甘味主義

中島 久枝

皮とあんで一体感

江の島　1個百円

帆立てやカキ、アワビなど貝殻の形をした小ぶりの最中である。中にはそれぞれ、粒あんやこしあん、白あん、ユズあん、ゴマあんが入っている。

この菓子は、東京・芝公園の増上寺近くにある和菓子店「芝神明栄太楼」が作っている。

「江の島」は明治35年（1902年）に考案され、縁あって「金色夜叉」の作者、尾崎紅葉が名づけたものである。当時、「江の島」という琴歌もあったそうだが、東京で作る和菓子にこの名前を使うというのは、よほど人気のスポットだったのだろうか。

「最中の素材は皮とあんの二つの要素しかないだけに、難しさがありますねぇ」と、四代目の内田吉彦さん。

あんに使う小豆は、粒あんが岡山産の備中大納言、こしあんが北海道産の小豆と使い分けている。備中大納言は大粒で色つやがよく、あっさりとした味わいがある。対して北海道産の小豆は小粒だがコクがあり、品質も安定している。小豆本来の持ち味が生きるよう炊きあげているそうだ。

あんのおいしさを引き立てる最中の皮は、さくっとして香ばしい。

「最中の皮とあんの一体感を大切にしています。あんに合うように、皮に使うもち米を吟味し、厚み焼き加減も工夫しています」

甘味主義 - 中島久枝 -