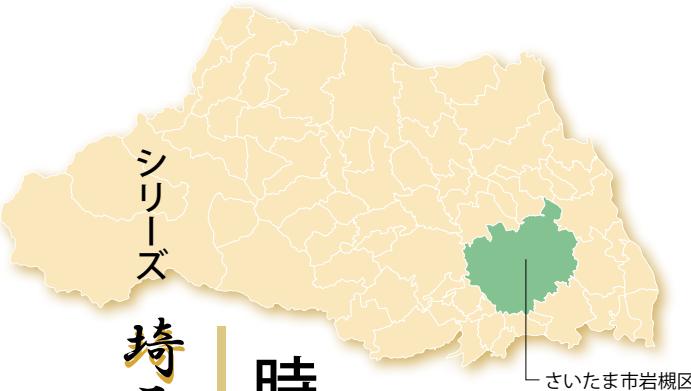


時乃鐘最中（時乃鐘田中屋）



さいたま市岩槻区



岩槻の「時の鐘」は、朝6時、正午、夕方6時の三度鳴る。寛文年間（1670年ごろ）、岩槻城主・阿部正春公が領民に時を知らせるために鐘を作り、現存するのは享保年間（1720年ごろ）に改鑄されたものだ。川越の鐘と比べると午後3時の一回分少ないので、もう一つの鐘があるためか。

鐘をかたどった「時乃鐘最中」は縦7センチ、横幅5センチの何ともほどよい大きさで、ぎっしり詰まった餡子によって薄皮が開いている鐘の上の方からパクッといだだく。小豆、白きんとん、柚子あんの3種はいずれも上品な甘さと風味で、北海道産特選小豆をはじめ厳選された素材を感じながら存分に楽しんでもらった。

「時乃鐘田中屋」は、120年以上前、明治35年（1902年）に初代・田中甚左衛門が創業した老舗中の老舗。二代・峰太郎、三代・甚さんを経て、昨年、三代目の三女・和美さんが四代目となつた。「時乃鐘最中」の誕生は大正時代末期だから、この銘菓も100年



続いていることになる。平成5年（1993年）には、当時岩槻にあった小児医療センターを訪問された天皇・皇后両陛下（現上皇・上皇后）に献上された。

餡は、甘すぎると砂糖が結晶化して表面がかたくなり、甘さが足りないと薄皮が縮んでしまう。また、夏は餡が締りにくいので少しかために、冬は締りやすいので少し柔らかめに煮る。この餡の甘味とかたさの塩梅は、和美社長にしか調節できないという。岩槻の歴史の一部となっている伝統の技と味を、どうか末永く守っていただきたい。



■ 有限会社 時乃鐘田中屋 取締役社長 田中 和美

〒 339-0057 さいたま市岩槻区本町 3-16-10
<https://www.tokinokane.jp/>
 (武蔵野銀行 岩槻支店取引先)

