



お伊勢さん菓子博2017

伊勢法人会副会長 西尾 新

4月21日から5月14日まで三重県営サンアリーナ及びその周辺で第27回全国菓子大博覧会（お伊勢さん菓子博）が開催されます。菓子博覧会は菓子工業組合が主催ですが、地方自治体も応援しています。伊勢法人会からも多数の会員が様々な形で携わっています。

ところで、私たちは日ごろ様々な場面でお菓子を食べていますが、お菓子について疑問に思ったことはありませんか？

例えば、「おはぎ」と「ぼたもち」はどう違うのか調べてみました。

一般的には「おはぎ」は秋の彼岸の萩の季節に食べるのが「おはぎ」、春の彼岸の牡丹が咲くころに食べるのが「ぼたもち」だということですが、元々は別の食べ物だったそうです。

萩の季節、秋のお彼岸に食べる「おはぎ」は萩の花をかたどって小ぶりで長めにまるめられ、牡丹の季節、春のお彼岸に食べる「ぼたもち」は、牡丹の花をかたどってまるく大きく豪華につくられていたそうです。その上、当時は使われるあんにも違いがありました。

秋のお彼岸はあずきの収穫期に当たります。とれたてのあずきをやわらかい皮も一緒につぶして使うので「おはぎ」はつぶあん。一方、春のお彼岸は冬を越して皮の硬くなったあずきを使います。そのまま使うと食感が悪くなるので、「ぼたもち」には皮を取り除いたこしあんが使われたということです。

又、シュークリームは何語かご存知ですか？

実はフランス語の『シュー』と英語の『クリーム』の合成語なんですね。まるでピコ太郎みたいですね。「シュークリームください」と英語で言うと「靴のクリーム」が出てきますので要注意です。

ちょっと調べてみるといろいろと面白いですね。皆様も是非菓子博に足を運んでお菓子の様々な側面に触れていただきたいと思います。



©菓博三2017

公式キャラクター
いせわんこ

法人会の理念

法人会は税のオピニオンリーダーとして

企業の発展を支援し

地域の振興に寄与し

国と社会の繁栄に貢献する

経営者の団体である