

## ■ 小布施の栗ようかん

<信濃では、月と仏とおらがそば>と俳人小林一茶が詠じた通り、昔も今も善光寺に詣でる人々が全国から後を絶ちませんとさ  
信濃の小布施郷では古来より栗木に適した土壌で、今から六百年前に有名な丹波栗をこの地に移植して丹波に勝る良菓を得ました。  
時は経ち現在でも、長野県に旅する人々の目にする土産は栗菓が一番よく売れると誰もが認めています。

## ■ 缶入へのこだわり

この栗ようかんは、栗入り小豆ようかんではありません。裏ごしした純栗あんに砂糖、寒天のみを入れ練り上げたものです。  
昔ながらの加工法により、防腐、脱着色、増量剤などは一切使用しておりません。それらの基準を満たすために、また風味を保つために**ブリキ缶容器に入れてあります。**  
購入した商品のパンフレットに記載してありました。



## ■ 変わらない缶作り

四角い缶でも簡単に密封できるものは見かけるだろう・・・最近は見なくなったが、缶蓋に昔ながらの巻き上げピンが付いている。側面の合わせは半田付けから接着シームに変わったが栗ようかんを取り出すとき缶の縁に触れて崩れないように・・・おいしく食べてもらうための頑固さが菓子職人と缶職人の心意気に現れている。変わらない栗ようかん作りに変わらない缶作りを見つけました。

協力／株式会社中條製缶  
全日本一般缶工業団体連合会