

# えびす蔵通信

第8号 平成24年3月 発行



明治十八年創業  
えびす酒造株式会社

福岡県朝倉市杷木林田680-3  
TEL 0946-62-0102 FAX 0946-62-2702  
http://www.ranbiki.com

## 地元逸品探訪

### ゆむたの卵



うきはの山奥、湯牟田にある平飼いの養鶏場から届けられる、きれいなレモン色の卵のご紹介です。餌は、オカラや大麦、玄米、大豆、海藻などを混ぜ合わせ酵素で醗酵させたもの。また、季節の野菜や草をたっぷりと食べてのびのびと育てています。

自然で優しくとっても美味しい卵です。直売店「ALEMBIC」でも好評販売中！

## ひよつこの舞い杷木

宮崎県日向市塩見永田地区に伝わる物語が基になり明治時代に始まった「日向ひよつこ踊り」。

稲荷神社に参拝中、神様の使いである「キツネ」の手招きに踊りだし、後をついて行く「おかめ」。止めに入った「ひょう助」でしたが、自らも踊りだしてしまったという・・・この様子を表現した大変ユーモラスな踊りです。杷木でも地域おこしと健康づくりを目的に、ひよつこ踊り愛好会が平成20年に結成され、今では祭りなど地域の行事においておなじみの存在になりました。初めて見ると単調なお囃子にパターン化された動作を繰り返しているかのように見えるのですが、何度も見ていくうち随所に踊り手のオリジナリティーが表現されており、とても奥深い踊りであることに気付かされます。ひょうきんな動作に見る者の顔にも自然と笑みがこぼれる、とても楽しい踊りです。当イベントは、筑後川流域のひよつこ踊りの愛好会16団体

(260名以上)が杷木に集結して3月18日に開催され、あいにくの雨の中でしたが、大いに盛り上がりました。ステージでは踊りや歌が披露され老若男女と一緒に楽しめる貴重な地元のイベントになっていくことでしょう。



## 麦のお話 その2

弥生時代に日本に伝わった麦。奈良時代以降は長らく大麦の方が小麦に比べ多く栽培されていました。その理由は「麦ご飯」や「味噌」など粒のままでの利用できる大麦の需要が高かったためとされています。平安時代になると回転式ひき臼が伝来し製粉技術が向上。江戸時代に普及するにつれ小麦の生産も拡大していくこととなります。

「大麦」と「小麦」の違いとは？  
粒のまま利用できる「大麦」と粉にして利用する「小麦」。見た目の違いはありますが、実の大きさはほぼ同じ大きさです。大きな違いはそれぞれが持つタンパク質の成分の違いによる特徴です。小麦のタンパク質の主成分であるグルアジンとグルテニンは水を吸収することで粘りのあるグルテンとなりこの特性を生かしてパンなどの様々な食品ができています。一方、大麦にはグルテンとなるタンパク質をほとんど含んでおらず、粉にして

使われることはありませんが、粒のまま様々な食品の原料に利用されています。

「大麦」にも色んな種類  
焼酎やビールなどは「二条大麦」、麦茶には「六条大麦」、味噌には「はだか麦」というように大麦の中でも種類の違いがありそれぞれの特性が上手く活かされています。また「二条大麦」だけをみても多くの品種が存在し、高い機能性を求めて現在でも品種改良が進められています。  
(つづく)

## 編集後記

鍋が大好きな我家ではこの冬も多くの鍋料理で温まりました。平均して週に2回は鍋。そのほとんどは、白菜や大根などの野菜と肉や魚を煮込んだ寄せ鍋というのでしょうか、ポン酢で食べたりだしを使ったりその日の気分で自由に楽しむのが好きです。そんな中、今年初めて食べたのが「トマト鍋」  
真っ赤なスープに多少抵抗がありましたが、味わいは親しみやすくとても美味しかったです。毎年色んな鍋が話題になりますが、そのバリエーションと楽しみ方の自由さはどこことなく焼酎に似ていて、とても相性が良いと感じています。  
(えびす酒造 五代目 田中健太郎)

### 春のイベントスケジュール

- 3月30日～4月1日 「桜宴-ouen-」  
福岡市天神中央公園
- 3月31日～4月8日 「春の地酒まつり」  
福岡県朝倉市 秋月城址
- 4月28日、29日 「古久蔵開き」  
福岡県八女市黒木町「古久蔵」

詳しくはホームページでご確認下さい  
www.ranbiki.com