

# あじわい

お菓子のキーワード

「夏も和菓子で元気に、美しく！」

全国銘菓 広報誌

2021

Summer

No.211

夏



Nippon

## 卵の形は 成長への祈り

板橋春夫



赤ちゃんが初めて氏神様へお参りすることを、お宮参り（初宮参り）といいます。いまは著名な神社に参拝する家族が多いようですが、本来は生まれた土地の氏神様の氏子になる儀式でした。日取りは生後30日頃が多いものの、福井県敦賀市周辺のように、生後100日目に行うところもあります。

お宮参りでは、赤ちゃんがこの先、災厄を被ることのないように、ひたいに「大」「小」「犬」といった文字を描くなど、魔除けをする風習がいろいろあります。

また、大阪などでは、親戚や近所の人がお金の入った祝儀袋を水引でくくって赤ちゃんの祝着に結ぶ「紐銭ひもせん」という習

わしが行われています。これは、一生お金に困らないことを願うものとか。金沢には昭和初期まで、親類縁者100人から着物のはぎれをもらって産着を縫う「百徳着物」という習俗もありましたが、いずれも多くの人からパワーをもらうことを意味しています。赤ちゃんは、神様の加護とともに周囲の人からさまざまな助けを受けて育っていくのです。

お宮参りの日には、出産祝いを贈ってくれた親戚や知人に、内祝いとしてお返しをします。内祝いには、赤飯や紅白饅頭、鳥の子餅（鶴の子餅）など、ハレの日にふさわしい色や意匠のお菓子が使われてきました。赤は邪悪を払う色、白は清浄を象徴する色。そして、楕円形に作る鳥の子餅の形は、誕生と成長を象徴する卵に似せたものです。

お宮参りは、赤ちゃんの健やかな成長を祈る重要な儀礼として、今も大切に伝えられています。

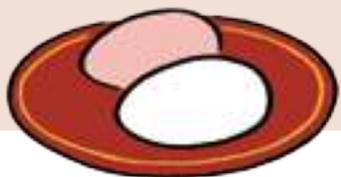
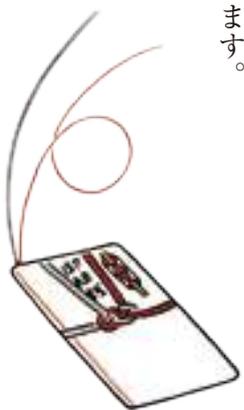


Illustration by 小幡彩貴



板橋春夫(いたばし はるお)

民俗学者。日本工業大学建築学部教授。博士(文学)、博士(歴史民俗資料学)。「いのち」をキーワードに誕生と死について調査研究を進めている。

お菓子の  
キーワード

第84回

## 夏も和菓子で

## 元気に、美しく！

マスク姿がすっかり  
日常になりましたが、  
お元気でいらっしやいますか。  
疲れた体と心に、やさしく効く  
和菓子を集めてみました。  
笑顔で、この夏を過ごしましょう。



### 青柳いろいろ for アスリート

ミネラル豊富な沖縄産の塩を加えた、塩いろいろです。  
汗とともに不足していく塩分をおいしくチャージ。  
適度な水分量のため、レジャーやスポーツ時に  
食べやすいのが特長です。

青柳総本家(愛知県・名古屋市)

### しょうが餅

求肥餅に生姜を加えて和三盆糖をまぶした、一口サイズのやわらかな餅菓子です。甘味のなかに、ピリッと爽やかな生姜の風味が広がります。

柴舟小出(石川県・金沢市)



### ぷち OKOG おこしー

寛政5年創業の森長の「おこしー」を  
食べやすいプチサイズにしました。  
黒糖を使った「BLACK」のほか、いちご、  
アーモンドキャラメル、黒ごまみそ、うめ、  
土用丑の日限定で「うなおこしー」も。

菓秀苑 森長(長崎県・諫早市)





### みずぎ桃の生ゼリー

きめ細かな肉質と特に香りの高い白桃(長野県産山根種)を選び、上質な砂糖と寒天で固めました。フルーツと寒天の栄養とおいしさをいただく、夏季限定のゼリーです。

みずぎ 鉛本舗 飯島商店(長野県・上田市)



### スポーツきびだんご

スポーツに欠かせないスムーズな動きをサポートするアガロオリゴ糖をはじめ、汗とともに失われがちなミネラルを、きびだんごに配合しました。あっさりした塩レモン味で、スポーツ時にも手軽においしく補給!

廣榮堂(岡山県・岡山市)



### 大病院の先生が考えたサプリ饅頭

「一番人気のおやつは、お饅頭。入院患者さんへのアンケート結果をヒントに、秋田大学医学部と共同開発しました。骨折予防に必要なカルシウムやビタミンDを配合。1つ32キロカロリーに抑えています。」

かおる堂(秋田県・秋田市)



### からだにえいたろう エナジーようかん

ブラックコーヒーの苦みがくせになるアミノ酸入りのスポーツ携帯羊羹です。タンパク質のもととなる必須アミノ酸ロイシンを高配合した、味の素(株)開発の「Amino L40」を使用しています。

榮太樓總本舗(東京都・中央区)





ベイビーようかん  
BAY-BYOKAN

千葉県ラジオ局「ベイエフエム」とコラボした  
新発想の羊羹です。健康力をサポートするシールド乳酸菌を  
1本あたり約100億個添加し、県内産の素材を使って  
塩アーモンド・アブリコットはちみつ・ブルーベリー小豆  
3つの味に仕上げました。  
なごみの米屋(千葉県・成田市)



やぎみるくプリン

中鎖脂肪酸やカルシウムが豊富なヤギミルクの  
やさしい味わいとコクが楽しめる  
滑らかなミルクプリンです。  
高知県南国市の牧場で育てられた  
ヤギのミルクをたっぷり用いています。

西川屋老舗(高知県・高知市)

栗アイス小布施

栗本来の風味を閉じ込めた  
ワンランク上のアイスクリームです。  
当店特製のたっぷり栗餡に  
木曾開田高原牧場の牛乳、そして寒天など  
自然からの恵みだけで作っています。  
桜井甘精堂(長野県・小布施町)



