

# 竹内泰祥堂

## ～変幻自在の練りきりと 上越初のカステラ～

上越教育大学

新井和恵・五十嵐良介・植田かおり・濱崎大輔  
深草めぐみ・宮城史佳・渡辺真理子

# お店紹介(1)

- 店名 竹内泰祥堂(たけうちたいしょうどう)
- 住所 新潟県上越市本町4-3-20
- 電話 025-523-3763
- ホームページ <http://takeuchi-taishodo.jp>
- 販売商品 **カステーラ**、どら焼き、**練り切り**、  
饅頭、最中、他和菓子全般
- 営業時間 9:00~19:00
- 定休日 毎週月曜日

# お店紹介(2)



# 竹内泰祥堂の歴史①

☆一代目

竹内泰見さん

**昭和六年(1931)に  
竹内泰祥堂をオープン!**

実はカステーラではなく、  
最中(もなか)の皮を  
つくっていました!!



☆二代目 竹内泰章さん

**上越で初めてカステーラを販売!**  
それから50年焼き続けています!



## 竹内泰祥堂の歴史②

☆3代目 竹内勉さん

- ・勉さんから練り切りを販売し始めました！
- ・昨年11月25日にリニューアルオープン！

お店も新しくなり、より一層和菓子づくりに精を出し、これからも50年の歴史のあるカステーラを焼き続けていきます！



# 御主人ってどんな人？



竹内勉さん(48)

- ☆御主人は3代目！
- ☆**泰祥堂の和菓子は  
すべて勉さんの  
手作り**なんです！！
- ☆18歳で京都へ修行に  
行ったそうです！
- ☆取材にうかがった日は  
FM上越(ラジオ)に出  
演されていました！

# お店の和菓子

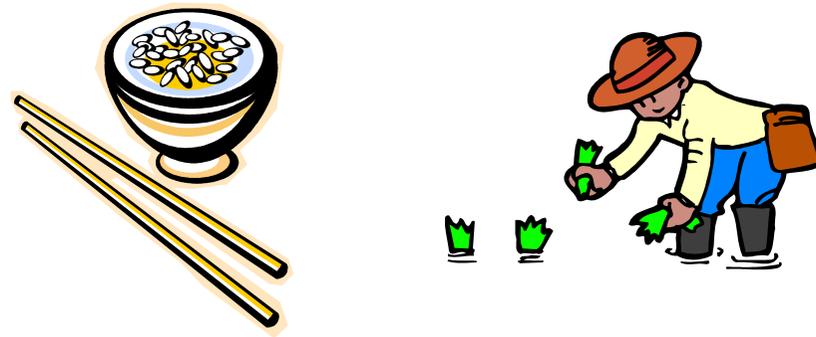


カステーラはもちろん  
練り切り、どら焼き、  
水ようかんなど  
さまざまな和菓子が  
あります！

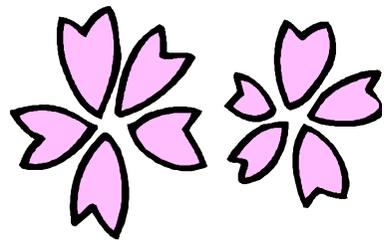
# 米粉のカステラ「えつ」



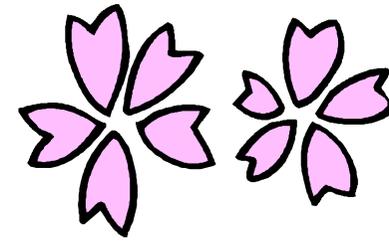
- 2010年8月5日発売
- 1個158円



- お店に出るまで約2年  
かかったそうです。

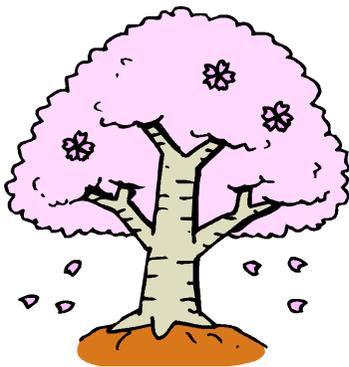


# 桜の季節は



- さくらの花のペーストと桜葉の塩漬けを細かく切ったものを長崎カステラの生地に練り込みました。色は天然の紅麴を使っています。桜の香りと少し塩味がある甘さがあります。

- 1個 137円



# 竹内泰祥堂の練り切りの種類

\* 1シーズンに、だいたい5、6個の練り切りを作っています。去年売り出した「クリスマス練り切り」は、特に若い人に大人気だったそうです。



キャッチコピーは  
“和菓子でメリー  
クリスマス!★”



