

あじわい

お菓子のキーワード
「人気のおやつを、お取り寄せ」

全国銘菓 広報誌
2021
Autumn
No.212

秋



26 24 23 20 16 12 4 2 Contents

目次

Nipponの歳時記③ 成長

初誕生の一升餅、七五三の千歳飴 板橋春夫

お菓子のキーワード⑧5

人気のおやつを、お取り寄せ

菓子街道を歩く⑧5

関 宿場町とともに三八〇年余 深川屋 陸奥大掾

資料に見る和菓子(最終回)

番外 虎屋文庫

菓子屋のAnother Work②3

日本遺産 JAPAN HERITAGE

砂糖文化を広めた長崎街道「シュガーロード」

子どもは歌う①1

あじわいNEWS

「全国銘菓」加盟店一覧



日本 **三大** まんじゅう

柏屋薄皮饅頭

ふくしま名物

柏屋創業170周年記念

おいしさ長持ち『スマートパック』誕生



こしあん 5個入



つぶあん 5個入



宇治抹茶 5個入

お日持ち良く、コンパクトでスマート。とっても便利なパックになりました。

THREE MAJOR MANJUES IN JAPAN
KASHIWAYA USUKAWA MANJU

創業嘉永五年
柏屋

初誕生の一升餅、 七五三の千歳飴

板橋春夫

満1歳の誕生日が、初誕生です。明治以前に毎年、誕生日の祝いをしていたのは天皇家や公家、大名などだけで、一般の国民は誕生日を祝う習慣がありませんでした。しかし、この初誕生の祝いだけは、一般の人たちも昔から満年齢で祝いました。

初誕生では近親者が集まって子どもの成長をにぎやかに祝いますが、昔も今も赤ちゃんに「一升餅」を背負わせる家が多くみられます。一升餅は、米の「一升」と人生の「一生」の語呂合わせで、赤ちゃんが一生裕福に暮らせるようにとの願いが込められています。ところで、日本で満年齢が使われるようになったのは

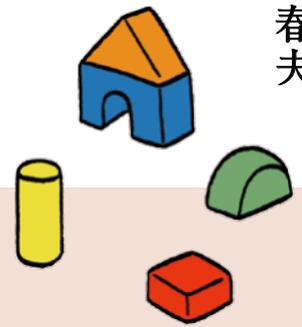
明治以降のことで、それ以前は正月元旦に国民が一斉に年を取る「数え年」を用いていました。満年齢で数えるのが一般的になった現在でも、子どもの成長祝いや厄年、葬式の享年には数え年が使われています。

なかでも七五三は、日本中で見られる通過儀礼です。3歳で髪置き(男女)、5歳で袴着(男)、7歳(女)で帯解きの祝いをした中世の貴族や武家社会で行われていた儀式に遡るもので、7・5・3は吉兆の数字です。

11月15日を中心にした吉日に、3歳と7歳の女児、5歳の男児が晴れ着に身を包んで神社にお参りします。手には、縁起のよい図柄の袋に、長寿を願う紅白の長い飴の入った「千歳飴」ちとせあめ。子どもと家族の明るい笑い声が、神社の境内に響きます。



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、慶應義塾大学大学院非常勤講師。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。

人気のおやつを、 お取り寄せ

仕事や家事が一段落。
さあ、「おやつ」にしましょうか。
ポリポリ、パリパリ、
ほくほく、もちもち。
幸せな時間におすすめの
お取り寄せ「おやつ」、ご紹介します。



蕎麦ほうろ

南蛮菓子の手法を蕎麦に
応用し、工夫を重ねて作
り上げた銘菓です。愛ら
しい形と上品な味わいが、
茶事からお子さまのおやつ
まで、広く愛されています。

総本家河道屋
(京都市・中京区)



栗かのこどら焼き

手軽に栗餡のおいしさを楽しめる、
小ぶりのサイズのどら焼きです。
しっとり、ふわっとした食感の生地で、
栗粒入りの栗餡をたっぷりはさみました。
小布施堂(長野県・小布施町)

京銘菓 すはまだんご

特製のきな粉を、水飴で練り上げた菓子です。
きな粉の香ばしさとやわらかな甘み、
京都の四季を映した美しい色合いが好評です。
抹茶や煎茶のほか、
ブラックコーヒーにもよく合います。

豆政(京都市・中京区)





赤坂もち

遠ざかる江戸の姿を惜しんで、初代が創った菓子です。小風呂敷に楊枝を添えた意匠はほかでも見られるようになりましたが、くるみ入りの餅と、きな粉が奏でる上品な甘さと舌ざわりは、当店だけの味わいです。



赤坂青野(東京都・港区)



お好み煎餅コイン

5円、10円、100円の焼印を押した、口あたりのよい玉子煎餅です。縁起の良い賽銭箱の形をした箱も好評です。

平治煎餅本店(三重県・津市)