なつとも  
夏伴

代表銘菓「老伴」の夏季限定商品です。  
青梅とりんご果汁の「老伴 こかげ」、  
三重県産蜂蜜にレモンピールの「蜂蜜仕立ての老伴」、  
ラムネ味の「老伴 百景花きんぎょ」の3つの味の詰め合わせ。  
酸味と清涼感が、夏バテ気味の体と心を癒します。  
柳屋奉善(三重県・松阪市)





## おやおやようかん

(かぼちゃ・紫いも・みかん・とまと・ほうれん草)

生後6カ月から食べられる離乳食和菓子です。  
栄養価が高い白餡に、愛媛県産の  
野菜の栄養をプラス。スプーンは最中製です。  
お子さまとの楽しいおやつ時間の時間にどうぞ。

薄墨羊羹(愛媛県・松山市)



## ひゅうがなつ つるのこ 日向夏 鶴乃子

南国宮崎の特産「日向夏」を使った  
甘酸っぱい「鶴乃子」ができました。

ふわふわの生地で包んだ餡に、  
甘くほろ苦い日向夏の果汁と果肉を贅沢に使っています。  
夏季限定の商品です。

石村萬盛堂(福岡県・福岡市)

## 丹波黒豆寒天よせ

味、色、形ともに最高品質を誇る  
丹波地方の黒大豆を選びすぎり、時間をかけて炊き上げて  
旨味を引き出しました。寒天と合わせることで、  
黒豆の風味と艶を際立たせた逸品です。  
御菓子司 鶴屋八幡(大阪府・大阪市)



## やわらか羊羹 ゆるるか(御膳・抹茶)

当店の水羊羹よりもやわらかく、  
餡の風味がしっかりと感じられる羊羹です。  
通常の羊羹をかくと食べづらいと  
感じる方にも、羊羹の味わいを  
いつまでもお楽しみいただきたいという  
思いから誕生しました。

とらや(東京都・港区)



# 札幌

北の大都会で「創業」二〇〇年



## 開拓で生まれた街

抜けるような青い空に綿雲が浮かび、碁盤目状の広々とした街並み。彼方になだらかな稜線。あつ、その中に一直線の緑。あれは、大倉山ジャンプ場だ。さっぽろテレビ塔の展望台で札幌の街の広大さと美しさに息を呑み、そして今回の旅が始まった。

テレビ塔が立つのは、街の真ん中に位置する大通公園だ。幅105メートルものグリーンベルトが1・5キロも続く。人口約200万人の大都市なのに、この開放感。素晴らしい。「鳥さんのおかげです」とベンチでランチ中のOL

が言った。

今も多くの市民に「さん」づくで呼ばれる、町づくりの第一の恩人・鳥義勇よしたけは、明治2年(1869)に札幌にきた開拓判官。街を南北に分け、北を官庁街、南を住宅・商店街とする計画を立て、防火帯として幅100メートル超えの大通公園を設けたそう。

その大通公園の周辺に開拓使の遺構が点在する。

札幌市時計台は札幌農学校(北海道大学の前身)の演武場として明治11年(1878)に建てられた。アメリカ中西部の開拓期に流行したコロンニアル建築風の佇まいが有名だが、館内に入らなければ、2階の演舞

場は空間を広く取るために、柱や梁を使わない造りで、洋風建築技術を手探りで学び設計した開拓使工業局の技師たちの苦心が偲ばれる。

赤れんがの北海道庁旧本庁舎はアメリカ風ネオ・バロック様式。出窓上部に見られる装飾「五稜星」は、北極星をモチーフとした開拓使のシンボルだ。

## 今年で創業二〇〇年

札幌駅からまっすぐ南に延びるメインストリート・大通には、百貨店、専門店、レストランなどが集積している。銀座と遜色ないが、札幌ならではの店に出会えるのが嬉しい。「札幌千秋庵」もその一軒だ。2020年に竣工したビルのは1階。レンガとスモークカラーのガラスの外観にギャラリーと見紛いそうだが、北海道を代表する和菓子の老舗だ。

店内に足を踏み入れると、あら？ 水の音が聞こえる。地下90メートルから湧く水が心地よい音を醸していたのだ。迎えてくれた社長の庭山修子さん(昭和31年生まれ)が、「弊社の菓子作りも、ずっとこの水を使っています」とおっしゃる。ミネラルたっぷりの天然水が隠し味なのだろうか。

ロングセラーの洋風煎餅「山親爺」看板銘菓「ノースマン」、色とりどりの季節の菓子などが品良く並ぶ店内の壁に、年季の入った干菓子の木型が飾られている。はたまた創業以来の本店の建物や工場で働く初代と2代目のモノクローム写真が並ぶ一角もある。老舗を身近に感じさせる仕掛け。しゃれている！

札幌千秋庵は今からちょうど100年前の大正10年

地上約90mの「さっぽろテレビ塔」展望台から中心部の街並みを眺める。足下の大通公園は通常、夏にはビアガーデンに。ジャズイベントも開催される。



設計当時の姿で時を刻み続けて140年、日本最古の塔時計だ。時計機械は米ボストンのハワード社製で、札幌を流れる豊平川の玉石を動力に用いた振り子式。毎正時に、鐘が鳴り響く。



円山公園にある北海道神宮は、大國魂神(おおくにたまのかみ)、大那牟遲神(おなむちのかみ)、少彦名神(すくなひこのかみ)、明治天皇を祀る。開拓者を励ます目的で創建されたことから仕事運や勝負運が上がり、とされ、参拝者が絶えない。

## 当主の旅ガイド

### 札幌の花と木

札幌の花は「スズラン」、そして札幌の木は「ライラック」。約200万の人口を抱える札幌は、花と緑の街だ。最も多い街路樹はナナカマドで、夏には白い花をつけ、秋には紅葉し、冬には赤い実をつけて街を彩る。また、道庁に突き当たる北3条通は、イチョウの並木道。大正14年に植栽された街路樹の並木で、樹齢は推定110年と言われている。

写真上：北三条通は380mに渡って続くイチョウ並木。秋は紅葉の名所。  
写真右下：札幌の花「スズラン」。郊外に国営の「滝野すすらん丘陵公園」もある。  
写真左下：札幌の木「ライラック」。大通公園にも約400本が植えられている。



