



谷口製菓
(宝達志水町)



おだまき(冬)(5個)
(次回1月3回)じわもーる
730円(税抜)

愛情とまごころのこもった 能登のおだまき

おむすびのような形のおだまきは、旧志雄町で古くから愛されているお菓子です。三代続く谷口製菓を訪ね、おだまきの歴史を聞き、作り方を見学してきました。

おだまきができるまで



つややかに蒸し上がった上新粉の塊を扇風機で冷ましながら、餅つき器で15分間つき、塩で味付けをします。



生地を1個ずつ手で分割します。



千筋板に押し当て、筋をつけながら延ばし、長細い筒形に。生地につけた筋は麻糸をイメージしています。

均一な厚さに延ばしていくのが難しいところ。冷めてくると力を入れないと伸びないので、手で温度を確かめながら延ばしていきます



丸めたあんを置き、三角にたたみます。



白のおだまきには一つ一つ筆で桃色と若草色の印をつけていきます。見た目を美しくすると同時に谷口製菓謹製の印でもあります。

宅配では、作り立てをマイナス30度で急速冷凍したものをお届けします。食べるときは室温、または冷蔵庫で2時間程解凍し、2日以内にお召し上がりください。

地元の方にとっておだまきはずっと残したい大切なお菓子だと思いました。その思いは、新しい感性によって着実に受け継がれていますね
丸川理事



「見学してきました!」
おだまき作りを体験

おだまきはとてもリズムカルに、正確に作られていました。私にも作れそうと思いましたが、実際にやってみるとその難しさに驚きました
加賀理事

とっても上品なお菓子で、おいしかったです。みなさんもお茶うけにどうぞ
新藤理事

受け継がれていくもの

三代目となる息子の谷口航平さんは、祖父から受け継がれる製法を守りながらも、現代風にアレンジした商品を次々と開発しています。道の駅のと千里浜の限定商品として開発した「宇治抹茶おだまき」は、羽咋市のブランド米で作った生地に宇治抹茶をまぶしたもので、道の駅で一番人気の商品となりました。



谷口 航平さん



こだわり

おだまきの生地は弾力があり、ほのかに感じる塩味も手伝ってお米とあんのおいしさに「いくつでも食べられそう」と言われます。「だからこそ、ものす



谷口 義則さん

合併記念に

谷口製菓は昭和39年に創業。昭和50年から白のおだまきを作り始めました。転機となったのは15年前。旧志雄町と旧押水町の合併記念に旧押水町の特産品のいちじくをあんにしたおだまきを作ったところ、たくさんの方のメディアに取り上げられ、注目を集めるようになりました。その後、いろいろなおだまきを作るように。「僕はゴレンジャーで育った世代なので、5つ揃えたくなくて(笑)、黒米とくるみ入り、冷やしずんだ入り、よもぎ入りを考え出したんです」と、茶目っ気たっぷりに話す谷口義則さん。



左: 自生する「苧麻」
右下: 束ねた麻糸