# 竹内泰祥堂の練り切りの種類

\* 季節や行事に合わせて作っています。

現在は、節分に合わせて“赤鬼”が登場しました！

2本の牙(八重歯?)が生えています(^ ^)

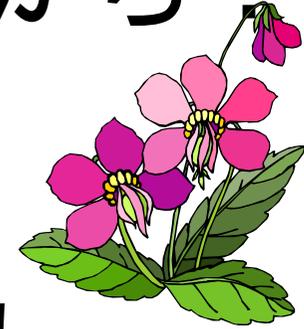


# 練り切りのアイディアはどこから？

- 竹内勉さんのご趣味は、なんと

さんぽとサイクリング！！

さんぽやサイクリングの途中に、ふと思い付く  
のだそうな・・・(^0^)  
★

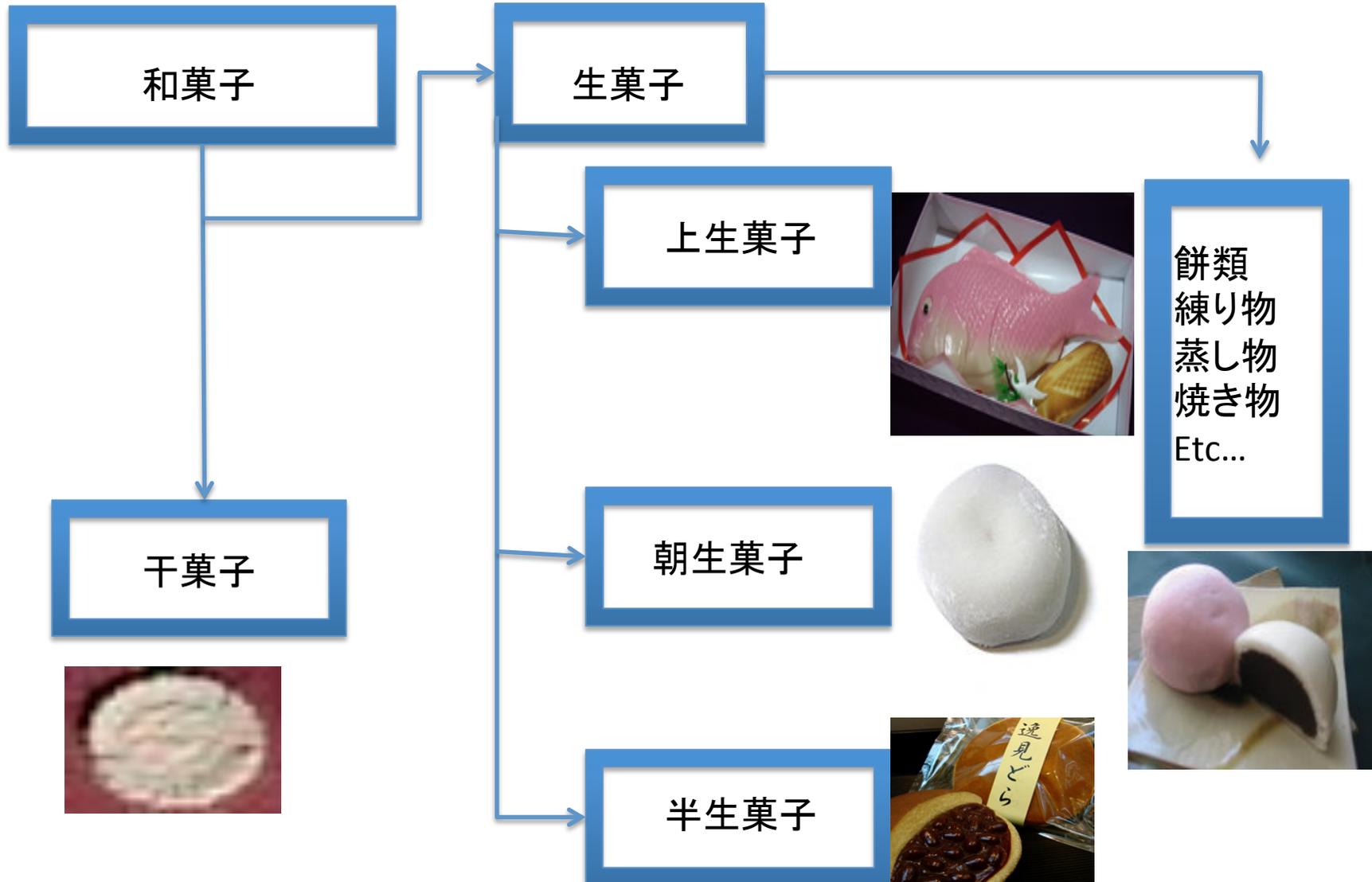


# 練り切りとは？

- 練りきりとは上生菓子の素材のひとつです。
- 白あんを上生菓子に使うとき、細工や着色がしやすいように、つなぎをいれます。
- そうして、好みの形に生成しやすくしたものを「練りきり」と一般的に呼びます。
- 白あんに白玉粉やもち米の粉に砂糖、水飴を加えて練りきるだけ  
→練りきりと呼ばれるようになったそうです。

# ところで上生菓子って何??

A: 和菓子の分類の一つで図に表すとこんな感じ!



# いつから練り切りはあるの??

- お茶の普及に伴い(千利休等)お茶菓子として様々な和菓子が発展してきました。  
練り切りの正確な成立の年はわかりませんが江戸時代に確立したようです。  
