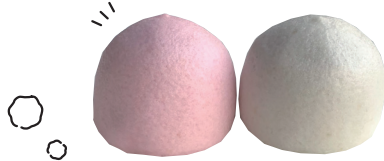


西牧竜也シェフの
こだわり探求日記

おいしい 逸品

VOL.
16



「紅白上用饅頭 (2個入 370円) / 博美屋」

ふっくら、もちりした薄皮、 きめ細やかなこし餡は絶品！

天皇陛下献上銘菓「椿まんじゅう」で有名な博美屋。吟味された素材を丁寧な仕事でさらに美味しく仕上げた和菓子はどれも紹介したいほど秀でている。中でも好きなのは「紅白上用饅頭」。息子が誕生したお祝いで注文したのがきっかけで、以来お祝い事には必ず注文。薄皮には粘りの強いつくね芋が混ぜられ、蒸すとふっくらもちり食感に。また餡には厳選した北海道小豆が使用され、目の細かい漉し器を使って漉す為、なめらかな口溶けの良さが生まれる。ちなみに、つくね芋の事を「薯蕷^{じょうよ}」と言う事から薯蕷饅頭とも言われていて、広島では上用の字が使われているようだ。博美屋の創業は昭和33年。当時は結婚式の引出物のひとつ、三つ重ねを専門に作っていたとか。三つ重ねは、赤飯、紅白饅頭、細工蒲鉾や昆布の佃煮などを一段ずつ重ねた折詰の事。好きな饅頭と赤飯が博美屋の原点と知り、何だか嬉しい。現在は二代目の片井康裕さんが社長を務める。匠の技で惚れ惚れする芸術的な和菓子を作り出し、数々の賞を受賞する実力の持ち主だ。2017年から呉市内の学校を中心に訪問し和菓子作りを教えていて、それが片井さんのライフワークにもなっている。和菓子は後世に伝えたい日本の食文化だ。



西牧竜也 / 尾道市出身。料理人歴33年。ホテルや結婚式場でシェフを務め2014年5月におうちレストラン NISHIMAKI をオープン。「シェフの休日探訪」<https://o-r-nishimaki.jp/> もチェック。