



特集

発酵食品をたずねて「くず餅」

船橋屋の

「くず餅」もち

今回取り上げる発酵食品は  
小麦でんぷんを発酵させて作る「くず餅」です。  
東京都江東区亀戸にある「船橋屋」を訪ねました。

亀戸天神から見る東京スカイツリー。  
「船橋屋」からは、徒歩1分。手前の緑は、  
4月末頃満開となる藤棚



## ● 亀戸天神

東京都江東区亀戸にある学問の神様として有名な亀戸天神は、大宰府天満宮を模して造られ、鳥居や太鼓橋など随所にその面影を残しています。鳥居をくぐると社殿まで真つ直ぐに参道が伸びています。また、左手前方には、鮮やかな青空に向かってそびえるスカイツリーを眺めることができ、新旧の建造物を同時に楽しめるスポットとなっています。

江戸時代から亀戸の五尺藤と言われた境内にある藤棚は東京随一と言われており、毎年4〜5月にかけて藤まつりが開催さ

れ、多くの観光客で賑わいます。そんな亀戸天神の門前近くに店を構えるのが「船橋屋」です。

## ● 江戸創業の元祖くず餅

船橋屋の創業は1805年、江戸文化2年になります。下総（船橋）出身であった初代店主が、故郷で採れる良質な小麦を用いて作られたのがくず餅です。当時より、亀戸天神に訪れる多くの参拝客に親しまれ、今日まで200年以上の歴史と共に受け継がれてきました。

## ● 発酵食品の関東「くず餅」

くず餅と言うと、植物の葛を用

いた透명한葛餅を連想される方も多いのではないのでしょうか。

関西でくず餅と言えば、葛粉から作られる葛餅を指しますが、関東では今回ご紹介する「小麦でんぶん」から作られるくず餅を指します。どちらもきな粉や黒蜜をかけて食べるといふ点では同じですが、それぞれの地域で別に進化した食べ物です。

関東のくず餅は小麦粉から精



精製された小麦でんぷんと木曾川水系の地下天然水を1マス6トンにもなる木枠の樽の中で、微生物の力を借り発酵させます。白く濁っているため、中の様子はわかりませんが、表面にぶくぶくと気泡が見えます。

製したでんぷんを乳酸発酵させて作ります。発酵工程を経て作られると聞き、ぜひ、その地を訪れたいくなりました。

### ● 発酵工程

私たちが向かった先は、岐阜県羽島市。ここで小麦でんぷんの発酵工程を見せていただきました。

ここで1年以上発酵させた小麦でんぷんは水分を抜き、袋詰めされ、亀戸の船橋屋に送られます。発酵小麦でんぷんは上に浮く黄色っぽい部分（約65%）と、下に沈む白い部分（約35%）の2種類のものできるそうです。これら2種類をうまく配合し、くず餅の原料として使用します。

### ● くず餅の作り方

場所は変わって、亀戸船橋屋

の工場です。部屋の中はまるで蒸し器の中にいるような状態です。それもその筈、次から次へとくず餅が蒸し上がっています。

亀戸の工場では岐阜から送られた発酵小麦でんぷんを2日間寝かせた後、熱湯と混ぜ合わせ、生地を作ります。熱湯の量はその日の温度や湿度によって調整します。

職人さんが2つに仕切られた木枠（およそ1・8リットル）の上にそれぞれ木綿の布を敷き詰めていきます。その後、機械で先ほどの生地を流し込み、すぐに蒸す工程に入ります。



①岐阜県で長期熟成中の小麦でんぷん ②ぶくぶくと乳酸発酵中の小麦でんぷん ③発酵樽から水を抜いた状態 ④徹底的に洗浄した船橋屋の工場 ⑤生地を作る直前の発酵小麦でんぷん



④



②



⑤



③



①一瞬の職人業で木枠に布をヨレずに敷く ②生地を木枠に流し込む ③一直線状の専用蒸し器  
④くず餅の命「弾力」を厳しくチェック ⑤黒蜜が絡むよう台形にカット



④



②



⑤



③

蒸し器は舟形で6つがレーン状に連なっており、最初弱めの火から徐々に強めの火となるよう調整し、12〜13分かけて蒸し上げます。蒸し上がったばかりのくず餅は、熟練の職人さんが指の腹（素手）で弾力や色合いをチェックします。くず餅は弾力が命です。発酵小麦でんぷんの調合はもちろんのこと、生地作り、蒸す工程においても季節や気温、湿度が影響する生菓子です。その日の状況に合わせて調整が必要になります。