(ある会社は練り切りを作って130年と書いてありました。)
- 主に食べられているのは、お茶受けや結婚式等の引き菓子など行事等で食べられるのが多いようです。

練り切りはこのようなもの！



# 使うのはいくつかの道具と手のみ



# 餡を木型に入れると



餡に模様が  
できます

# 職人**技**の紹介

# 技その一：色のコントラスト

素ネタ



白とピンクの「素ネタ」を混ぜるように手でこねると、



一瞬で白とピンクの美しいコントラストの練り切りが生まれました。

## 技その二：色の濃淡



素ネタ

ピンクと白の  
素ネタを  
混ぜると・・・

## 技その二：色の濃淡



薄ピンク色  
に！

## 技その二：色の濃淡

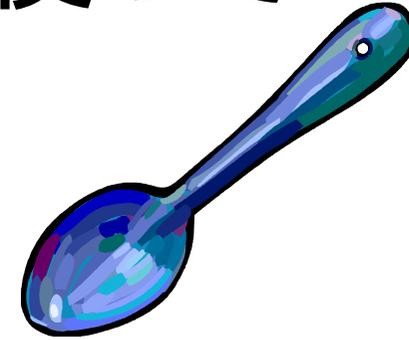


道具を使って  
へこませると、  
濃いピンク色が浮き  
上がります！！

# 技その三：スプーンを使って



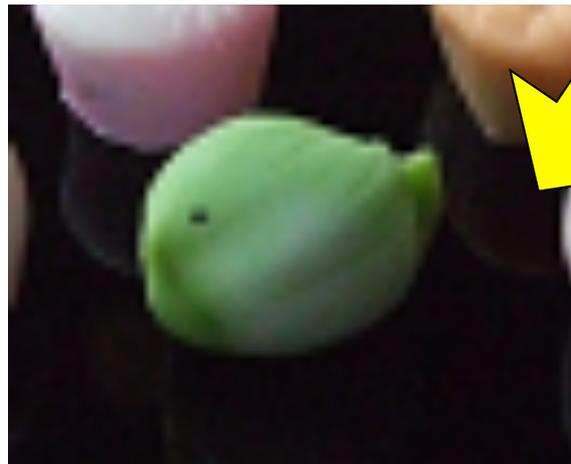
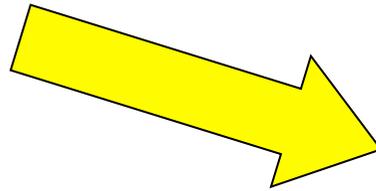
スプーンの  
へらの部分と  
柄の部分を使  
って…



