

産地 メーカー を訪ねて

谷口製菓
(宝達志水町)

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。



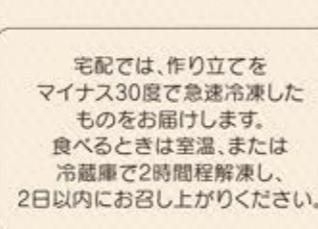
均一な厚さに延ばしていくのが難しいところ。冷めてくると力を入れないと伸びないので、手で温度を確かめながら延ばしていきます。



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の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



おだまき作りを体験

＼見学してきました！／
おだまきはとてもリズミカルに、正確に作られていました。私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



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。

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。転機となつたのは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つたところ、たくさんのメディアに取り上げられ、注目を集めようになりました。その後、いろいろなおだまきを作るよう。「僕はゴレンジャーで育つた世代なので、5つ揃えたくなつて(笑)、黒米とくるみ入り、冷やしづんだ入り、よもぎ入りを考え出したんです」と、茶目ついたっぷりに話す谷口義則さん。

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つ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

ごく原材料にこだわっています」。生地に使う米はもち米を一切加えないコシヒカリを粉にした上新粉。「いろいろ試行錯誤した結果、独特のコシの強さともっちり感を出すためには石川県産のコシヒカリが一番いいんです」。また、粒あんに使用する小豆は生地と相性のいい北海道産。「能登の塩を使い、甘すぎないうちの味を出しています」。

そして、何よりのこだわりは、一工夫手作りしていること。「やつぱりこれを機械では作れません。延ばした生地とあんのそのときの加減で、同じ形に見えても二つと同じものはありません。それが手作りの面白さであり、いいところではないかなと思っています」。

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、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。

谷口製菓では地元の小学校でおだまき作りの体験授業もしています。「おだまきを通して町の歴史や和菓子の味を子どもたちに伝え、いつまでもおだまきを愛してほしい」と義則さんは話します。



谷口 航平さん



おだまきの由来

旧志雄町の地域には麻糸の原料である「苧麻」が自生しており、織維産業が発達していました。麻糸を束ねたものをおだまきと言い、その形に似せた餅菓子がおだまきの由来となりました。発祥の時期は定かではありませんが、お祝いや法事、手土産など子どもの頃からなじみのあるお菓子として、志雄の人々にずっと愛されてきました。



左：自生する「苧麻」
右下：束ねた麻糸