木枠から外し、冷ましたくず餅は2段に重ね、台形にカットします。この台形の形は、「き

な粉と黒蜜が絡みやすくなるように」とのこと。全体をビニールで包み、箱に詰めて商品の完成です。

原料の仕込みは朝早くから行われます。そして作ったものから、すぐ店頭に並べます。消費期限はわずか2日間。食感や風味を楽しむために冷蔵庫に入らず、常温で保存します。出来上がるまでにかかる日程は全工程でおよそ450日、発酵を経て作られるため、多くの年月を要します。しかし、出来上がったくず餅の命はわずか2日間。感謝していただかなくてはと思いました。

## 200年以上庶民に愛された味

工場の見学の後、さっそくお店の方に移動し、きな粉と黒蜜をたっぷりかけたたくず餅をいただきました。和菓子とということですが、黒文字が出てくるのかと思いましたが、テーブルにはスプーンがあります。最初は、なぜスプーンなのかと疑問に思いましたが、すぐに理由がわかりました。きな粉と黒蜜をたっぷり絡めるにはスプーンの方が都合なのです。

香ばしいきな粉の香りと黒

# 船橋屋のご紹介



**亀戸天神前本店**  
 東京都江東区亀戸3-2-14  
 TEL 03-3681-2784  
 URL:<http://www.funabashiya.co.jp/>

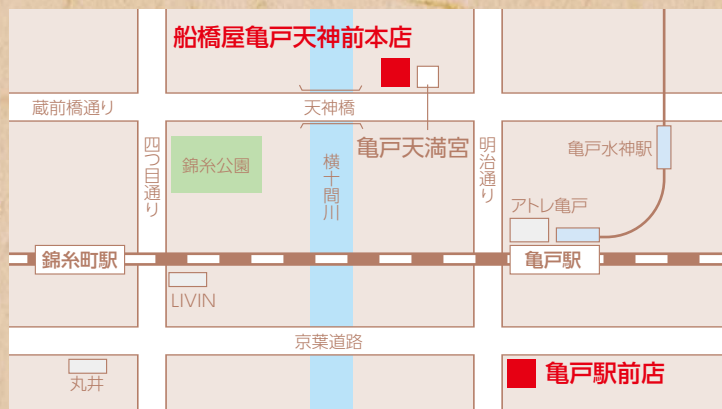
- その他の店舗
- 亀戸駅前店  
 東京都江東区亀戸6-26-3 TEL 03-3637-2784
  - 柴又帝釈天参道店  
 東京都葛飾区柴又7-6-1 TEL 03-5693-2784
  - こよみ広尾店  
 東京都渋谷区広尾5-17-1 TEL 03-5449-2784
  - 巣鴨地藏通り店  
 東京都豊島区巣鴨3-19-13 TEL 03-3915-1211
  - 松戸本土寺参道店(※季節限定営業)  
 千葉県松戸市殿平賀82 TEL 047-341-5710

※お電話・FAX・インターネットでのご注文も可能です  
 TEL 0120-8-27848 (9:00~17:00)  
 FAX 03-3684-2784  
 オンラインショップ  
<http://www.funabashiya.jp/>



特集内でご紹介したくず餅のほかに、こよみ広尾店、オンラインショップ限定の「くず餅プリン」もご購入いただけます

## MAP



※総武線亀戸駅から徒歩約10分

作家・吉川英治による揮毫「船橋屋」の扁額。P.5の暖簾も同じ墨蹟



黒蜜ときな粉をたっぷりまぶして、「船橋屋」のくず餅の完成

蜜の奥深い甘みがプリツとした弾力と少し酸味の残るくず餅に絡み、素朴ながらも美味しくいただきました。

明治初頭に出たかわら版「大江戸風流くらべ」では、この船橋屋のくず餅が甘いもの番付で横綱にランクされたそうです。店内に掛かっているお店の写真も明治中期頃のものとのこと。200年以上愛され続けているこのくず餅を味わいながら、当時にタイムスリップしたような不思議な感覚を覚えました。

文…加藤真(紀子)  
 (ヘルスケア商品開発センター)  
 写真…佐竹香代  
 (通信販売事業室・本誌編集長)