えんぼろ 圓八あんころ餅

創業から280年余り、一子相伝の製法で作られています。竹皮にじかに包むため、実際は包みを開くと餅が平たくなっています。北国街道の名物餅。全国へも冷凍でお届けしています。
圓八(石川県・白山市)



栗きんとん

選び抜いた国産栗を砂糖だけで炊き上げ、一つひとつ茶巾で絞りました。和栗の上品で豊かな味わいととも、贅沢な秋のひとつときを。

御菓子つちや(岐阜県・大垣市)





岩谷堂羊羹ひとくち

岩手銘菓「岩谷堂羊羹」のハンディタイプ。
 黒煉・くるみ・本煉・ごま・しお・抹茶の
 6つの味わいがあります。
 切り分けずにお出しできるので、
 おもてなしにも喜ばれています。

回進堂(岩手県・奥州市)



武者がえし

上に向かうほど垂直に近づく熊本城の見事な石垣
 「武者返し」の名を菓銘とした焼き菓子です。
 まろやかな漉し餡を、国産バターたっぷりの
 100層のパイ生地で包みました。

お菓子の香梅(熊本県・熊本市)

ほっかいどうぞ

北海道産のじゃがいもを100%使用した
 ポテトスナックです。
 添加物を使わず、食塩だけで味付けをした自然なおいしさと、
 サクッとした歯ごたえをお楽しみください。

三八菓か舎(北海道・札幌市)



たご 田毎

満月のように、丸くふっくらと
 焼き上げた焼饅頭です。
 中の餡には沖縄の極上の黒砂糖を使用。
 一度食べると忘れられないおいしさです。

大野屋(富山県・高岡市)





井筒の三笠(生八ッ橋入り)

丁寧に炊き上げた小倉餡と
井筒伝承の生八ッ橋を、
ふっくらとした生地で包みました。
京都ならではの三笠です。
井筒八ッ橋本舗(京都市・東山区)



一六タルト伊予柑

今秋より新発売した
季節限定の一六タルトです。
愛媛県産の伊予柑の果皮と果汁を使用した餡を
やわらかな生地で巻きました。
伊予柑の爽やかな風味をお楽しみいただけます。
一六本舗(愛媛県・松山市)

ゴーフル

挟み焼き製法で作るサクサクと香ばしい薄焼きの生地で、
クリームをサンドした神戸銘菓です。
バナラ、ストロベリー風味、チョコレートの3つの味。
発売から95年目を迎えました。
神戸風月堂(兵庫県・神戸市)



春駒

江戸中期、没落した薩摩藩士が家運をかけて
創作した餅菓子が始まりと伝わります。
もっちりとした食感と小豆の風味、
ほどよい甘さが絡み合って、素朴な味わいながら
存在感のある薩摩菓子です。
かるかん元祖 明石屋(鹿児島県・鹿児島市)





宿場町で三八〇年余

亀山市関宿。その町に一歩足を踏み入れると、タイムトラベルした気分になる。

通りの両側に並ぶのは、江戸後期から明治中期にかけて建てられた200軒余りの町家。出格子に虫籠窓。店先には、ばったり床几、馬をつないだ環金具。屋根には職人が技を凝らした漆喰細工や細工瓦……。歩くほどに、商家の豊かさや遊び心が伝わってくる。

なかでも、瓦屋根付きの庵看板をあげる風格あふれる建物が、寛永年間(1624-45)創業、銘菓「関の戸」で知られる「深川屋 陸奥大掾」だ。

大変な歴史ですね。

「実は、我が家が伊賀忍者・服部半蔵の親戚筋の家系だということが最近、わかってきました。歴史学者の磯田道史さんがうちに残る古文書を読み解いてくださったのですが、先祖が江戸で徳川の忍びを務めていたことや、数年後に故郷に戻り、菓子屋を始めたことが記されています。」

その菓子屋の場所がここです。東海道に面していて、真向かいには徳川家康の御殿。街道を行き交う人々の様子も自然に監視できます。また、今の金額で一つ千円もする高価な菓子を作っていたのも、位の高い人に近づくためのもの。そんなことを考えていくと、菓子屋は忍びの隠れ蓑だったのではないかと思われれます。

それで先日、うちから向かいに通じる秘密の通路が残って

看板の金文字は京都側から見ると「関能戸」、江戸側から見ると「関の戸」と書かれている。旅人に方向を教える粋な工夫だ。ここに14代目当主、服部吉右衛門垂樹さんを訪ねた。

ご先祖様は、忍者?!

