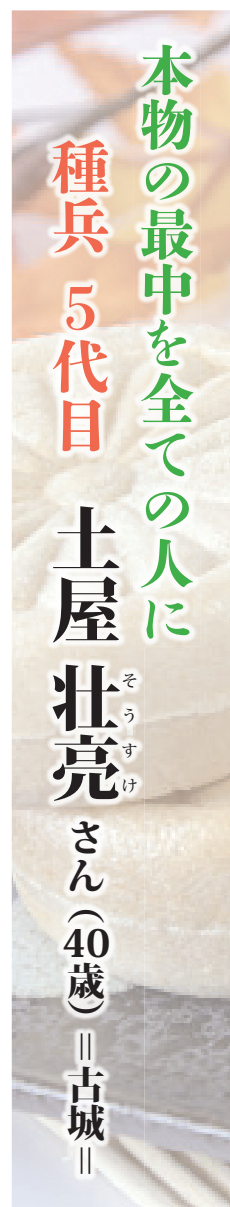




「最中の皮って、お菓子屋さんで作っていると思われがちですが、皮を専門に作る会社があるんですよ。昔は東信地域にも何軒かありましたが、今は県内でも弊社を含めて数軒となりました」と話すのは、100年を越えて最中の皮の製造を続けている種兵の五代目・土屋壮亮さんだ。

種兵は、1910（明治43）年創業。屋号は、初代平八さんの名前と、最中の皮を表す「種」という言葉に因んでいる。土屋さんは高校卒業と同時に、「自分がやらないとこの店は終わってしまう。そうしたら、お得意さんも困ってしまうだろう」と自ら家業を継ぐことを決意し、祖父で三代目の末



八さんの元で修業を始めた。最中の皮の原料はもち米。コーンスターチが使われることもあるそうだが、種兵はもち米100%にこだわっている。「もちの出来で皮の仕上がりが八割決まる」というもち作りを始めるのは早朝5時頃。つきあがったもちを小さな長方形にカットし、真ちゅう製の型にいれて高圧でプレス、250℃の型にいれて焼くと皮が完成する。今使っている型は、栗、梅、兜など40種類ほど。「その日の気温や湿度によって微調整しながら、ちょうどいい焼き色が付くよう火加減を調整します。数値ではなく目で見ての作業。祖父に学びながら、納得できるもの



が焼けるようになるまで5年ほどかかりました」。焼く工程は高温での作業となるため、現当主で土屋さんの母・玲子さんと一時間ごとに交代しながら、多い日で4000組8000枚の皮を焼き上げていく。焼きあがった皮は室外に一日ほど置く。こうすることでほどよく湿気を含んで皮がしっとりするのだという。完成した皮は、菓子店だけでなく、最近のレストランなどにも納めている。

土屋さんは、代々続く技術を継承しながら、新しい取り組みにも挑戦している。2025年から自社ホームページで通信販売をスタート。定番商品に加え、SDGsの取り組みの一環として、焼きむらなどのため廃棄せざるをえなかった皮を、訳あり最中の皮として販売し始めた。こちらの取りまとめは父の明さんが担っている。



「お菓子として楽しんでもらうのはもちろんのこと、今後は食材の一つとして使ってもらうなど、多くの方に最中の皮を味わっていただく機会をたくさん作っていきたい」という土屋さん。百年以上受け継がれてきた伝統の技法と味を守りながら、最中の皮の可能性を少しずつ広げている。

（取材・文 金子美江）



秋のくだものと聞くと、何を思い浮かべますか。秋のものには、いちじく、かりん、柿、梨、ぶどうなど。りんごも出始めますが、旬は冬です。

湿度の高かった夏が終わり、自然界は乾燥が進み、人のからでも乾燥し始めます。五臓の中では肺が乾燥し、咳が出たり風邪にかかりやすくなります。肌も乾燥してカサカサに。肺を潤し、不快な症状を改善してくれるのが旬のくだものなのです。

他にも杏、カボス、すだち、りんご、オレンジ、みかん、柿、干し柿、バナナ、パイナップルなども肺を潤す力が。空咳が出たり、髪がバサついてきたなと思ったら、からだの乾燥サインを見逃さず、上手に肺を潤してあげましょう。

ところで、くだものが最も効果を発揮する時間帯、さていつでしょう。交通事故で再起不能の状態から自然食療法で奇跡的に回復したフランスの歌手リカ・ザライによると、「朝のくだものは金、昼は銀、夜は銅」だそうです。

（国際中医薬膳師 小清水由良）