

まなび、すむまち。にしのみや

[トップページ](#) > [市政情報](#) > [広報・広聴](#) > [シティプロモーションポータルサイト「まなび、すむまち。にしのみや」](#) > [アーカイブ](#) > [シティプロモーション](#) > [エリア](#) > [西宮×今津](#) > 【とおかし図鑑】Vol.09「谷矢製餡」 きんつばの断面からのぞく、つややかな小豆

【とおかし図鑑】Vol.09「谷矢製餡」 きんつば の断面からのぞく、つややかな小豆

更新日：2021年1月29日 ページ番号：45992630



「谷矢製餡」(本町)のとおかし。自慢のあんのおいしさを堪能できる「えびす金鰯」

「とおかし」とは、西宮神社の十日参り（4月から翌年3月）の際に配られるお菓子のこと（※1月は除く）。2017年度から始まった「とおかしプロジェクト」では、1年間に西宮市内の11の和菓子店が月替りでとおかしの制作を担当しており、それぞれのとおかしは、毎月10日限定で各店舗にて販売されます（※詳しくは [こちら](#)）。

この連載「とおかし図鑑」では、市野垂由美（ライター／西宮在住）が、それぞれのお菓子と和菓子店の魅力に迫ります！今回、訪れたのは、阪神・西宮駅から南へ徒歩約8分の「谷矢製餡（たにやせいあん）」。同店の当番月は2018年8月、配布された和菓子は「えびす金鰯（きんつば）」でした。

昭和20年（1945年）に製あん業をスタート



「谷矢製館」の外観



隣は製あん工場。国道43号線沿いのこの看板に見覚えがある人もいるのでは

「谷矢製館」の創業は昭和20年（1945年）。以来74年間、添加物を一切使わず、季節感や食感、自然な風味を大切にすることをモットーとして営業してきました。粒あん、こしあんなどの各種あんを製造して、関西の和菓子店やパン業界に卸しています。

1995年に手焼きによるきんづばの販売をスタートして、1998年には「自動きんづば焼機」を導入。大量生産による製造・販売が本格化しました。



定番商品の「戒金罽」（いずれも3個入り）。左から季節限定のいも、粒あん、抹茶

「えべっさんで親しまれている西宮神社のお膝元で作らせてもらっていることから、『戒金罽（えびすきんつば）』と名付け、店頭で販売するほか、百貨店やスーパー、和菓子店などへも納めています」と話すのは、同社代表取締役の辰馬雄吉（たつうま ゆうきち）さん。

「うちのあんは、粒がふつくと炊きあがるように気を使っています。ちょっと割ってみるので、照りも見てください」きんつばの断面からのぞく小豆の一粒ひとつぶがっつややか！ 口に運ぶと、しっかりとした小豆の風味と程よい歯触り、そしてみずみずしさも感じられます。

1時間に1000個の製造が可能な「自動金罽焼機」



店舗内にあるきんつばの製造工場。この「自動きんつば焼機」は2012年に導入された2号機

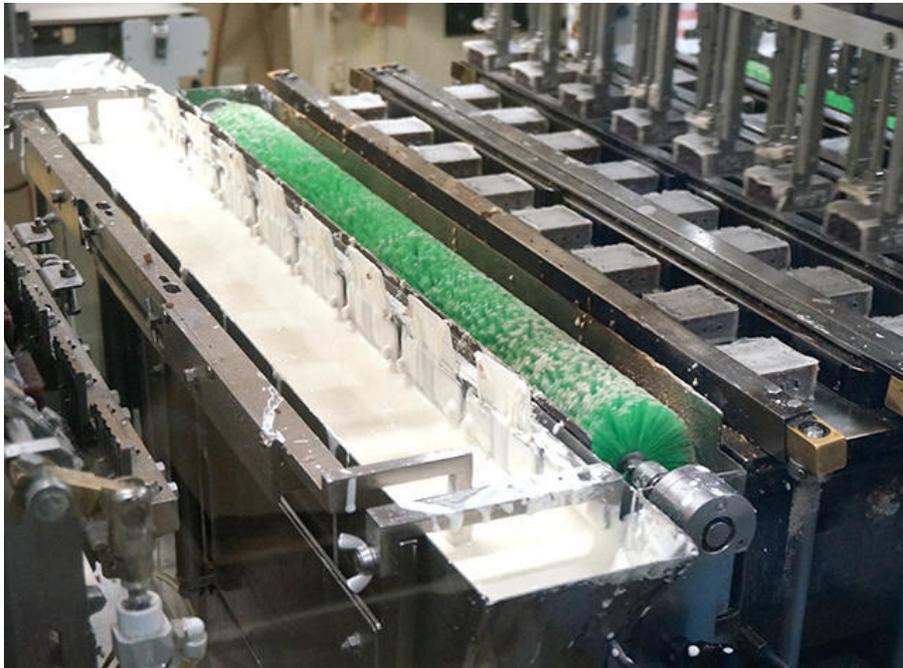
「今、ちょうど作業中ですからどうぞ」と案内されたのは、店舗内にあるきんつばの製造工場です。ガラス向こうの6畳ほどのスペースでスタッフさんたちと「自動きんつば焼機」がフル稼働していました。