# 技その三：スプーン



# 技その四：ふきんを使って



# 技その四：ふきん



# 技その五：はさみを使って

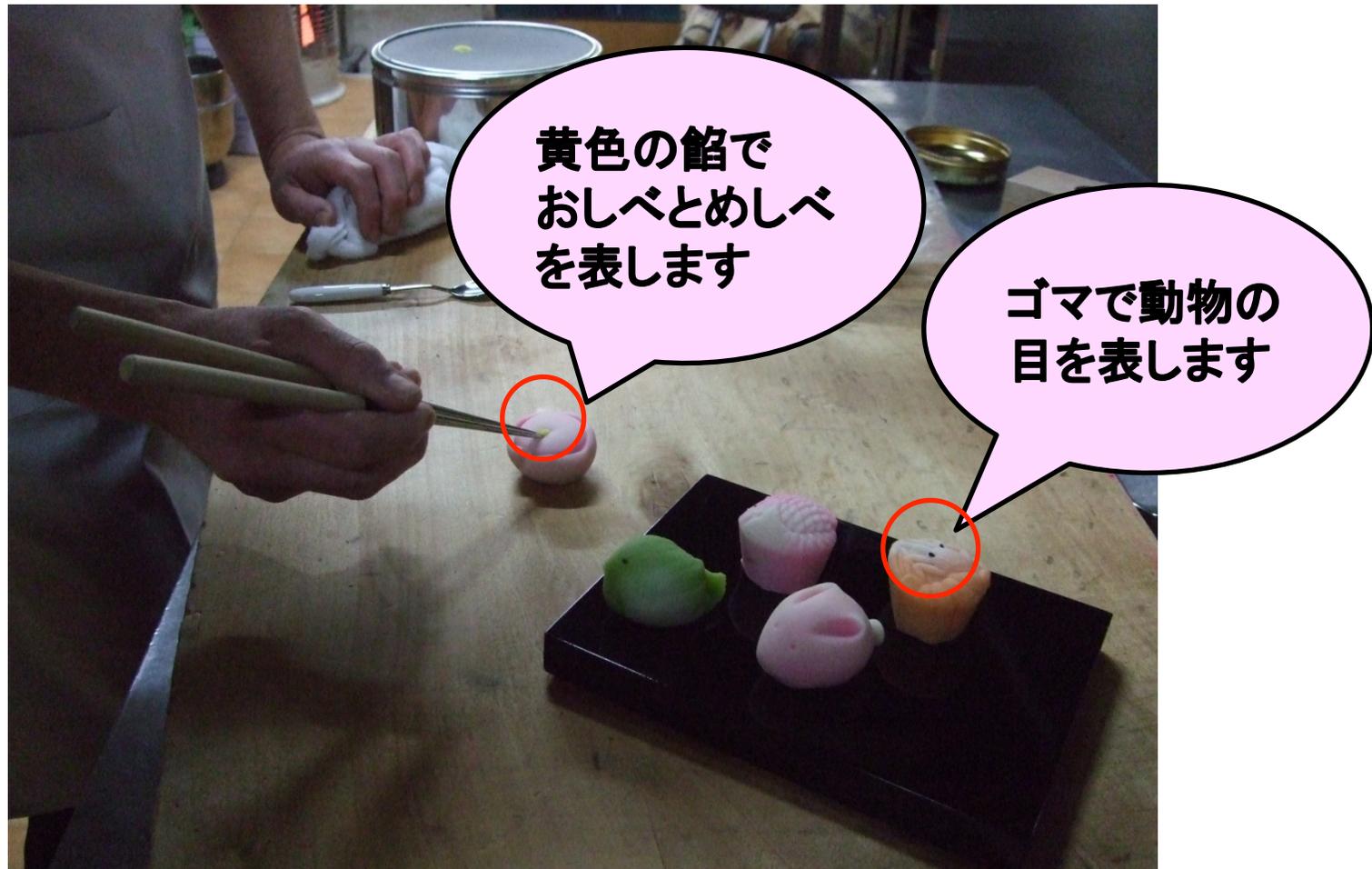


このような  
糸切りばさみを  
使って……

# 技その五：はさみ



# 技その六:ゴマや違う色の餡で花 や動物等を表現



そして完成！！



食べてみて…。



\* 甘すぎることのない、ほどよい甘さ！  
餡へのこだわりが感じられる。

\* “食べるのがもったいない！  
けど、また食べたい！”

