

何百年もの間、 つくり方は同じでも変化する味

お米を使ったお菓子の代表

古くからお米を食べて来た日本では、お米を利用したお菓子も古くからつくられてきました。その代表があられとせんべいです。正月などに食べられるお米はモチ米を使いますが、モチ米からつくられるのがあられで、平安時代には「あられモチ」とか「玉あられ」として食べられていたようです。また一般に食事として食べるウルチ米からつくられるのがせんべいです。ただし、せんべいはウルチ米以外に小麦粉などを使う場合もあります。

お米を原料としてつくられるお菓子には落雁、団子、ういろなどいろいろなものがありますが、米菓というと、やはりあられとせんべいが一般的です。ほかのお米を原料としたお菓子よりも、古い歴史をもった食べ物だということでしょう。

お米を搗いて平らに伸ばし、焼いて醤油をつけただけといった極めてシンプルなお菓子ですが、それだけに原料の吟味から焼き具合などのわずかな違いが味の違いとなって現れます。

新しい米菓の味も追及

戦中戦後の日本は極端な食糧不足に見舞われ、主



食であった米も手に入りにくい状況でした。そうした時代にあっても、お茶の時間につまむお菓子が求められました。あられやせんべいはお米と醤油があれば比較的簡単に製造することが可能です。ただ昭和17年に制定された食糧管理法によって、個人でお米を大量に購入することが難しい時代が続いていました。昭和24年に愛知県米菓工業協同組合が設立され、原料米の協同購入をはじめました。当時の組合員は265社もありました。

昭和40年代後半からそれまで政府によって統制されていたお米の流通が徐々に緩やかになっていきました。さらに米余りといわれる時代になり、お菓子に対する人々の好みや要求も多様化し、米菓の需要は相対的に低下していきました。一方、組合はもともと小規模な事業者が多く大規模な機械化が進め

にくかったことも手伝い、手づくりこだわりの工程が残されました。海苔巻きも機械化が難しい工程です。そうした中であっても伝統的な米菓の基本は残しながら、カレー味やごぼうなどの野菜を加えるなどして現代風の味を求め続けています。



DATA ■愛知県米菓工業協同組合

所在地：清須市清洲353 浅田方

・昭和24年：愛知県米菓工業協同組合を設立