(1921)、庭山さんの祖父、岐阜県出身の岡部式二さんが創業した。明治の終わりから東京で修業し、腕利き職人となって名を馳せていた式二さんを、小樽千秋庵(当時)の主人が招聘したのだ。「来年、1918年に北海道開道50年記念の北海道博覧会が札幌で開かれる。出品するのに、あなたの力を借りたい」と。  
1年くらいならと旅行気分ではるか北の大地にやっ来て来たが、首尾よく博覧会が終わっても、各方面から「残ってください」コールが止まず、札幌で店を構えるに至ったのだ。式二さんが作る、ときに洋菓子のエッセンスも加えた菓子が「新しもの好き」の札幌人の心をつかんだ。店にはぎわい、昭和5年(1930)に新築した店には、いち早く喫茶店を併設。バターとミルクを

ふんだんに使った「山親爺」はこの新しい店の誕生を記念して作った菓子だ。戦争中は辛酸を舐めるも、戦後を長男卓司さん(庭山さんの父)と二人三脚で駆け上がる。  
「祖父は職人たちが作った上生菓子の出来が悪いと、拳骨でつぶしていました。売らせなかったんです」  
式二さんの職人気質は、昭和39年(1964)に売り場面積日本一の店舗となり、従業員が増えても変わらなかった。試行錯誤し、新たな菓子も開発。お使いのものに、ハレの日の我が家用にと、千秋庵の菓子は札幌の家庭に大いに受け入れられた。

### 女性の目線で

時は流れる。多くの同業他社の台頭、スイーツの多様化。8年前、突然、社長に指名された

当時はひどい経営状態だったと明かす庭山さんはこう話す。「これから必要なのは、お買い物をしてくださる女性目線での菓子作りだと思ったんです」

大改革が始まった。パイで小豆餡を包んだ銘菓「ノースマン」に、女性好みのかぼちゃ餡やメロン餡など季節限定バリエーションを加えてヒット。並行して、「山親爺」を始め、すべての菓子のパッケージデザインの見直しを行った。

「当店の菓子のシンボルにもなっている子熊のキャラクターも表情を変えたいんです。目をぱっちり愛らしく明るくして」

そうした大改革の集大成が、このしゃれた店だったのか。「いえ、『伝統と革新』をテーマに、まだまだこれからです」

店内の一服スペースでそんな話を聞き、焼き立てのノースマンを頬張る。しっとりし

た餡とサクサクしたパイの和洋混合の口当たりが、なんとも味わい深い。

千秋庵をあとし、北海道の総鎮守・北海道神宮に足を延ばした。杉がすくと伸びる境内を歩いていると、末社に間宮林蔵ら北海道開拓の功労者が祀られているのが目にとまった。

札幌は、岡部式二さんが菓子を出品した大正7年の北海道博覧会を機に、市街地に電車が通り、道や商店、宿泊施設が整備され、都市として飛躍した。市民に「札幌に対する誇り」も生まれたとも語られる。

開拓時代の人たちが拓いた札幌の地に、式二さんほか無数の人たちがさまざまな文化を運び込んだおかげで札幌の街が造形されたのだと、確として思った。

文・井上理津子  
(フンファイクションライター)



焼立てノースマン



山親爺 好きです。sapporo チーズクッキー

千秋庵のお菓子を1人でも多くの方に知っていただきたい。だから、もっとおいしくもっと親しみやすくノースマンを向いて、こつこつ努力していきます。

庭山修子



### 札幌千秋庵(本店)

北海道札幌市中央区南3条西3丁目

☎ 011(205)0207

# 竹皮

今回は、日本の伝統的なパッケージの一つ、竹皮に注目したいと思います。竹皮に包んだ食べ物というと、何を思い浮かべるでしょうか。昔ばなしに出てくるような、おにぎりを想像されるかもしれませんが。いつから食品の包装に使われ始めたのかはわかりませんが、手軽に入手できる素材を使って包むというのはごく自然

なことだったと思われまます。

菓子を包むようになった時期も不明ですが、江戸時代に刊行された、京都の商人や職人についての図説書『人倫訓蒙図彙』（一六九〇）には「竹皮屋」の項目があり、「草履、笠、雪駄の表、其外菓子を包也」と記されています。虎屋でも元禄十五年（一七〇二）の記録に「やうかん六棹かわニツ、ミ入」とあるほか、図説百科事典『和漢三才図会』（二七一二自序）には、竹皮で包まれた羊羹や外郎餅の図が描かれていることから、三百年前には包装材料として普及していた様子がうかがえます。

時代は下りますが、第十一回で一部ご紹介した、菓子と酒が合戦を繰り広げる錦絵「太平喜餅酒多多買」（二八四三〜四六）を見てみましょう。手前の団子の胴体は、「だんご」と書かれた竹皮、左上の羊羹やその前の餅類の武者装束も竹皮ですね。



「船橋入道ようかん」  
〈部分〉



「四差四文太」〈部分〉



歌川広重「太平喜餅酒多多買」〈部分〉(虎屋文庫蔵)



『和漢三才図会』より「羊羹」「外郎餅」〈部分〉  
(国文学研究資料館撮影/味の素食の文化センター蔵)

竹皮が描かれた作品はほかにもいくつかあり、菓子箱や菓子袋（第四回）と同様、菓子を入れ、持ち運ぶのに欠かせない存在であったことを感じさせます。

食品の包装に広く使われた理由として、機能性が挙げられるでしょう。汚れがつきにくく、丈夫で破れにくいことはもちろん、ろう状の膜があり、外部からの細菌を避けてくれます。また、通気性、撥水性もある一方で、余分な水分を放出しつつ、乾燥しすぎないように調湿してくれるという特長も。このほか消臭効果もあるなど、食品を包むのに適した機能が満載といえます。

また、機能だけでなく、見た目の美しさも魅力ではないでしょうか。竹の種類はもちろん、同じ品種でも斑文様や色の濃淡などに違いがあります。折り畳んでぴったり包んだり、たわめたりと、包み方によって

も見た目が変わってきます。こうした工夫により菓子が引き立ち、より美しく見えるように感じられます。錦絵に竹皮包みの菓子が描かれたのは、身近な存在というだけでなく、素朴で趣ある姿に描き手が触発されることがあったからかもしれません。

