



糰屋のひとびと 2021年7月号

こんにちは。古町糰製造所の小畑でございます。

2021年も7月に入りました。一年が折り返したと思うととても早いですね。

当店はこの7月で創業から12周年を迎えました。いつもご愛顧いただく皆様方のおかげです。本当にありがとうございます。

12年という生まれたての赤子が小学6年生になる歳月。6年生のお子さんがいらっしゃる方は当店と同じ年です。自分の12年前を振り返りますと、まだ中学3年生。果たして将来にこういった仕事をしているとは思いませんでした。13年目の古町糰製造所もどうぞ宜しくお願いいたします。

～甘酒の季節はいつ?～

「甘酒」が夏の季語であるということは、この時期になると耳にすることがあると思います。従来どちらかと言うと冬に温めて飲むものというイメージが定着していた甘酒ですが、近年は夏バテ対策や疲労回復にと、夏に注目されることも増えています。

季語に数えられるということは、少なくとも俳句の発展した江戸時代には一般庶民も夏に甘酒を楽しんでいたということですが、なぜ現代において冬のものと言う印象が強いのでしょうか。

江戸時代以前も、甘酒は一般庶民が口にして楽しんでいたようですが、年末年始の神事で供されることが多く、どちらかと言うと冬のものというイメージを持たれていました。江戸時代に入り「土用の丑の日にウナギを食べて滋養強壯を」という風潮が広がることをきっかけに、栄養満点で滋養効果の高い甘酒も、同じように夏の飲み物へのイメージの転換が進んだのではないかとされています。

その後しばらくの間、大正時代に至るまでは街を歩く「甘酒売り」が夏の風物詩になるなど庶民の間でも夏の食べ物として親しまれました。

当時東京市（現在の23区のあたりです）内には200軒もの甘酒屋があったという記録があるので驚きです。

ところが昭和に入った頃から次第に夏のものではなくなったのだとか・・・

気になる続きは裏面へ

それまでは、（現代で言う古町糰製造所のような）糰の扱いに慣れた知識のある専門家が甘酒を作り、販売していたと言います。

徐々にこれを自宅で作る（自家製甘酒ですね）人が増えてくると、とても大変なことが起こったのです。甘酒の作り方はおおざっぱに言うと、炊いたご飯と米糰をよく混ぜ、保温してしばらく寝かせます。

暖かい環境に、栄養豊富なご飯、菌が繁殖するのに最適な環境なんですね（しばらく放置していたご飯にカビが！ とショックな経験は誰しもあるのではないのでしょうか）。

当時は現在に比べても衛生環境が悪く、また蒸し暑い夏場にそんなことをしたらどうなるか、考えただけでも怖いですよ（笑）

甘酒に起因する食中毒が激増し、徐々に暑い時期に飲むのは忌避されるようになってしまったということです。

「餅は餅屋」ではありませんが、「甘酒は甘酒屋」という認識があれば、また違った現代になっていたのかも知れません。

※当社は万全の環境で商品を作っていますので、安心してお召し上がりくださいね！

2021年6月末日

古町糰製造所 小畑

季節の商品のご案内

「土用甘酒・うめ糰」

夏季限定の梅甘酒は、青梅の風味豊かな味わい。

梅の酸味は、糰特有の香りを隠す効果があり、糰の甘酒が苦手な方にも進めやすい一本になっています。

昔から夏の土用の丑の日には「う」のつく食べ物を食べて栄養強壮と健康を願う文化があります。

「うなぎ」がその筆頭ですが、「うめ」に含まれるクエン酸にも疲労回復の効果が期待でき、体力の落ちがちな夏場を元気に過ごすために摂取したい成分です。

飲みやすい甘酒に混ぜることで、甘酒由来の各種必須アミノ酸とともに、一日一杯の習慣で夏バテ知らず！



500ml 1,296円（税込）



～小畑のつぶやき～

これからますます暑くなる夏の食卓、皆様のご家庭では「夏と言えば」の夕食のメニューはごぎいますでしょうか。つるつるした喉ごしの素麺が増えることはあるあるかも知れませぬ。私の実家では畑で様々な作物を育てており、夏にはみずみずしい収穫の時期を迎えます。ザルに山盛りの枝豆、トウモロコシ、いい塩梅のナス漬、これが田舎の夏の三種の神器ですね。

発酵元：株式会社古町糰製造所
オンラインショップ
新潟県新潟市中央区古町通2-533

TEL：0120-850-502

FAX：025-333-4827

SHOP：<https://furumachi-kouji.net/>