



これが「さわり」。先人の知恵が、いまも生き続ける銅製品のひとつ

お 店に入って驚いたのは、厨房がガラス張りなこと。職人の様な銅製の道具を発見！「これは、「さわり」と呼ぶ、あんこを練るための器です。和菓子の世界では、古くから使われています。あんこを練る時に大切なのは、器を直火で熱しながら、火のあたりをじわじわとあんこの中まで通していき事。銅は熱伝導率が良いですから、この作業に最適です。あんなの他にもわらびもちや求肥（ぎゅうひ）などを練る際に用います。洋菓子でもカスタードクリームなどを作る時に、使用するんですよ。銅製品は、毎日使う道具として、手入れが容易なのも素晴らしい。和菓子では酢を、洋菓子ではレモンと塩を使って洗いますが、それだけでピカピカになります」。なるほど。ところで銅の微量金属作用は「ご存じですか？」「はい、抗菌作用や殺菌作用があると聞いています。食品を扱う道具として、衛生・安全管理という点でも銅はとても心強い味方ですね。洋の東西を問わず、昔の人は多くの経験から銅のチカラを学んでいたのでしょう。銅はまさに先人の知恵が活かされ、受け継がれている大切な財産だと思っています」。

# 銅であんこを練る

## 新しいスタイルで発信

成城あんや



「和の原点は、あんこである」。そんなポリシーを持ち、大正七年に創業した和菓子の老舗・成城風月堂。そのこだわりを継承し、かつ現代の食のスタイルで気軽に楽しませてもらえるのが、平成十六年にオープンした「成城あんや」。

食材はもちろん、製法、道具、そしてお店づくりに至るまで、和菓子とお客様への深い愛情が込められている。その極上のあんこを作り出す道具に、銅が使われていた。



出来上がったあんこは、職人の妙技で美しい和菓子へ



銅から銅へ。和菓子作りには銅はなくてはならない存在だ



厳選された小豆を、銅釜でじっくりと煮る

その時、厨房からふんわりと小豆のやさしい香りが漂って来た。銅の釜で煮つめられた大量の小豆を、職人さんが手際よく「さわり」に移している。「あんやは、成城風月堂の和菓子へのこだわりが随所にちりばめられたお店です。小豆、水、道具などすべてがお客様に和菓子を心から楽しんでいただくために、最上のものを選び抜いています。そして、もうひとつのこだわりが「出来立て」を召し上がっていただくことです。いま和菓子は、百貨店などを介して販売されることが多く、物流を考えると皆様の口に入る時には、作られた側から召し上がっていただけられるように喫茶スペースも用意しています。厨房をガラス張りにしたのも、この出来立て感をお伝えするためです。季節の素材やテーマに沿って、生菓子や常時八〜十種類用意しています。四季折々の和菓子の味と、職人の技を一緒に楽しんでいただければ幸せですね」。

どうぞ試食にと、出来たてホカホカのあんこをいただいたのが、撮影した後に賞味するのが、もう待ち遠しくて仕方ない！

成城あんや

小田急線  
「成城学園前駅」下車  
徒歩1分  
東京都世田谷区成城6-5-27  
Tel : 03-3483-5537

ぜひ一度ご来店いただき、職人の技をご覧いただきながら、出来立ての生菓子を味わっていただければと思います。他にもうどんなどの軽食があり、男性にも喜ばれています。駅前の本店、駅ビルのお土産店では、またひと味違った成城風月堂の味をお楽しみいただけます。



(株)成城風月堂  
常務取締役 堀 芳郎氏



目移りするほど綺麗な和菓子がいっぱい。奥にはお洒落な喫茶スペースも