



伝統の味



こだわりの無添加“久寿餅” 「増田商店」



▲店主の増田忠さん

増田商店の「久寿餅」は、現在の店主の増田忠さんの祖父である増田金次郎さんが誕生させました。そして、今でも変わらぬ製法で100年以上その味を受け継いでいます。

意外と知られていないかもしれませんが、久寿餅は発酵食品です。生麩を2~3年で寝かせアクを抜き、自然発酵させ、不純物を取り除くなどを行い、長い時間かけてつくりあげた原料を、お湯で溶き、蒸気で蒸し上げると久寿餅が完成します。仕上げの工程では、増田さんの長年の経験と勘を頼りに、溶き加減や蒸す時間など細かい調整をすることにより、あのプルプルでモチモチの絶妙な食感を生み出します。



なにより増田さんの一番のこだわりは、「安心で安全なもの食べてほしい」という思いから、“無添加”ということです。防腐剤などは一切使用しないため6~9月は製造をお休みしており買うことが出来ません。まだ食べたことが無い人は、あのプルモチ食感をぜひ味わってみてください。

住所：松伏町田中3-27-16(駐車場有)
電話：048-991-5850
営業時間：9:00 ~ 18:00(月曜定休)



300年受け継がれる“糀” 「金杉糀屋」



▲店主の小林勝信さん

金杉糀屋の店主の小林 勝信さんは農家もしており、自ら耕作したお米を発酵させて糀を作りだしています。その糀をつくる手法はなんと300年以上も受け継がれています。

糀を発酵させる時に菌が熱を発します。発酵には適した温度があり、熱くなりすぎると菌は死んでしまいます。そこで気温の変化や、風の強弱などにも気を配り、状況を予測して糀を寝かせている木箱の重ね方を変え、どのくらい熱を逃がすかなど、小林さんの熟練の技が元気な糀を育てます。

こうして出来上がった糀から製造する小林さんの甘酒は、糀と米以外のものを一切使用しておらず、酒粕や砂糖を使用した甘酒とは大きく異なります。砂糖を不使用なのに糖度は35%以上、またアルコールや添加物を一切使用していないため、赤ちゃんにもドライバーにも安心して飲んでいただけます。

こちらでは甘酒や塩糀の他、糀自体も販売しているので、皆さんも糀を使って塩糀や味噌をご自宅で作ってみてはいかがでしょうか。



住所：松伏町金杉2246(駐車場有)
電話：048-991-2287(来店前にご連絡ください)
営業時間：9:00 ~ 20:00(月曜定休)



休日証明書等交付窓口

日時/12月13日(日)、27日(日)
いずれも午前9時~午後1時
場所/役場本庁舎1階 住民ほけん課
証明書等/住民票・印鑑登録証明書・戸籍証明書
パスポート受取り
問合せ/住民ほけん課 ☎991-1866

総人口と世帯 火災・救急・交通事故

人口/3万345人(前月比21人減)
男/1万5,327人 女/1万5,018人
世帯数/1万1,667世帯(11月1日現在)
10月分 火災/1件(12件) 救急/99件(883件)
交通事故/55件(478件) 死者/0人(0人)
※()内は1月からの累計



広報まつぶし No.559 発行日：平成27年12月1日
〒343-0192 埼玉県北葛飾郡松伏町大字松伏2424番地
開庁時間：午前8時30分~午後5時15分(土・日曜日及び祝日・年末年始を除く。閉庁時間は守衛室☎991-1900へ)。
※この広報紙は1部あたり約27円(印刷製本費)で作成されています。(再生紙を使用)
※この広報紙は目にやさしく読みやすいユニバーサルデザイン(UD)書体を使用しています。

編集・発行 総務課

TEL 991-1898(直通) FAX 991-7681 ※松伏町の市外局番は「048」です。



町公式Twitter



町公式Facebook



マップメール
(メール配信サービス)