残念ながら、昭和三十年代以降（二九五五）、紙製の竹皮の模造品の登場やプラスチックトレイ、ラップなどの普及もあり、本物の竹皮は徐々に減り、採集業者も少なくなってきました。

入手が難しくなってきた竹皮ですが、現在でも竹皮包みの菓子を大切にしている店があります。この素材でしか出せない風情や重厚感を、これからも伝えていきたいものです。

小野 未稀（虎屋文庫 研究主事）



長谷川貞信「浪花自慢名物尽 駿河屋煉羊羹」  
(虎屋文庫蔵)



「隅田川遠景」(虎屋文庫蔵)  
竹皮包みの桜餅。リアルな斑文様が目をひく。



「あんころ餅」(圓八)  
一つひとつ手作業で包んでいる。  
竹皮が餡の水分を調整する役割を果たしている。



「乃し梅」(乃し梅本舗 佐藤屋)  
竹皮は、厚みとコシのあるものを選んで用いるそう。  
ちなみに、竹皮の採集をする「とり子さん」の熟練者が  
少なくなり、確保が年々大変になっているという。



「竹皮包羊羹」  
(とらや)

## 虎屋文庫のご紹介

昭和48年(1973)に創設された、株式会社虎屋の資料室。虎屋歴代の古文書や古器物を収蔵するほか、和菓子に関する資料収集、調査研究を行い、機関誌『和菓子』の発行や展示の開催を通して、和菓子情報を発信しています。資料の閲覧機能はありませんが、お客様からのご質問にはできるだけお応えしています。HPで歴史上の人物と和菓子のコラムを連載中。

### 【お問い合わせ】

TEL: 03-3408-2402  
FAX: 03-3408-4561  
MAIL: bunko@toraya-group.co.jp  
<https://www.toraya-group.co.jp/>

## 白玉屋榮壽

# 「奈良県産の小豆 買います。」

### 白玉屋榮壽

住所：奈良県桜井市三輪 497  
 営業：8時～19時（月曜・第3火曜休）  
 ☎ 0744(43)3668  
<https://www.begin.or.jp/~mimuro/>



奈良の小豆は香り高く、風味が豊か。



「名物みむろ」は、おいしい小豆ありきの銘菓。「みむろ」の名は、三輪山の別名「三諸山」から。

### 小豆の話

小豆は、古代から日本で食べられてきた豆科の1年草。その赤い色が魔除けなど神秘的な力もあると信じられ、行事や儀式などでも使われてきた。現在、全国で51,900t（2020年産、農林水産省統計）が収穫され、その8割以上が北海道産。30年前の1990年には117,900tが収穫されており、全国的な減少傾向が続いていることがわかる。なお、小豆の輸入量は年間25,517t（2020年）で、主に中国から輸入されている。



小豆は5月中旬～7月に種をまき、9月中旬～11月初旬に収穫する。



白玉屋榮壽は弘化元年（1844）に奈良・三輪山の山裾に創業、およそ180年にわたり和菓子屋を営んで参りました。三輪山は山そのものがご神体で、中腹に日本最古の神社・大神神社が鎮座します。当店は、そのお社の大鳥居の脇で、ただ一つの商品「名物みむろ」を作り続けてきました。名物みむろは、漉し餡に少量の粒餡を合わせた「鹿の子餡」をはさんだ最中で、奈良の名産である大和納言小豆を使い、昔ながらの製法で作っております。この小豆は、皮が薄く、しかも弾力があって割れにくく、風味が豊かなのです。ところが、平成に入った頃から作付けが減り続けて、漉し餡の小豆は北海道産が中心に。さらに近年は、粒餡に使う小豆も奈良県産の確保が難しくなってきました。そこで2018年の11月1日、小豆の収穫期に合わせて、全国紙4紙の奈良県版に広告を出しました。

「小豆買います。貴方がお作りになられた小豆をお譲りいただけませんか」

その日からしばらくは、電話が鳴りやみませんでした。「JAの規格外の小豆でも

いいですか」「少量でも買ってくれますか」もちろんです、と答えると、農家さんが次々に小豆を持って来店されました。そして、「来年はもっとよけ作るわ」と笑顔で帰られるのです。さらには、「自分の育てた小豆が『名物みむろ』になるのが誇らしい」といったお声もたくさんいただきました。

この反響を受けて、翌年は作付け期の6月1日に再び広告を出しました。今度の文面は「小豆をお作りいただけませんか。種小豆は提供させていただきます」としました。以来、毎年6月と11月の広告を続け、約30軒の農家さんとお付き合いをしています。

昨年は広告をきっかけに小豆栽培を始め、納品された、デイサービス施設に通う高齢者の方々から、「達成感を感じた。社会参加できて嬉しい」という感想が届いて感激しました。また、なんと当社の社員が自発的にローテーションを組んで小豆を作り始めました。

原料調達のための小さな広告は、多くの余得も運んでくれているようです。

石河敏正（白玉屋榮壽社長）

# あさがお

たんじはやと 小学1年生

あさがおのはながさいた。  
 むらさきやびんくのはなが、  
 たくさんさいた。  
 つるがぐんぐんのびて、  
 げんきいっぱい。  
 はっぱのかたちは、まほうつかいの  
 ぼうしににている。  
 はなは、はなびににている。  
 きれいなあさがお  
 たくさんさくといいな。



