

愛Pが行く!!!

知立市の魅力発見旅 No.1

知立市と愛知大学との 連携・協力に関する協定

平成30年6月に知立市と愛知大学との連携・協力に関する協定を締結しました。この協定は、知立市と愛知大学が包括的な連携のもとに、産業、文化、福祉、教育等の分野で相互に協力し、協働のまちづくりを推進するとともに、愛知大学における教育・研究および地域社会の発展と優れた人材の育成に寄与することを目的としています。このコーナーでは、学生らしい視点でイベントや地域の人たち取材し、知立市の魅力を新発見、再発見したものを伝えていただきます。

第1回目は2年生4人で市内にある、あんまき屋さん取材しました。愛Pメンバーの中には知立市民はいませんが、知立市といえば漠然とあんまきが有名だというイメージがありました。そこで、一体どのような過程や思いをもってあんまきが作られているのか聞きに行くことにしました。

初取材

愛知大学広報サークル愛Pです。今月号から私たち愛Pが知立に関する取材し、こちらに連載させて頂くこととなりました。これから頑張っていく予定です。楽しんでいただきたいと思います！ よろしくお願ひします！

初めまして！

知立とあんまきの関係

明治20年頃に鉄道の東海道本線が開通しました。それまで庶民は、あんこは高級品で食べるのができず、あんまきの小麦粉の皮の部分だけを食べていたそうです。しかし、物流が盛んになることで、庶民でもあんこに手が届くようになりました。そこで、今まで食べていた皮にあんこを巻いて食べてみたところ美味しかった、というところからあんまきが誕生したそうです。

知立(昔の池鯉鮒)は東海道五十三次に描かれているように東海道の宿場町でした。そこでは、馬を売買する「馬市」が行われていたり、旅人がお茶を飲みながら休憩をしたりしていました。そこでお茶とともに添えられたものが、あんまきでした。それからあんまきは知立の名物となっていたとされています。

文化継承の担い手

大あんまきの藤田屋

初めに訪れたのは、国道1号線沿いに大きく店を構える藤田屋本店です。こちらでお話をしてくださったのは、株式会社藤田屋の専務の藤田正悟さん。昔から愛されるあんまきの伝統を守り、文化へと続けたいという信念のもと、事業に取り組みされていると熱い想いを聞かせていただきました。

あんこへのこだわり

あんまきには欠かせないあんこ。今回お話を伺う中で、藤田屋さんのあんこへの強いこだわりを感じる事ができました。

毎日、北海道十勝産の小豆を使い、数日かけて手作りで製造しています。当日作ったものはその日のうちに出荷するという徹底ぶり。お客さまに一番おいしい状態のあんまきを届けたいという思いからだそうです。

こちらのお店で人気なのは、チーズで女性からの支持が高いとか。カスタードや、新商品のクリーム&オレオは特におすすめの商品だそうです。



愛Pとは??

愛知大学の学生サークルです。主な活動として、オープンキャンパスで愛知大学生の生活を紹介する独自企画の運営や来てくださった人にキャンパス内のご案内を行っています。活動を通じて、愛知大学の魅力を学生目線で発信している広報サークルです！

「愛Pが行く!!」コーナーは、偶数月の16日号に連載します。

産官学連携

このクリーム&オレオは愛知大学のACCOMPANY（アカンパニー）という学生地域貢献事業グループと藤田屋さん、知立市が共同開発したあんまきです。学生の意見を取り入れつつ出来上がったあんまきには中に生クリームとオレオが入っていてとてもおいしいです。



(中央) (株)藤田屋 藤田正悟専務

お土産として

藤田屋本店には、お食事処が併設されており、食事を楽しんだ後にあんまきをお土産として買って帰ることが出来ます。おいしい食事のあとにご家庭であんまきを楽しむのも良いかもしれませんね！

藤田屋さん、知立駅や市外にも店舗がありますので、ご家族やご友人へのお土産としていかがですか？

元祖あんまき

小松屋本家

次に取材させていただいたのは、元祖あんまき屋として知立市で有名な小松屋本家です。5代目店主の神谷潤さんにお話を伺いました。

粉へのこだわり

小松屋さんのあんまきは、**添加物が少ない**ことが特徴です。そのため添加物に敏感な人でも食べやすいとのこと。余計なものが入っていないため、粉の性格が出やすく、季節や湿度によって生地が変わってくるため、水の量などを変えているそうです。

オリジナル焼印

小松屋さんでは、好きなキャラクタや企業名、団体名などの**焼印**をインターネットなどで作って持ち込めば、世界で1つだけのオリジナルあんまきを作ることが出来ます。このあんまきは手土産や記念品などにおすすめです！

また、小松屋さんには、通常のがあんまきの約10個分の大きさの**特大あんまき**が販売されています。大きなあんまきを大人数でシェアして食べたらずきそうですね。いま流行りのインスタ映えもするかもしれません。

黒と白 お好みは??

神谷さんによると、地域によって黒あん和白あんの人気の割合が変わってくるそうです。特に女性は白あんのほうを好む人が多いそうです。皆さんはどちらの味が好みでしょうか。お店で**食べ比べ**してみるのも良いかもしれません。インタビュアーやあんまき作りを体験させていただき、とても優しい雰囲気の内でした。



焼き立てがおすすめ!

【おすすめの時間帯】

小松屋本家さんは午前8時に開店されるので、開店後すぐに来店すると焼き立てを食べることが出来るかもしれません。

【おすすめのあんまきの食べ方】

電子レンジで30秒温めるとふわっと、オーブンで3分温めるとパリッと焼き立ての食感に近づきます。牛乳と一緒に食べるのもおすすめです！



小松屋本家5代目店主 神谷潤さん