それが、竹内泰祥堂の  
練り切りの特徴だと  
感じました(^o^)★



御主人にとって、**練り切り**とは…

深い！！！！

作っていて何度も嫌になったし、  
どうしてこんなことをしている  
のだらうと、疑問に思うことも  
あった・・・。

だけど最近やっと、おもしろさ  
を感じるようになった。



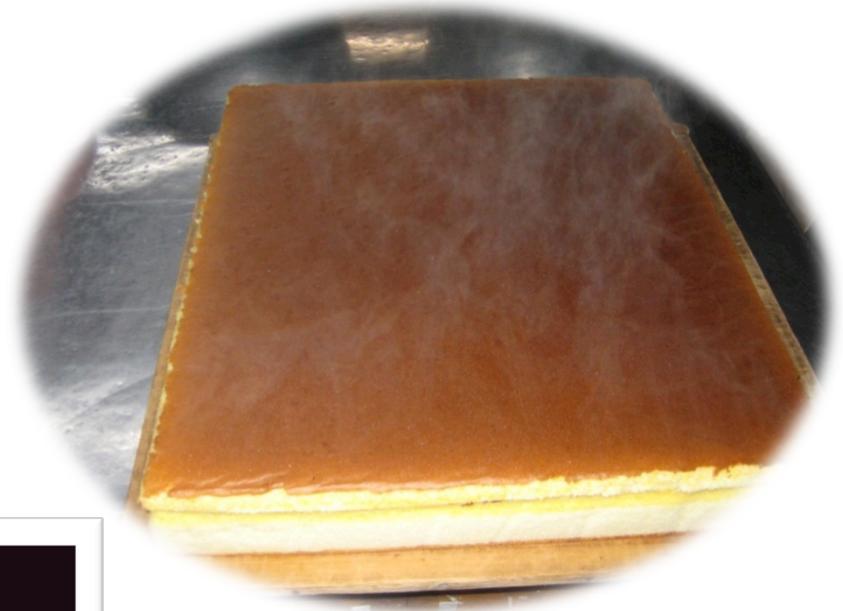
# 竹内泰祥堂で売っているカステラ



- 長崎カステラの他にも抹茶、黒砂糖、大納言小豆を加えたミニサイズのカステラも売っている。

# カステラの歴史

カステラはいつ日本に  
来たの？



# カステラの原型

- カステラは「スペインのカスチラ(castilla)王国のお菓子」という意味で、“カステラ”と呼ばれるようになったと言われています。
- カステラに似た菓子として、スペインのビスコチョ(biscocho)やポルトガルのパンデロー(pao-de-lo)があり、これらがカステラの原型となったと言われています。

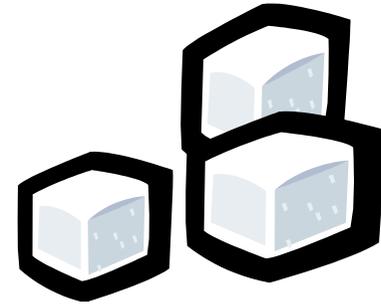
# カステラが日本に伝えられたのはいつ？

カステラは、室町時代の末期にポルトガルの宣教師によって長崎周辺に伝えられたとされています。



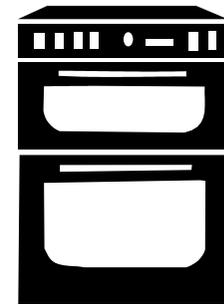
# 昔はどのようにカステラをつくっていたの？

- カステラは卵、小麦粉、砂糖で作ったシンプルなものであり、ヨーロッパの菓子類としては珍しく乳製品を用いない事から、乳製品を生産、常用しない当時の日本にも残る事ができた。



# どうやって焼いていたの？

- カステラの製造に重要なオーブンは当時の日本には存在せず、オーブンに代替する天火として、引き釜という炭火を用いる日本独自の装置が考案された。
- 岐阜県の恵那市岩村町に残るカステラ(松浦軒本店)は、長方形の型に水飴を入れない生地を流し込み、上下から木炭の火で焼いたという(現在はオーブンを使用)。



# カステラの進化

- 江戸時代には菓子製造の盛んだった江戸・大坂を中心にカステラの日本化と、カステラを焼くための炭釜の改良が進められた。
- 水飴の使用は、明治以降の西日本ではじめられ、近代にガスやオーブン、電気釜で以前より明らかにカステラが焼けるようになった。こうした改良により各地に広まり、一般に普及した。

# 泰祥堂 長崎カステラの作り方



1. カステラの原料



2. 卵に水あめを加えかき混ぜる



3. ざらめ糖を加えてさらにかき混ぜる



4. 小麦粉を加えてかき混ぜる



5. 木枠に枠紙を敷きざらめ糖を敷く

10. 一晩熟成させた後箱詰めをして完成!!



