

白木蓮

加須市立不動岡小学校
学校だより 3月号
令和7年2月28日 No.11



学校教育目標

「考える子

助け合う子

元気な子」



校長 大勝 進

考える子 助け合う子 元気な子

「令和6年度 がんばりました！」

3月になります。最近、風の強い日が多くて、校庭で体育や外遊びをしている子どもたちを見ていると、とても大変そうです。それでも、「こどもは風の子」と言われるとおり、こどもたちは元気いっぱい外で活動しています。

また、先日は年度末の学習参観・懇談会にご参加くださりまして、ありがとうございました。放送でもお話したとおり、今年のまとめをしっかりと行い、令和7年度がスムーズにスタートできるようにしたいと考えています。

さて、皆さんは「いちご大福」を知っていますか？食べたことはありますか？



お餅の中にあんこといちごが入っています。あんこのあまさといちごのみずみずしさや酸っぱさが絶妙です。今回はいちご大福のことについて、調べてみました。

まずは大福、室町時代後期に「うずら餅」として誕生したのが大福の起源だといわれているそうです。うずら餅のあんこは、当時塩味のあんこだったそうで、今のようにはなかったようです。甘いあんこの大福が誕生したのは江戸時代中期、砂糖を入れた甘いあんこで小ぶりの「おた福餅」を開発した女性売り歩いて人気が出たのが、今のあの大福のはじまりといわれているそうです。

そして、1980年代後半、いちご大福が誕生しました。当時は平成に向かう頃、若者が元気な時代。流行は洋菓子中心で、派手なケーキなどが人気でした。しかし、ある和菓子職人が、いちごを使ったスイーツであるショートケーキをまねて、「大福にいちごを入れたらおいしいかもしれない。」といちご大福を発明しました。そしてテレビや雑誌で紹介されたいちご大福は、大人気となって、和菓子人気を取りもどしたそうです。

今ではいちごだけでなく、オレンジやキウイフルーツ、いちじくなどの果物が入った大福がお店に並んでいます。ショートケーキをまねてつくったいちご大福をつくった人は、きっとたくさんの試行錯誤を繰り返したことでしょう。お餅の量、あんこといちごのバランス、どうしたらおいしくなるのか、時間がかかったと思います。このような挑戦が大きな成功を導いてくれるのだと思います。偶然だったのかもしれませんが。ラッキーを引き寄せた数多くのチャレンジが絶妙なおいしさのいちご大福を誕生させたことでしょう。

