

シリーズ

## 埼玉の隠れた銘品百選

④2

# 川越いもあん・羊羹

(株式会社木下製餡)



素朴なさつまいもの美味しさが伝わる、やさしい味わい。それもそのはず、原料は、さつまいも、砂糖と白いんげん豆（餡）、寒天（羊羹）だけ。香料などの添加物は一切使っていないのだ。

和菓子の原料といえば植物性由来。畑や農作物とは切っても切り離せない関係にある。さつまいもは、世界農業遺産認定を取得した「武蔵野の落ち葉堆肥農法」を行っている阿部農園産。いもは土の作り方が勝負。秋の収穫後は、落ち葉などを混ぜて翌年の栽培準備に余念がない。これも知る人ぞ知る埼玉の銘品である。

川越いもの素朴でほくほくした味わいを出すには、何度も何度も配合や加工の方法を試行錯誤し、舌ざわりや繊維感といった食感に作り込んでいく。手間をかけて自社で皮を剥き、蒸してペースト状に加工し、餡や羊羹に練り上げる。

餡や羊羹と言えば、かつては高齢者の好物とされてきたが、最近では「ネオ和菓子ブーム」。クリームなど洋菓子の要素を取り入れながら、若者にも人気である。また、登山やサイクリング、スポーツジムなど、長時間の運動で糖質を補給したいというアスリート達にも、手軽に持ち運びできる羊羹は重宝である。

時間に追われて世話しない現代社会。ときには一呼吸おいて、自然の香りと味わいを楽しんでみるのも風情がありそうだ。



木下製餡

### ■株式会社 木下製餡

昭和6年（1931年）創業、昭和29年（1954年）会社設立

事業内容：各種製餡・羊羹製造・その他加工

代表取締役：木下信次

本社・工場：〒330-0854 さいたま市大宮区桜木町 4-431-1

オンラインショップ：<https://kinoshitaseian.raku-uru.jp/>

（武蔵野銀行本店営業部取引先）