいなどの製造・販売を行っている。

☎018-833-7906 秋田市牛島東 7-10-43

<http://www.fujita-inc.com/>

次回の地元もの語りでは、

もろこしの栄養と

食べ方についてご紹介!

takeup!12月号は11月25日発行予定