

## 砂糖を使わない、赤ちゃんも食べられる水あめ

金沢を代表する和菓子のひとつ「じろあめ」。米と大麦（麦芽）だけでできた水あめで、やさしい甘さが特徴だ。そのままなめて食べるだけでなく、佃煮や和菓子のあんの製造時にも使われるなど、料理にも欠かせない。

その歴史は非常に古く、今も金沢市内に店舗をかまえるあめ屋の初代が天保元（1830）年につくったのが始まりとされる。当時飢饉が起り赤ちゃんに飲ませる乳が出ない母親を哀れんだ初代が、赤ん坊に食べさせられる栄養たっぷりの食べ物をつくろうと苦心して考え出したという。砂糖や人工甘味料が入っていないため赤ん坊も高齢者も安心して食べることができる。

製造には約4日間必要。一晩水につけた米を翌日蒸し上げ、乾燥させて砕いた大麦と湯を加えて約7時間煮る。それから米・麦芽の抜け殻と糖化した液を分けるためしぼり、液のみ一晩寝かせる。その後さらに水分を蒸発させ、あら熱がとれれば完成。夏は硬め、冬は柔らかめというふうに硬さを季節によって変えている。その名称は、金沢の方言で“柔らかい”を意味する「じろい」がなまったと推測されている。

「飴買い幽霊」という民話が伝わっているほど、金沢の人たちの生活に溶け込んだ菓子といえるだろう。

女があめ屋に水あめを買いに来て、疑問を感じた主人があとをつけると寺の墓場で姿を消した。和尚がお産直前に亡くなった布屋のおかみだと気づき、棺を開けると赤子が水あめをしゃぶっていたという話。なお同様の民話は全国に点在している。



少しずつつくっていただく



つぼの状態

**メモ** 金沢の老舗あめ屋のじろあめが最も有名で入手もしやすく、金沢百番街や石川県観光物産館で取り扱っている。醤油・味噌店でも自作し販売していることがある。また近年はあめ粒サイズにしたものもある。

**問い合わせ先** 石川県菓子工業組合 TEL076-221-8366

<http://www.kashikaikan.or.jp/>