

2021年6月号 ぴらたんニュース



京都にちなんだ
話題をお届けします
京style



～ 麩 ～

麩は室町時代中国へ渡った修行僧によって日本に伝わり、宮中や寺院で特別な行事の際に食されていました。良質な地下水に恵まれている京都では麩作りにもその水が利用され、早くから品質や味の良いものが作られてきました。その後、茶道で使われるお菓子として一般的にも知られるようになり、料亭や京菓子店が麩料理や麩菓子を取り入れはじめ、麩専門店が出来るほど麩の食文化が広まりました。様々な料理に使われる京都の麩ですが、大きく2つに分かれます。1つはもち粉を加えて茹でる事で生まれるモチモチとした食感が特徴の生麩。ヨモギやアワを練り込んだものや季節の花を彩る花麩、手まりや粽などを本物の様に仕上げる細工麩等があります。もう1つは焼き麩です。焼くことで長期保存が出来、長時間煮込んでも形が崩れにくいのが特徴です。京都の名産である長方形に焼き上げた丁子麩はその昔、滋賀の近江商人が丸い麩が持ち運びに不便な為、束ねやすい角型の麩を作ることを思い付きそれが京都に伝わったそうです。

京都には麩屋町通りという通りがあります。室町時代から麩を売る商人が多く住んでいましたが、江戸時代には他の商売をする店が増え、その後皇居の拡張によって住民が移転する事になった為、今は麩屋は一軒もありません。



学校の象徴に欠かせない **学校旗**

消防団の士気に欠かせない **消防団旗**

勝利の証に欠かせない **優勝旗**

【取扱商品】

応援団用品 のぼり 染め旗 横断幕 のれん 手拭い ハッピー
太鼓 祭礼幕 ちょうちん 神社仏閣幕 神社のぼり 社名旗
鈴緒 劇団幕 マーチングバンド横幕 タスキ 腕章
ピンバッジ 缶バッジ ワッペン 演台カバー



株式会社 平 岩

〒604-0907 京都市中京区河原町通竹屋町上ル大文字町 241

TEL : 075-222-1041 / FAX : 075-222-0843

MAIL : web@kyoto-hiraiwa.co.jp

※ 配信停止をご希望の方はお手数ですが
「配信停止」と記入いただき、ご返信ください

今すぐ
アクセス!

京都 平岩