前日に炊いたあんをきんつば用に成形し、マシンにセット



小麦粉の衣をつけ、まずは3面を焼き.....



ひっくり返したあと、残りの3面に衣をつけ、再び面焼きを



最後に、衣の焼きつきをチェックし、包装

このマシンで、1時間に1000個のきんつばの製造が可能とのこと。

スタッフが4人も常駐しているのは、マシンが問題なく稼働しているかを見るほか、ヘラ部分のこまめなクリーニングなどをするため。

「使っている間はもちろん、使用後もマシンをきれいに保つようになっています。掃除時間は、製造よりもむしろ時間をかけています」と辰馬さん。自動とはいえ、そうしたマシンのケアや小麦粉生地温度管理など、細部にこだわる姿勢がお菓子の美しさや美味しさにつながるのだと感じました。

西宮の酒造メーカーの酒粕が香る特製きんつば

とおかしである「えびす金鰯」は、厳選した北海道産の小豆を使った2種類のきんつばの詰め合わせ。



赤い掛け紙をかけたシンプルな箱



2種類のきんつばが2個ずつ入っています

酒粕入りのきんつばは、あんの部分に西宮の酒造メーカーの酒粕を練り込み、まわりの生地も日本酒でほんのり香りづけがされています。



栗と酒粕、それぞれ加えるものによって、あんを炊き上げる固さも加減するのだとか

「酒粕は粗いままがいいのか、溶かし込むほうがいいのか、試作を重ねて作りました」
今年度は和栗を使用した金鏝とのセットですが、昨年度はイチゴのペーストを使ったきんつばだったそう。これまでには、柚子やナッツなど、季節替りで作った商品も。見た目や日持ちなども考慮しつつ、たくさんの工夫を凝らして作られる限定のきんつば。今後、どんなものが登場するのか、目が離せませんね。

あん作りにかける思い



和菓子屋さんが減っていたり、2018年の地震・台風の影響で北海道産の小豆が値上がりするなど、厳しい面もありますが、「低迷しつつある和菓子業界を皆で盛り上げたい」と辰馬さん。

また、「小豆は健康に良いので、高齢化社会にもぴったりでしょ」と、ユーモアを交えながら話をされる様子が印象的でした。「小豆愛」にあふれた、温かなお人柄もきんつばに反映されている気がします。



使いこまれた機械はどれも手入れと掃除が行き届いています

「毎月十日はとおかしの日」。西宮のスペシャルな銘菓を楽しむ特別な機会をお楽しみください。
※11店舗の「とおかし」は、こちらの[紹介リーフレット \(PDF: 2,582KB\)](#)でご覧いただけます。



市野亜由美

西宮市在住のライター。"どこへでも実際に行ってみたい派"です。読者に「私も!」と思ってもらえるような、再現性のある情報を届けられるとうれしいです。好きなジャンルは、食べものやアート。

NISHINOMIYA COMMONS編集部
ライター・市野亜由美



谷矢製館のマーカーリスト

おすすめ関連リンク

[とおかしプロジェクトについてはこちら 西宮和菓子ブランド発信事業実行委員会HP \(外部サイト\)](#)

PDF形式のファイルを開くには、Adobe Acrobat Readerが必要です。
お持ちでない方は、Adobe社から無償でダウンロードできます。



お問い合わせ先

→ 広報課

西宮市六湛寺町10-3 西宮市役所本庁舎 4階

電話番号：0798-35-3400

ファックス：0798-35-3449

✔ お問い合わせメールフォーム

VISIT US!

市政ニュースやSNSでも市の魅力やイベント情報などを発信中！ぜひチェックしてみてください。

西宮市政ニュースWEB版



文教住宅都市



西宮市

NISHINOMIYA CITY

[このサイトの使い方](#) | [アクセシビリティポリシー](#) | [サイトポリシー](#) | [プライバシーポリシー](#) | [リンク集](#) | [西宮市公式サイト](#)

© 西宮市