

広報つばめ

Tsubame

2022

2

No.370

特集

ひとつひとつに思いを込めて。

すくすく育て
つばめっ子!



— 2月25日は天神講 —

ひとつひとつに思いを込めて。



学問の神様として親しまれる菅原道真公を命日の2月25日にお慰びし、学業成就や子どもの健やかな成長を祝う風習「天神講」。燕市では、色鮮やかなお菓子をお供えするのが特徴です。

実はこの天神講菓子とはとても貴重。職人も少なく、お菓子を作る文化が残っているのも、県内では燕、新津、見附ぐらいで、市外から買いに訪れる人もたくさんいます。かつて贅沢品だった粉や白砂糖のお菓子は、お祝い事に欠かせませんでした。今では

少なくなりましたが、天神講の2月だけは、生菓子、粉菓子、金花糖のお菓子が私たちの目を楽しませてくれます。また近年では、サブレやチョコレートなどの新しいジャンルも。

今号ではその中から、粉菓子と金花糖のお菓子づくりの様子をご紹介します。

皆さんも、今年の2月はお菓子を買って、天神講デビューしてみませんか？

●問合せ
商工振興課 産業支援係
0256・77・8231

●越後つばめの天神講菓子展

各店舗のお菓子を一堂に集め、展示・販売を行います。

- 1 道の駅国上 2月3日(木)～27日(日)まで
 - 2 燕三条 Wing 2月25日(金)まで
 - 3 岩室観光施設いわむろや 2月25日(金)まで
 - 4 道の駅庭園の郷保内 2月25日(金)まで
- ☆ 2～4の施設では、木型の展示を行います。

●燕市商店連合会による天神講セール

※セールの問合せ 燕市商店連合会 ☎ 0256・63・4116

粉菓子の作り方

素朴で優しい味わいの粉菓子。天神講の粉菓子は餡が入っているのが特徴です。



1～4 作業の様子。餡がたっぷりのおいしい粉菓子のできあがり。
5・7 大ベテランの職人さん。6 天神様の木型。8 完成したお菓子。



粉菓子の作り方はいたってシンプル。木型の中に落雁の材料でもある味甚粉と砂糖を混ぜた粉を入れ、あんこを詰め、再び味甚粉でふたをします。不要な部分をきれいに削いでから木型を外すと、真っ白な天神様の姿が。1つ30秒ほどの作業ですが、天神様の顔や着物、台座などの細かな部分も欠けることなく作り出すには、熟練の技が必要です。

木型は主に桜の木が使用され、お菓子の表情はお店によって異なります。木型はお店の歴史そのものであり、どのお店でも長く大切に使われています。

お菓子はその後乾燥させてから色付けを行い、店頭に並びます。





インタビュー (株)坂田屋 坂田信子さん

●天神講は母との思い出です

小学4年生のときから、母の隣で金花糖の色付けの手伝いをしていました。何かを教えてもらったわけではないですが、ずっと2人でやってきて、45歳くらいときに母に「金花糖を頼むね」と言われてからは、私が色付けをしています。

母はその後体調を崩してしまいましたが、天神講の準備が始まる時期は不思議と元気になりました。注文が来ていることを伝えると、とても喜んで「しっかりやりなさい」といつも激励してくれました。

金花糖を作る上で気をつけていることは「きれいに描くこと」。昨年より今年、今年より来年という気持ちで毎年やっています。母に恥じぬクオリティを目指して、今後も頑張っていきたいです。

●これからも続いてほしい

昨年はコロナ禍で売り上げが大きく落ちることを覚悟していましたが、実際はそれほどでもありませんでした。受験生の合格祈願に買っていただけますし、天神様の掛け軸にお供えする風習も、毎年欠かさずやっている人はたくさんいます。市外のお客さんも大勢いるんですよ。これからも、天神講が長く続いていってくれるとうれしいです。



◀坂田さんが色付けした金花糖。

1 水に浮かぶ鯛の木型。 2 作業場の様子。 3 白双糖は砂糖よりも高価ですが、色がきれいにるのが特徴です。 4 出来立てほやほやの天神様。 5 ~ 8 手早く進められる作業の様子。 9 色とりどりの食紅と筆。スプレーで吹き付ける場合もあります。 10・11 色付けの様子。心を込めて色をのせます。



割れやすい繊細なお菓子。全国的にも珍しく、職人も数えるほどしかいません。天神講のこの時期にしか見ることのできない貴重な技術です。1日ほど乾燥させたら、食紅でひとつひとつ丁寧に彩色して出来上がり。各々表情の違う愛嬌たっぷりの天神講菓子。ぜひお店でお楽しみください。



それを素早く木型の中に流し込みます。木型は使用する直前まで氷水の中で冷やされ、その温度差で砂糖水はみるみる再結晶化。余分な液を出してから木型をゆっくり外すと、小さきままのお菓子たちが現れます。表面はつややかに光り、湯気が立ち上ります。少ない材料で作られ、中が空洞になっている金花糖は、



金花糖の材料は白双糖と水。あめ、ほんの少しの水のみ。熱した白双糖が沸騰し、ぶくぶく泡立ったら、火からおろし、すばやくかき混ぜます。泡がなくなってきたらもう一度火にかけ、同じ工程を繰り返すと、白く粘り気のある砂糖水が出来上がります。この混ぜる工程があることで、金花糖のあの美しい乳白色が生まれるのだそう。



きんかとう
金花糖の作り方

主に吉田・分水で作られている金花糖。燕のほかには長崎や金沢など、ごく一部の地域でしか作られていない、大変珍しいお菓子です。