9. 焼きあがったカステラを木枠からはずす



8. 木枠とてパンを使って焼き加減を調整する



7. 生地を泡切りをする



6. こした生地を流し入れ高温の釜で焼き上げる



# 【カステーラの原料】

- 鶏卵
- ざらめ糖
  - 細かいざらめ(生地に混ぜる)
  - 粗いざらめ(木枠に敷く)
- 小麦粉
- 水あめ



# 【生地をつくる】

卵に水あめを加えてかき混ぜ  
ざらめ糖を加えてさらに混ぜる



一釜の生地に  
使う卵は40個！

泡立てた卵に  
水あめを加える



水あめとはちみつを  
水でのばしたもの



ざらめ糖を加え  
さらに混ぜる  
約15分！



ミキサーで  
かき混ぜる

# 【生地をつくる】

## 小麦粉を加えてかき混ぜる

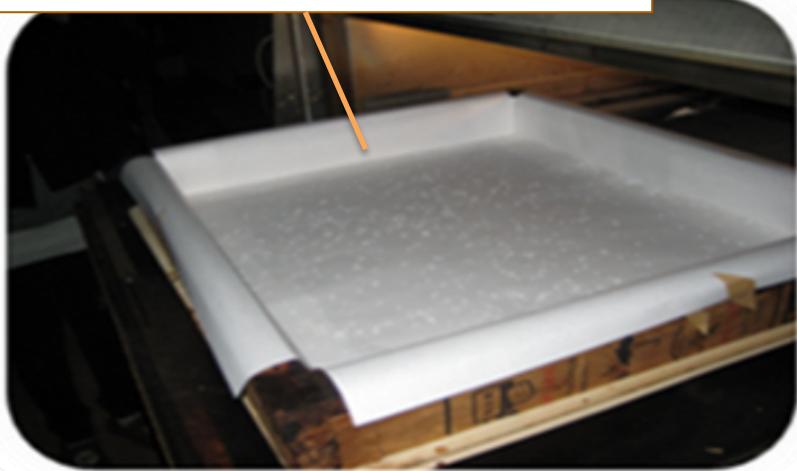


最後に小麦粉を加える  
※あまり混ぜすぎない

# 【焼き入れ】

## 木枠にざらめ糖を敷き 生地を流し入れる

約60cm角の木枠（カステラ12本分）



高温の釜で  
約1時間かけて焼く



ざらめ糖は時間とともに生地になじみ  
生地をしっとりさせる・・・



粒の粗いざらめ糖



こした生地は砂糖をなじま  
せるために20～30分おく

時間がたちすぎると・・・  
泡が消えてふっくらと焼け  
なくなる

# 【焼き入れ】

## 生地を泡きり(中混ぜ)をする



焼き始めに数回、泡きりをして生地を均一にする

# 職人の技 『泡切り』



気温や湿度の違いで、  
生地の上がりも日によって違う技！  
霧吹きで生地のかたさを調整し、焼きあがりを均一にする

# 【焼き入れ】

## 木枠と鉄板で焼き加減を調節する



木枠を重ねて鉄板をかぶせ  
徐々に表面に焼き色を付ける

7分後...



さらに木枠を重ねて焼き色  
が入り過ぎないように厚い鉄  
板をかぶせて焼くこと

25分...



# 職人の技

約60cm角の大きな生地を均一にむらなく焼き上げる



- 途中の火のコントロールや焼き加減のタイミングなどの見極めが職人の腕の見せどころ

# 焼き上がったカステーラを 木枠からはずす

焼き上がりました！



油を塗った板をのせて  
勢いよくひっくり返す

木枠からはずし  
枠紙をとる



板ではさみ  
もう一度ひっ  
くり返す



# 一晩熟成させた後、箱詰をして 完成！！



- 一晩熟成させることで甘さとコクを引き出す
- 翌日箱詰めされ…  
店頭へ！



# ご主人にとってカステラとは 『不思議なもの』

- 十年以上カステラを作っているが、いつも100%いいものが作れるわけではない。毎日違うものができる。
- 自分が作ったものが世に出ることは、ダイナミックなこと。



# おまけ

- カステラを一晩熟成させるのには理由があった！  
意外なことに、焼き立てのカステラは  
あまりおいしいものではないそうです。
- 竹内さんに聞いたカステラのおいしい食べ方！  
ザラメが溶けてからが食べたほうが生地がしっと  
りして美味しいそうです。
- 竹内さんに聞いた和菓子のおいしい食べ方！  
和菓子はなんと日本酒に合うそうです。

ぜひ試してみてくださいはいかがですか！？

# 取材を終えて

- 練り切り、カステラの工程の1つ1つに竹内さんの**プロ意識**と**こだわり**を感じました。
- ぜひ竹内泰祥堂に足を運び、**歴史**と**職人技**を感じてみてください。



取材に協力してくださった竹内泰祥堂のみなさん本当にありがとうございました。