『子どもの夢の青い窓』(発行・柏屋) 576号より

illustration by 桑原紗織

## 全銘共励会

つくる心、つつむ心  
**倉田包装** 株式会社  
 東京都台東区駒形1-2-5  
 ☎03-3843-5531

和洋スイーツパッケージの総合メーカー  
**株式会社 東光**  
 東京都品川区東中延1-5-7  
 ☎03-3782-5500

夢ふくらむおいしさの世界へ。乳製品なら  
**中沢乳業** 株式会社  
 東京都港区新橋2-4-7  
 ☎03-3503-7201

新時代の省力化に貢献する  
**株式会社 光機械製作所**  
 東京都大田区京浜島2-11-6  
 ☎03-3790-3411

WAKONAは“日の本”の米粉です  
**日の本穀粉** 株式会社  
 栃木県小山市若木町3-2-15  
 ☎0285-22-1157

より良い「本物」の原料をお届けします  
**株式会社 美濃与**  
 京都市西京区山田畑田町13-5  
 ☎075-392-6349

おいしさをつくる食品機械のパイオニア  
**レオン自動機** 株式会社  
 栃木県宇都宮市野沢町2-3  
 ☎028-665-1111

製菓・製パン用ミキサーなら  
**株式会社 愛工舎製作所**  
 埼玉県戸田市下戸田2-23-1  
 ☎048-441-3366

文化の香るパッケージづくり  
**ANZEN・PAX** 株式会社  
 東京都港区赤坂2-19-4 4F  
 ☎03-3585-0051

洋菓子材料の総合商社  
**池伝** 株式会社  
 東京都港区新橋2-12-5  
 ☎03-3503-0531

寒天の常識をくつがえす新しい寒天・超高粘弾性寒天「大和」  
**伊那食品工業** 株式会社  
 長野県伊那市西春近5074  
 ☎0265-78-1121

伝統と芸術の和菓子創りに、最高級の白双糖を  
**岡常商事** 株式会社  
 東京都中央区日本橋本町3-1-8  
 ☎03-3241-3241

あん・甘納豆をつくる機械と設備  
**株式会社 カジワラ**  
 東京都台東区松が谷2-13-13  
 ☎03-3842-6611

商品をイメージアップする  
**株式会社 川島製作所**  
 埼玉県草加市谷塚上町434  
 ☎0489-27-7111(本社営業部)

CAN&BOX 缶は地球にやさしい  
**金方堂松本工業** 株式会社  
 東京都台東区東上野1-28-12  
 ☎03-3831-1191



## 江戸×ポップアート 深川屋 陸奥大掾「茶蔵茶房」OPEN!

深川屋のカフェ「茶蔵茶房」が、関宿の古い町並みの中にオープンしました。江戸情緒あふれる蔵造りの店に入ると、アーティストSHETA氏が描いた中庭まで広がるポップアートに目を奪われます。当代オリジナルのブレンドコーヒーや伊勢茶と一緒に、江戸時代から愛されている銘菓「関の戸」をどうぞ。



深川屋から毎朝届く、出来立ての「関の戸」

### SHOP

#### 茶蔵茶房

住所：三重県亀山市関町新所 1765-5  
営業：10時～16時(木曜休)  
☎ 0595 (86) 5780  
<https://kichiemon.base.ec/>

## 成田土産は「なごみの米屋」 新表参道に「門前店」OPEN!

今春、直営店の中で最大級の広さと駐車スペースを備える「なごみの米屋 門前店」が、成田山新勝寺の新表参道沿いに新装オープンしました。羊羹をはじめとする和菓子はもちろん、成田周辺で採れた新鮮な野菜や地酒など、千葉の名産品も取り揃えています。参拝のお帰りに、千葉の美味しいモノを見つけにお立ち寄りください。



### SHOP

#### なごみの米屋 門前店

住所：千葉県成田市東町 622-6  
営業：9時～18時(無休)  
☎ 0476 (22) 2801  
<https://nagomi-yoneya.co.jp/>

## 虎屋文庫『和菓子』28号

『和菓子』は、虎屋文庫が年1回発行する学術雑誌です。今号の特集は「健康と菓子」。民俗学的視点から紹介する疫病除けの菓子や、明治時代の内国勲業博覧会の菓子出品記録に見る健康観の変容、史料から読み解いた、薬としての砂糖の処方や効能といった多様な切り口の論考が並びます。江戸時代、<sup>はしか</sup>麻疹舞いなどに用いられた錦絵を掲載したカラー口絵や、アマビエの和菓子に関するコラムにも注目です。



『和菓子』28号  
特集「健康と菓子」  
1000円(税込み/送料別)

### 【ご購入・お問合せ先】

#### 虎屋文庫

☎ 03 (3408) 2402  
Fax 03 (3408) 4561  
Mail: [bunko@toraya-group.co.jp](mailto:bunko@toraya-group.co.jp)  
<https://www.toraya-group.co.jp/>

### BOOK

# あじわい NEWS

## 本家尾張屋 「菓子処」OPEN!

蕎麦と菓子を商う本家尾張屋は、室町時代に菓子屋から始まりました。この原点を大切にという想いから、「菓子処」を本店隣に新たに設け、次世代へ菓子を伝える場として週末の3日間、開店しています。当代16代目による蕎麦菓子のニューライン『No.16』も展開中。週1回「焼きたてそば餅」の販売も。



蕎麦の香りと  
漉し餡の相性が良い  
代表銘菓「そば餅」

本店奥で職人が  
一枚ずつ手焼きして作る  
「蕎麦板」



### SHOP

#### 本家尾張屋 菓子処

住所：京都市中京区車屋町通二条下ル  
営業：金・土・日曜11時～16時  
※祝日営業はHP等でお知らせ  
☎ 075 (231) 3446  
<https://honke-owariya.co.jp/>



