

# 福井だけの水ようかん

## 福井での食べ方

水ようかんの作り方を教える講師によると、水ようかんをスプーンで直接食べる人が多い。原因を探すと、福井の水ようかんは普通の羊羹と比べると、あまり甘くない。スプーンでいっぱい食べられるので、十分に満足できる。最近抹茶、栗などの味の水ようかんも人気が集まっているようだ。

### 水ようかんに合う飲み物

水ようかんだけで満足できない人もいるという。それに日本茶が合うのはよくわかつている。最近コーヒー、エスプレッソやラテでも水ようかんによく合うそうだ。

### アレンジとトッピング

水ようかんはそのまま食べてもおいしいのはわかるが、簡単なアレンジでいつもと違う味や雰囲気を楽しめる。最近、コンビニなどでも生クリームとあんこの組み合わせのスイーツをよく見かけるようになってきている。水ようかんの材料はあんこと寒天なので、生クリームとの相性はバッチリだ。

水ようかんにきなこをまぶす。両方味の組み合わせなのでおいしくないわけがない。きなこの風味とよく合う水ようかんが売られている。

## 作り方

水ようかん作りを体験した後、水ようかんを作るのはとても簡単だとわかった。作り方は、まず鍋に水と粉寒天を加え、ゴムベラを使って中火でよくかき混ぜる。砂糖と塩を加えて溶かし、さらに1〜2分加熱する。次に、こしあんを加えてよく混ぜる。沸騰したら、弱火で一分間ぐらいによく混ぜて、火を止める。それから、鍋を取り出して、水で満たされた盆地に入れる。温度計を入れて、温度が60℃になるまでかき混ぜて型に入れて、最後に、粗熱がとれたら、10分冷蔵庫のなかに冷やす。固まったら好みの大きさに切り分ける。

## 有名な店

- 福井県や越前市を中心に、人気を集めている名店の軒をピックアップしてランキングにまとめた。
- 第一位：えがわ
  - 第二位：松岡軒 本店
  - 第三位：清雲堂
  - 第四位：越前そばの里
  - 第五位：甘味茶屋 極

まとめ：今回の体験で、特別な福井をよく知っていた。水ようかんの作り方だけでなく、福井にはどうして「冬に水ようかんをよく食べる」という風習が今まで残っているかことも分かった。皆さんもぜひ一度福井の冬の名物としての水ようかんを食べてみてください。

## どうして福井では冬に

ようかんに比べ、水ようかんは糖度が低く日持ちしにくいのが特徴だ。昔は冷蔵庫が普及していなかったため、夏場に水ようかんを食べるのは難しかったという背景がある。福井は雪が降るが水ようかんが凍るほど気温が下がらないため、保存しやすいのだ。このような気候から、水ようかんが冬に作られるようになったと言われている。冷蔵庫が普及した現在でも、福井では水ようかんは冬に食べるものとして定着した。11月〜3月にかけて水ようかんが製造・販売されている。



「水ようかんを体験する時、左側はカニヤ、右側は講師」

松浦さんと新谷さんによると、水ようかんはお正月に食べるだけではない、冬になると福井県のみんなが水ようかんを食べるそうだ。テレビを見ると、CMに歌が登場し、すぐに「ああ、もう冬だ。水ようかん食べたいなあ」と思うという。冬になったら、水ようかんは新聞にもよく登場する。彼らによると、水ようかんのイメージは冬にあり、水ようかんはこたつの上にみかんとともに置かれ、水ようかんはお茶を飲みながら食べられる。水ようかんは豆で作られているため、体に良いと思われており、好まれている。水ようかんを食べる文化は、祖母の時代から存在していた。今日の水ようかんは、さまざまな店で、さまざまな味の水ようかんが生産されている。抹茶のような新しい味もある。

日本で夏に旅行する時、いろいろなところで水ようかんが売られているのに、福井でだけは売っていないことに気づいた。福井出身の人に聞くと、福井は冬で水ようかんをよく食べる習慣があると分かった。それで、私達は「どうして福井には冬に「水ようかん」を食べる習慣が残っているか」というテーマについて皆に紹介したい。

## 水羊羹とは何

水羊羹は羊羹の種類の一つである。基本の羊羹の材料は小豆、砂糖、寒天のみである。他の羊羹に比べ、水羊羹は水分を多くして寒天を少なくし柔らかい。そのため、普通の羊羹より、カロリーが低いようである。

水羊羹を食べると、小豆の甘さを感じられる。もっと美味しくなるように、温かいお茶を飲みながら、水羊羹を食べる文化がある。そして、寒くなる頃に水羊羹を食べるといふ風習があった。福井、石川などにその習慣は残っているが、福井での留学生と多くの日本人にとって、それは福井らしいと思うことの一つであるの特徴である。



「出典：https://gurutabi.gnavi.co.jp/a/a\_636/」

## 福井人はどう思う

70代の布施さんによると、元々、生まれたら、そういう風習があったようである。御節料理ではなく、お正月はいつも寒くて、福井の御節料理だと思っている人もいる。福井では、寒くなってくると、冬だけに売ってる水羊羹を買ってきて、みかん、お茶などの横に置くという習慣がある。やはり、どうしてその風習があるか、福井人でもわからない。ただ、昔から冬には水羊羹を食べる文化が続き、不思議に思いながらも、残っているのだろう。