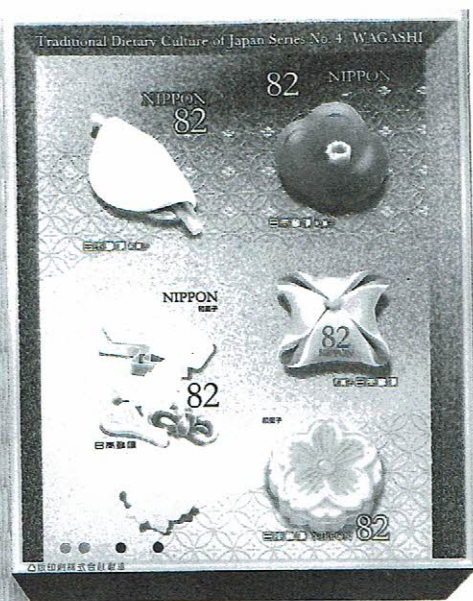


人の好みの問題だが、愛用するホットな飲み物に、コーヒー、紅茶、日本茶が、老若男女間で、存在します。私は、紅茶は滅多に飲まないが、コーヒーをブラックで週3回程、愛用していて、そのビターな感じが忘れられなくて、恐らく、カフェイン中毒の所為だろうか。何だか、一緒に食べるお菓子として、チョコレートのビターな感覚がマッチすると想像しています。ちなみに、チョコレートには、ポリフェノール類を多く、含んでいて、メタボ対策に良いと聞いたことがあるが、ダイエットの為、食べない。紅茶には、小麦粉から作られるクッキー・ビスケット類、ショートケーキ類と幅広く、合うみたいだが、女性のグルメな人の方が詳しいであろう。コーヒー、紅茶は西洋的ですが、渋みの素、ポリフェノール類の一種のカテキンを含有する日本茶では、和菓子が、よく和やかなムードを上手く演出してくれます。

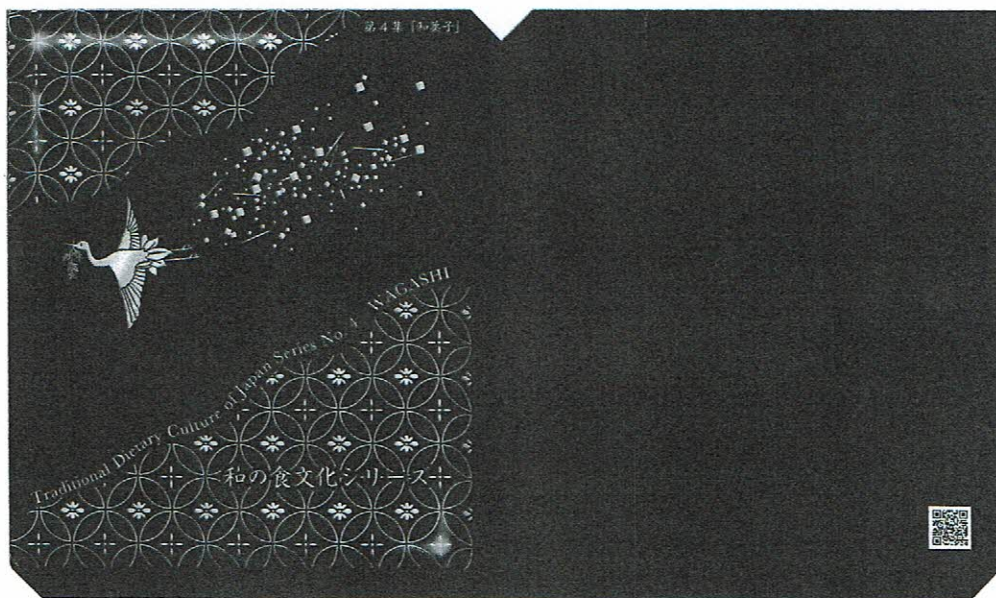
熊本県内の和菓子では、生菓子のいきなり団子は有名ですが、熊本市の陣太鼓、水前寺、八代市の彦一最中、玉名市の高瀬飴、長者饅頭、山鹿市の灯籠最中、菊池市の松風、人吉市の焼酎最中、宇土市の小袖餅、水俣市の美貴もなか、天草方面では赤巻きが、今でも有名だろう。幾分、熊本県は、最中類が多い感じですね。私は、ヤケ食い、ヤケ飲みの為、肥満に陥り易く、菓子が好きな甘党派と酒が好きな辛党派の2種に分類される内の辛党派です。

一般和菓子として、饅頭、あられ、煎餅、団子、餅等があり、餅米、うるち米、小麦粉、小豆、大豆等から作られて餡等が場合、場合に原料として使われており、餅米とうるち米の違いは、餅米はデンプン内にアミロースをほとんど、含まずに、粘り気があり、一般和菓子以外にも赤飯に利用されています。西洋で、パンの原料となる麦類が、大麦、小麦、ライ麦等と区別される様に、うるち米と餅米の区別は似ています。麦からビールが作られますが、うるち米からは清酒が作られます。そういえば、熊本では、焼酎も、うるち米から作られます。うるち米は、ほぼアミロース20%、アミロペクチン80%で、構成されていて、中には、硬めのご飯が好きな方もいらっしゃる事でしょうが、その硬さ加減には、このアミロースのデンプン内の構成比率が関与しています。うるち米の研究は、毎日の食卓に上がる為、進んでいます。餅米の研究はどうでしょうか。かなり以前になりますが、1999年11月発行のくまもとの会報98号の“この切手にクローズアップ(47)”で紹介しました“第20回全国菓子大博覧会”の資料を参考にさせて頂くと、幸いです。





表



裏

70%に縮小コピー