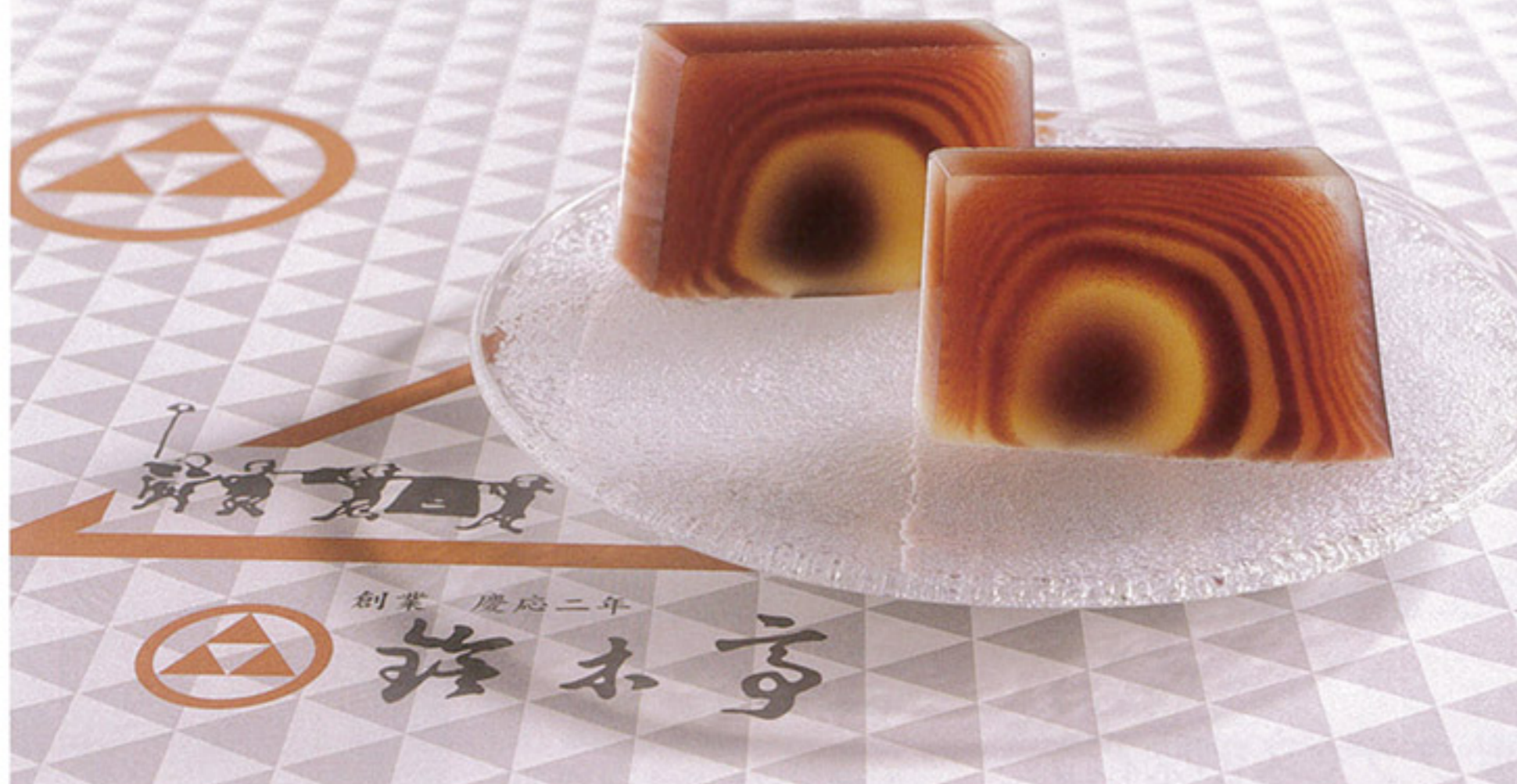


北陸新幹線内の雑誌『西 Navi』に掲載頂きました



富山 富山 「鈴木亭」 空目羊羹

空目羊羹/ミニサイズ  
(10×3.5×2.5cm) 250円、小型  
(19.5×4.8×3.2cm) 950円  
※鈴木亭および、一部駅ナカ店舗・  
土産物店などで販売中



立山杉の美しい年輪を切り取ったかのような空目羊羹は、鈴木亭が創業した慶応2年(1866)から続く伝統名菓。この商品を生み出した初代・茂助は、江戸の幕府御用菓子師・鈴木越後で修業した後、故郷の富山に帰って独立。その際、目玉になるお菓子として考案したのが、赤と白のあんこを組み合わせて立山杉の木目を表現した羊羹だった。小豆、白いんげん、寒天、

砂糖、水あめと、素材はいたってシンプルだが、人々を驚かせたのが表面だけでなく縦に切っても斜めに切っても木目が現れること。その製法は秘伝中の秘伝で、現在の六代目当主・鈴木真さんの代まで開発当時から変わることなく受け継がれている。きれいな木目に仕上げるポイントは数々あるが、「赤と白のあんこを同じ固さで炊き上げることが一番大事です」という。

そのためには熟練した職人が息を合わせて作業する必要がある、決して一人ではできないものだそう。年を重ねることに通じる縁起物として、「年輪を刻む」空目羊羹は今や富山県民のお祝い事や行事に欠かせないお菓子に定着。みずみずしくきめ細やかな羊羹は口の中でふわりと溶け、あっさりとした甘さはスッと消えて後味がいい。暑い夏場は冷やして味わうのもおすすめです。



鈴木亭六代目  
鈴木真さん



羊羹の味わいを安定させるため、天然の寒天は季節やでき具合によって産地を変えて仕入れるそう。小豆は安定した北海道産を使用。寒天は前日の夕方から水に漬けて半日かけて戻し、鍋で熱を加えながら透明になるまで溶かす。この寒天の働きで約120日の賞味期限を実現している。



熟した寒天に赤と白のこし餡をそれぞれ投入。30分ほど混ぜながらグツグツと沸くまで炊き上げ、さらに水あめを加える。熱せられた餡は100度を超え、赤と白の餡が同じ固さになるように調整される。職人はヘラから垂れる餡の様子や柔らかさなどを見て仕上がりを判断。その後の流し込む工程は企業秘密。冷めたら完成で、1回の作業で約300本の空目羊羹ができる。

これもおすすめ



くろもくめようかんたいこくぼし  
**黒空目羊羹 大黒柱**  
昨年発売された黒砂糖入りの新しい空目羊羹。ほのかに感じられる黒砂糖独特の苦みと風味が、白餡のあっさりとした甘みとマッチしている。ミニサイズ 280円 小型 1050円



ももようかん  
**空目羊羹 丸型 絵柄入り**

桜や鶴の模様が施されている、空目羊羹の丸型。縁起が良い品だけにお土産はもちろん、お祝いごとにも向く。年輪を模した羊羹だけに、通常の棒物とは違う木の幹を感じさせてくれる。1250円



鈴木亭

〒富山市西町6-3 ☎076-421-4972  
⑧8:00~17:00 無休 ○富山駅から路面電車、「グランドプラザ前」電停下車、徒歩すぐ。  
または「西町」電停下車、徒歩約2分  
※各商品はオンラインショップから取り寄せも可能。  
詳しくはHP (<https://www.suzukitei.com/>)を確認