入口の全面ガラスや、研ぎ出しの大きなテーブルが印象的

お便り募集しています



株式会社インタレスト  
『あじわい』編集室

〒100-0073  
東京都港区三田二丁目  
七-1-20021

《宛先》

お菓子のお取り寄せや贈り物の話をお聞かせください。掲載させていただいた方には、全国銘菓加盟店のお菓子をプレゼントいたします。



鳩サブレ／豊島屋



どら焼／三原堂本店



五勝手屋羊羹／五勝手屋本舗



# 加盟店一覧

## 赤坂青野

●赤坂もち

〒107-0052 東京都港区赤坂7-11-9  
☎ 03-3585-0002 ●https://akasaka-aono.com/

## とらや

●羊羹 ●和生菓子

〒107-8401 東京都港区赤坂4-9-22  
☎ 03-3408-4121(代) ●https://www.toraya-group.co.jp/

## うさぎや

●喜作最中 ●どらやき

〒110-0005 東京都台東区上野1-10-10  
☎ 03-3831-6195 ●http://www.ueno-usagiya.jp/

### 関東

## 龜屋

●初雁焼

〒350-0065 埼玉県川越市仲町4-3  
☎ 0120-222-051 ●https://www.koedo-kameya.com/

## 三柵屋總本店

●麦落雁

〒374-0024 群馬県館林市本町1-3-12  
☎ 0276-72-3333 ●http://www.mimasuyahonten.com/

## なごみの米屋

●成田銘菓 栗羊羹

〒286-0032 千葉県成田市上町500  
☎ 0120-482-074 ●https://www.nagomi-yoneya.co.jp/

## 房洋堂

●花菜っ娘 ●落花生どら焼

〒294-0043 千葉県館山市安布里780  
☎ 0470-23-5111 ●http://www.boyodo.co.jp/

## 豊島屋

●鳩サブレ

〒248-0006 神奈川県鎌倉市小町2-11-19  
☎ 0467-25-0810 ●https://www.hato.co.jp/

## 九重本舗 玉澤

●九重

〒982-0003 宮城県仙台市太白区郡山4-2-1  
☎ 022-246-3211 ●https://www.tamazawa.jp/

## 白松がモナカ本舗

●白松がモナカ

〒980-0804 宮城県仙台市青葉区大町2-8-23  
☎ 0120-008-940 ●https://monaka.jp/

## かおる堂

●秋田銘菓 炬燵た

〒010-0941 秋田県秋田市川尻町大川反170-82  
☎ 018-864-4500 ●http://www.kaorudo.jp/

## 柏屋

●柏屋薄皮饅頭

〒963-8071 福島県郡山市富久山町久保田字宮田127-5  
☎ 024-956-5511 ●https://www.usukawa.co.jp/

## 回進堂

●岩谷堂羊羹

〒023-1131 岩手県奥州市江刺区愛宕字力石211  
☎ 0197-35-2636 ●https://www.kaishindo.jp/

### 東京

## 榮太樓總本舗

●榮太樓飴

〒103-0027 東京都中央区日本橋1-2-5  
☎ 0120-284-806 ●https://www.eitaro.com/

## 三原堂本店

●御守最中

〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町1-14-10  
☎ 03-3666-3333 ●http://www.miharado-honten.co.jp/

## 清月堂本店

●おとし文 ●よもの峰

〒104-0061 東京都中央区銀座7-16-15  
☎ 03-3541-5588 ●https://www.seigetsudo-honten.co.jp/

### 北海道

## 札幌 千秋庵

●山親爺 ●ノースマン

〒060-0063 北海道札幌市中央区南3条西3丁目13-2  
☎ 0120-378-082 ●https://senshuan.co.jp/

## 三八 菓か舎

●札幌タイムズスクエア

〒060-0061 北海道札幌市中央区南1条西12丁目322  
☎ 011-271-1138 ●http://www.kakasha.com/

## 五勝手屋本舗

●五勝手屋羊羹

〒043-0043 北海道釧山郡江差町本町38  
☎ 0139-52-0022 ●http://www.gokatteya.co.jp/

## わかさいも本舗

●わかさいも

〒049-5721 北海道虻田郡洞爺湖町 洞爺湖温泉108  
☎ 0120-211-850 ●https://www.wakasaimo.com/

## 六花亭

●マルセイバターサンド

〒080-2496 北海道帯広市西24条北1丁目3-19  
☎ 0120-012-666 ●https://www.rokkatei.co.jp/

### 東北

## 乃し梅本舗 佐藤屋

●乃し梅 ●まゆはき

〒990-0031 山形県山形市十日町3-10-36  
☎ 0120-013-108 ●https://satoya-matsubei.com/

## 開雲堂

●朧最中 ●千乃梅

〒036-8182 青森県弘前市土手町83  
☎ 0172-32-2354  
●https://www.facebook.com/開雲堂-269871630566957/

「全国銘菓」とは  
全国銘菓(全国銘産菓子  
工業協同組合)は、原則と  
して三代もしくは創業六十年  
以上の歴史をもち、志の高  
い経営理念を保持しながら  
それぞれの地域で認められ  
ている菓子店の集まりです。

ホームページも  
ぜひご覧ください。  
各店のホームページとも  
リンクしています。

お取り寄せも!



<https://www.ajiwai.or.jp/>



歌舞伎銘菓 なまハッ橋 夕霧／井筒ハッ橋本舗



花の精／美濃忠



とこなつ／大野屋



長生殿／加賀藩御用菓子司 森八

## 赤福 ●赤福餅

〒516-0025 三重県伊勢市宇治中之切町26  
☎0120-081-381 ●https://www.akafuku.co.jp/

## 平治煎餅本店 ●平治煎餅

〒514-0027 三重県津市大門20-15  
☎059-225-3212 ●http://www.heijisenbei.com/

## 深川屋 陸奥大塚 ●銘菓 関の戸

〒519-1112 三重県亀山市関町中町387  
☎0595-96-0008 ●http://www.sekinoto.com/

## 柳屋奉善 ●おいのとも 老伴

〒515-0083 三重県松阪市中町1877  
☎0120-510-138 ●http://www.15.plala.or.jp/yh99/

## 京都

## 聖護院ハッ橋総本店 ●つぶあん入り生ハッ橋【聖】

〒606-8392 京都市左京区聖護院山王町6  
☎075-761-5151 ●http://www.shogoin.co.jp/

## 鶴屋吉信 ●柚餅 ●京観世

〒602-8434 京都市上京区今出川通堀川西入ル(西陣船橋)  
☎075-441-0105 ●https://www.tsuruyayoshinobu.jp/

## 井筒ハッ橋本舗 ●なまハッ橋 ●歌舞伎銘菓夕霧

〒605-0079 京都市東山区川端通四条上ル 祇園・北座  
☎0120-212-120 ●https://www.yatsuhashi.co.jp/

## 本家 尾張屋 ●そば餅 ●蕎麦板

〒604-0841 京都市中京区車屋町通二条下ル  
☎0120-173-446 ●https://honke-owariya.co.jp/

## 中部

## 両口屋是清 ●をちこち

〒460-0002 愛知県名古屋市中区丸の内3-14-23  
☎0120-052-062 ●https://www.ryoguchiya-korekiyo.co.jp/

