



冷たい甘酒450円、氷甘酒500円、温かい甘酒400円。ほかにくず餅、わらび餅などもおすすめ。天野屋では商品はすべて手造り。水は敷地内の井戸水を使用している。

江戸庶民ご用達、甘酒は夏の栄養ドリンクだった

「甘酒」と云えば、今では冬の飲みものと思われがちだが、意外にも甘酒は、

「夏の飲みもの」であった。江戸時代は、まだ水事情が悪く、特に夏場は死亡率が上昇。そこで、江戸庶民の夏バテ防止、手軽な栄養ドリンクとして、甘酒が広く飲まれていたのである。

古来より「甘酒」は、炊いたごはんに「糀」を加え、糖化させた飲みもので、アルコール分はない。独特の甘味は自然のもので、糀菌がごはんでんぶんを「ブドウ糖」に分解するためである。今では甘酒の成分は、ブドウ糖が20%以上、他にビタミン・ミネラル・アミノ酸などが豊富に含まれていることが分かっている。これこそ甘酒が、病院の点滴同様の効果があると云われる由

縁である。

その甘酒の元となる「糀」を、昔ながらの製法で造っているのが、弘化3年(1846)創業の「天野屋」である。江戸・総鎮守「神田明神」の傍らで、その伝統の技を160年にわたり守り続けてきた。

看板の「冷たい甘酒」は、口に含むと糀のほのかな香りと上品な甘みがする。糀の粒々もなめらかで、喉ごしがよい。そして飲むほどに、純な甘味が深く感じられてくるから面白い。添えられたシヨウガ風味の久方味噌をつまむと、さらに甘味は際立つ。一杯の甘酒のなかには、日本の発酵文化の奥深さと、江戸庶民の知恵が、しつとりと息づいていた。

甘酒 天野屋



江戸情緒たっぷりの喫茶部。六代目社長、天野博光さんの蒐集した古美術品が、愛らしい庭と共に眼を楽しませてくれる。



「神田祭りでは揃いの半被で、後ろにある御輿をかつぐんですよ」と天野史子さん。天野さんの祖先は、京都から江戸に仇討ちにやってきた。しかし相手が見つからず「糀屋」を創業することに。なんとも小説のようなお話。

