

## かわさき区の宝物シート

宝物No.	しべりあがし <b>シベリア菓子</b>
4-2	



エリア	中央地区	シーズン	通年
	八丁囃	日時	

目的	<input type="checkbox"/> 観る	<input type="checkbox"/> 遊ぶ・体験する
	<input checked="" type="checkbox"/> 食べる	<input type="checkbox"/> その他

宝物定義	<input type="checkbox"/> ものづくり	<input type="checkbox"/> イベント・祭り
	<input checked="" type="checkbox"/> 味づくり	<input type="checkbox"/> にぎわい
	<input type="checkbox"/> 現代の文化的なもの	<input type="checkbox"/> 港めぐり
	<input type="checkbox"/> 歴史的なもの	<input type="checkbox"/> 人物

所在地	
問い合わせ	
TEL	
FAX	
E-mail	
URL	
交通	



※このシートの掲載内容は平成28年(2016)3月末時点の情報です。

### 基礎情報

■シベリアとは小豆の餡子(あんこ)をカステラで挟んだ「和洋折衷」のお菓子。乃木將軍のシベリア遠征に由来するという。昔懐かしい味わいがあり、夏は冷たくしても美味しく食べることができる。かつてはパン屋では普通につくられていた全国的にポピュラーなお菓子だったが、手間がかかるため今ではつくる店は少なくなったという。

■日進町の「ベーカリーValeur(バルール)」創業者の今泉三郎さんは、昔から変わらない製法でシベリアをつくっているが、今の時代に合わせて甘さは控えめにしている。「懐かしい」「珍しい」という声も多く、中には里帰りの土産物としてまとめて買っていくお客さんもいるという。

### 由来・エピソード

■シベリアという名称の由来は「断面の模様がシベリアの凍土に似ている」「カステラがシベリアのツンドラか黄土を、羊羹はシベリア鉄道を表す」など諸説あるようだが、明治後期の日露戦争時、乃木將軍がシベリアの戦場へ出征する際に、上野・永藤パン(現在は閉店)の職人が甘党だった將軍に「何かを持たせたい」と思案した末、カステラに羊羹をサンドしたものを考案、シベリアの地で食した乃木將軍はとても気に入ったと伝えられる。餡子が使われているのでシベリア地方の発祥ではないことは明らかなようである。昭和のはじめ頃にブームになり「子供達が食べたいお菓子No.1」であったともいわれ、以降ずっとこの菓子は『シベリア』という名前でも今日まで製造されている。

■創業25年になるValeurは製造・小売一筋で商品は全て自家製。「Valeur」とはフランス語で「あたたかい」の意味。機械窯の商品名でもあるが語感が気に入って知人に相談し命名したという。今泉さんは鶴見市場にあった老舗・木村屋で修行し、昭和30年代終わり頃に鶴見市場で独立。現在の八丁囃に移転して20余年が経つという。シベリアは修業時代に先輩職人がつくっていたのを見ながら覚えたという。

■材料は寒天と砂糖、餡子にカステラ。寒天と砂糖を煮詰め、餡子を加え強火で15~20分かき混ぜる。木型を用いカステラで両側をはさんだ状態で一晩常温で置いておく。翌朝カットして24食分が出来上がる。冬場には毎日つくるが、夏はあまり日持ちしないため週2回程度つくる。カスタードクリームや白あんを用いた時期もあったが、やはりこしあんを用いるのが一番だという。

### 補足・その他

■夜中の2時から仕込みを始め朝6時に開店する(閉店は18:30)。早朝勤務のお客さんなどが多く足を運んでくれるという。日曜祝日は定休。  
■シベリアは防腐剤等を一切使用していないため、賞味期限は常温で2日間程度(あとは要冷蔵)。

### 関連シート