## きよめ餅総本家 ●きよめ餅 ●藤団子

〒456-0031 愛知県名古屋市中区熱田区神宮3-7-21  
☎052-681-6161 ●http://www.kiyome.net/

## 美濃忠 ●上り羊羹

〒460-0002 愛知県名古屋市中区丸の内1-5-31  
☎052-231-3904 ●http://www.minochu.jp/

## 青柳総本家 ●青柳いろいろ

〒463-8548 愛知県名古屋守山区瀬古1-919  
☎0120-016-758 ●https://www.aoyagiuirou.co.jp/

## 備前屋 ●あわ雪 ●八丁味噌煎餅

〒444-0038 愛知県岡崎市伝馬通2-17  
☎0120-234-232 ●https://bizenya.co.jp/

## 御菓子つちや ●柿羊羹

〒503-0876 岐阜県大垣市俵町39  
☎0120-78-5311 ●https://www.kakiyokan.com/

## 田中屋せんべい総本家 ●みそ入大垣せんべい

〒503-0885 岐阜県大垣市本町2-16  
☎0584-78-3583 ●http://www.tanakaya-senbei.jp/

## 玉井屋本舗 ●やき鮎

〒500-8009 岐阜県岐阜市湊町42  
☎0120-601-276 ●https://tamaiya-honpo.co/

## 大野屋 ●とこなつ

〒933-0929 富山県高岡市木舟町12  
☎0766-25-0215 ●http://www.ohno-ya.jp/

## 越乃雪本舗 大和屋 ●越乃雪

〒940-0072 新潟県長岡市柳原町3-3  
☎0258-35-3533  
●https://www.koshinoyuki-yamatoya.co.jp/

## 大阪屋 ●流れ梅 ●雪國

〒950-0105 新潟県新潟市江南区大洲1631-8  
☎0120-211-435 ●https://www.niigata-osakaya.com/

## 竹風堂 ●方寸 ●栗ようかん ●栗かの子 ●栗おこわ

〒381-0292 長野県上高井郡小布施町973  
☎0120-079-210 ●https://chikufudo.com/

## 小布施堂 ●栗鹿ノ子

〒381-0293 長野県上高井郡小布施町808  
☎026-247-2027 ●https://obusedo.com/

## 桜井甘精堂 ●純栗ようかん ●純栗かの子

〒381-0298 長野県上高井郡小布施町2460-1  
☎0120-001-590 ●https://www.kanseido.co.jp/

## みすゞ鮎本舗 飯島商店 ●みすゞ鮎

〒386-0012 長野県上田市中央1-1-21  
☎0120-511-346 ●https://www.misuzuame.com/

## 菓子舗 間瀬 ●伊豆乃踊子

〒413-0103 静岡県熱海市網代400-1  
☎0120-048-144 ●https://www.mase-jp.com/

## 北陸 信越

## 柴舟小出 ●柴舟

〒921-8163 石川県金沢市横川7-2-4  
☎076-241-3548 ●https://www.shibafunekoide.co.jp/

## 金沢 うら田 ●銘菓 さい川

〒921-8021 石川県金沢市御影町21-14  
☎0120-43-1719 ●https://www.urata-k.co.jp/

## 加賀藩御用菓子司 森八 ●長生殿

〒920-0912 石川県金沢市大手町10-15  
☎076-262-6251 ●https://www.morihachi.co.jp/

## 圓八 ●あんころ餅

〒924-0023 石川県白山市成町107  
☎076-275-0018 ●http://www.enpachi.com/

## 山中石川屋 ●娘娘万頭

〒922-0115 石川県加賀市山中温泉本町2丁目ナ24  
☎0120-080-218 ●http://www.yamanakaishikawaya.com/

## 羽二重餅総本舗 松岡軒 ●羽二重餅

〒910-0006 福井県福井市中央3-5-19  
☎0776-22-4400 ●http://www.habutae.com/

## 月世界本舗 ●銘菓 月世界

〒930-8586 富山県富山市上本町8-6  
☎076-421-2398 ●http://www.tukiseikai.co.jp/



つきいれ餅／金城堂



水羊羹／村岡総本舗



若草／彩雲堂



水羊羹 れもん羹／本家菊屋

## 石村萬盛堂

●銘菓 鶴乃子

〒812-0027 福岡県福岡市博多区下川端町1-18  
☎0120-222-541 ●<https://www.ishimura.co.jp/>

## 湖月堂

●栗饅頭

〒802-0031 福岡県北九州市小倉北区赤坂海岸3-2  
☎0120-470-961 ●<https://www.kogetsudo.com/>

## カステラ本家 福砂屋

●カステラ ●手づくり最中

〒850-0904 長崎県長崎市船大工町3-1  
☎095-821-2938 ●<https://www.fukusaya.co.jp/>

## 菓秀苑 森長

●おこしとカステラ

〒854-0025 長崎県諫早市八坂町3-10  
☎0120-21-2194 ●<https://kashuen-moricho.co.jp/>

## 金城堂

●つきいれ餅

〒880-0805 宮崎県宮崎市橘通東2-2-1  
☎0985-24-4305 ●<https://kinjyodo.com/>

## お菓子の香梅

●銘菓 誉の陣太鼓

〒862-0959 熊本県熊本市中央区白山1-6-31  
☎096-371-5081 ●<https://www.kobai.jp/>

## かるかん元祖 明石屋

●軽羹

〒892-0828 鹿児島県鹿児島市金生町4-16  
☎099-226-0431 ●<https://www.akashiya.co.jp/>

## 小男鹿本舗 富士屋

●小男鹿

〒770-8063 徳島県徳島市南二軒屋町1-1-18  
☎088-623-1118 ●<http://www.saoshika.co.jp/>

## 西川屋老舗

●ケンピ ●梅不し

〒781-0806 高知県高知市知寄町1-7-2  
☎088-882-1734 ●<http://www.nishigawaya.co.jp/>

## 三友堂

●木守

〒760-0040 香川県高松市片原町1-22  
☎087-851-2258  
●<https://www.kataharamachi.com/shop/sanyudou.html>

九州

## 村岡総本舗

●小城羊羹

〒845-0001 佐賀県小城市小城町861  
☎0120-358-057 ●<https://www.muraoka-sohonpo.co.jp/>

## 丸芳露本舗 北島

●丸芳露

〒840-0826 佐賀県佐賀市白山2-2-5  
☎0120-264-161 ●<http://www.marubolo.com/>

## 大原老舗

●大原松露饅頭

〒847-0047 佐賀県唐津市本町1513-17  
☎0955-73-3181 ●<https://www.oohara.co.jp/>

中国

## 廣榮堂

●きびだんご

〒703-8245 岡山県岡山市中区藤原60  
☎0120-104-937 ●<https://koeido.co.jp/>

## つるだや

●三鈷峰 ●甘爐

〒683-0812 鳥取県米子市角盤町3-100  
☎0859-32-3277 ●<http://www.tsurudaya.com/>

## 風流堂

●山川

〒690-0021 鳥根県松江市矢田町250-50  
☎0852-21-2344 ●<https://www.furyudo.jp/>

## 彩雲堂

●若草

〒690-0064 鳥根県松江市天神町124  
☎0120-212-727 ●<https://www.saiundo.co.jp/>

## 山陰堂

●名菓 舌鼓

〒753-0086 山口県山口市巾着町6-15  
☎083-923-3110  
●<https://setouchifinder.com/ja/detail/25285/>

四国

## 一六本舗

●一六タルト

〒791-1123 愛媛県松山市東方町甲1076-1  
☎0120-1616-47 ●<https://itm-gr.co.jp/ichiroku/>

## 薄墨羊羹

●薄墨羊羹

〒791-1114 愛媛県松山市井門町1331-1  
☎089-958-3355 ●<http://www.usuzumi.co.jp/>

## 総本家河道屋

●蕎麦ほうろ

〒604-8092 京都市中京区姉小路通御幸町西入ル  
☎0120-221-497 ●<http://www.kawamichiya.co.jp/>

## 豆政

●夷川五色豆

〒604-0965 京都市中京区夷川通柳馬場西入ル  
☎075-211-5211 ●<https://www.mamemasa.co.jp/>

近畿

## 御菓子司 鶴屋八幡

●和菓子

〒541-0042 大阪府大阪市中央区今橋4-4-9  
☎06-6203-7281 ●<https://www.tsuruyahachiman.co.jp/>

## 白玉屋榮壽

●名物みむろ

〒633-0001 奈良県桜井市三輪497(三輪明神大鳥居前)  
☎0744-43-3668 ●<https://www.begin.or.jp/mimuro/>

## 本家菊屋

●御城之口餅

〒639-1134 奈良県大和郡山市柳1-11  
☎0743-52-0035 ●<https://kikuya.co.jp/>

## 本高砂屋

●エコレ ●高砂きんつば

〒658-0033 兵庫県神戸市東灘区向洋町西5-1  
☎0120-078-124 ●<https://www.hontaka.jp/>

## 神戸風月堂

●ゴーフル

〒650-0022 兵庫県神戸市中央区元町通3-3-10  
☎078-321-5555 ●<http://www.kobe-fugetsudo.co.jp/>

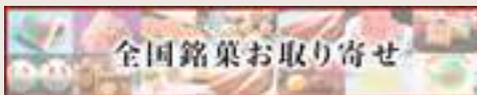
## 伊勢屋本店

●姫路銘菓 玉椿

〒670-0901 兵庫県姫路市西二階町84  
☎079-288-5155 ●<https://iseyahonten.com/>

お取り寄せは『あじわい』HPから

<https://www.ajiwai.or.jp/>



各店のお取り寄せ先を  
まとめてご案内しています



# 千葉の 梨氷ゼリー

表紙題字：甘露寺受長

表紙イラスト／唐仁原多里

〔表紙の言葉〕

シャリシャリと削りたての氷の上を滑るスノーボーダーたち。佐藤屋の乃し梅シロップをかければ特別な夏がやってきます。

編集制作／株式会社インタレスト

太田美代、宮崎民子、植田朋子

アートディレクション／唐仁原教久

デザイン／藤井紗和、宮田実来

ウェブデザイン／スフィード株式会社

印刷・製本／株式会社オフセット岩村

『あじわい』ホームページ

<https://www.ajiwai.or.jp>



和菓子の取り扱い寄せが  
ブームです

おうち時間が増えたことや健康志向から、いま、和菓자에注目が集まっています。お取り寄せ需要の急増に応じて、新たなスタイルの和菓子も続々誕生。ぜひ、『あじわい』ホームページから「お取り寄せ」を！

『あじわい』について

『あじわい』は全国銘菓の季刊の広報誌です。全国銘菓加盟店の店頭でご覧いただけるほか、ホームページにも転載しております。次号は2021年10月1日の発行を予定しています。

## あじわい No.211 Summer

発行人 久保田陽彦  
編集長 水原康晴  
副編集長 村岡由隆

発行所  
全国銘産菓子工業協同組合  
〒152-0035  
東京都目黒区自由が丘1丁目14番4号  
自由が丘戸田ビル 504号室  
☎ 03 (6421) 4255  
fax.03 (6421) 4256

制作  
株式会社インタレスト  
〒108-0073  
東京都港区三田2丁目7-1-2002  
☎ 03 (5445) 4082

### 【あじわい編集委員】

- |     |       |          |
|-----|-------|----------|
| 北海道 | 小笠原隆  | (五勝手屋本舗) |
| 東北  | 本名善兵衛 | (柏屋)     |
| 東京  | 水原康晴  | (清月堂本店)  |
|     | 谷口拓也  | (うさぎや)   |
| 関東  | 山崎嘉正  | (亀屋)     |
|     | 諸岡靖彦  | (なごみの米屋) |
|     | 久保田陽彦 | (豊島屋)    |
| 中部  | 後藤 敬  | (青柳総本家)  |
|     | 大島千世子 | (両口屋是清)  |
| 北陸  | 小出 進  | (柴舟小出)   |
| 近畿  | 植田貢太郎 | (総本家河道屋) |
|     | 角田潤哉  | (豆政)     |
| 中国  | 武田浩一  | (廣榮堂)    |
| 四国  | 玉置 泰  | (一六本舗)   |
| 九州  | 村岡由隆  | (村岡総本舗)  |

成田山表参道

なごみの米屋

總本店 千葉県成田市上町500  
お客様相談室 0120-482-074  
受付時間 月~金 9:00~17:00 (祝日除く)  
<https://www.nagomi-yoneya.co.jp/>

日本橋三越本店  
公式LINEはじめました。



LINE

公式アカウント

日本橋三越本店のイベントや  
おすすめプロモーションなど  
最新の情報をご覧ください！



@851rlamx

友だち登録  
募集中！

© 2021 ISETAN MITSUKOSHI

全国銘産菓子工業協同組合加盟店