——素晴らしい風景のなかにお店がありますね。

服部「ここ関は、江戸時代に整備された東海道の47番目の宿場町でした。西の入口「西追分」で大和街道が、東の入口「東追分」で伊勢街道が分岐しています。当時は参勤交代や伊勢参りの人々で大変な賑わいだったと思います」

——宿場町で380年余り。

いるんじゃないかと、ネット通販で地中探査機を買って調べてみたんです。何も見つかりませんでした(笑)」

「関の戸」を作り継ぐ

——その歴史的な菓子が、関の戸。上品な餅菓子ですね。

「漉し餡を求肥で包み、和三盆をまぶして作っています。今も分量はキログラムではなく、何貫何匁の単位で量るんです」
——服部さんも製造に携わっておられるのですか？

「朝3時半に起きて、4時に窯の火を入れて求肥の餅を焼き始めます。同時進行で、餡職人と一緒に、前日から水に浸けておいた小豆も炊きます。でも、この餡は後日の分。その日使うのは、前日か前々日に作って寝かせておいた餡です。8時に餅と餡を包餡の担当に託したら、やっと朝食です」



「銘菓 関の戸」。赤小豆の漉し餡を求肥餅で包み、和三盆をまぶした一口大の餅菓子。江戸時代の寛永年間から作り続けている。



三重県亀山市関町のメインストリートには、旧東海道の家並みが続く。観光地でよく見られる商業施設は一切なく、この風景が日常。東西1.8kmが国の重要伝統的建造物群保存地区に選定されている。



「深川屋 陸奥大掾」当主、服部吉右衛門垂樹さん。

〈深川屋 陸奥大掾の想い〉

「地元一番ノ」

服部吉右衛門垂樹



深川屋 陸奥大掾

三重県亀山市関町中町387

☎ 0595(96)0008



御室御所へ「関の戸」を納める際に使った螺鈿(らてん)の井籠(せいろう)



お茶の香 関の戸

当主の旅ガイド

「関」の歩き方

関の見どころは、旧東海道に沿って歴史的建造物が続く町並みそのもの。屋根や瓦、格子などの細部に、江戸時代の美意識が宿る。参勤交代の大名や旅人が旅の疲れをとった本陣や豪壮な旅籠も丁寧に修復されて、往時の栄華を思い起こさせる。関地蔵院は本堂・鐘楼・愛染堂が国の重要文化財。大きく広げた屋根が、街道を行く旅人の無事を見守っているようだ。



写真上：関地蔵院。741年に行基によって創建されたと伝わる。

写真下：町のあちこちに見られる趣向を凝らした細工瓦や漆喰彫刻。

「餅は「関の戸」の命。だから当主の担当なのです。」

「はい。実は2009年に、突然父が倒れて、私一人で餅を作らなければならなくなりました。それまで毎日、父と一緒に作っていましたから大丈夫だろうと思っていたんですが、何度炊いても餅が餅にならない。

結局、この日は店を閉めて餅を炊き続けました。

ようやく餅らしくなったのは夕方5時過ぎです。情けなくて涙が出ました」

「数年、そばで手伝っていても、「関の戸」は作れない。

「ええ。関の戸の作り方は、それまでは全部口伝で、経験や勘がすべてでしたから。でも、この経験から、次の代に伝えていくにはマニュアルが必要だと確信しました。そこで、それから2年間、糖度計や赤外線温度計を使ってデータを取っていました。

そして分かったのは、代々継承してきた手法が実に理に適っていたということです。あらためて先人たちの偉大さを感じ知りました」

オキテ破りの新商品

「その「関の戸」だけを作り続けてきた店が2012年に「お茶の香 関の戸」を出されました。

「370年ぶりの新商品でしたから大騒ぎでした(笑)。地元への恩返しができたらと、亀山産の伊勢茶を石臼挽きして和三盆と合わせ、関の戸にまぶしたらどうかと考えたんです。関の戸は、求肥のもち米は滋賀県産、餡の小豆は北海道産、和三盆は徳島県産で、地元の食材が何も使われていない菓子でしたので。ところが、深川屋には「関の戸」の味変えるべからず」という掟がありましたので、父は激怒して3カ月、全く口をきいてくれ

なくりました。その後、県知事の後押しなどもあって……最後には、伊勢茶と和三盆の配合を父に頼んで決めてもらうことができました。おかげさまで好評です」

軸はぶれずに地元一番で

「プロフィールを少しご紹介ください。」

「1964年生まれです。ここ関で生まれ育ち、漠然と将来は跡継ぎになるのだと感じながら大きくなりましたが、一度は家を離れたいと、高校2年から6年間、カナダのトロントへ留学しました。帰国後は、日本橋三越で2年半勤めました。これでやりたいことは全部やったという満足感を得て、店に入ったんです」

「抜群の行動力や柔軟な発想も、そうしたキャリアの中で磨かれた。」

「この2年間はコロナで大変でしたが、だからこそ町を元気にと、三重県の土産物を揃えた『関見世 吉右衛門』をつくり、ポップアートを眺めながらコーヒーを楽しんでいた。ただ「茶蔵茶房をつくりました。古い町で、こんなやんちゃをさせてもらえるのも、町の人が深川屋を認めてくださっているからこです。」

祖母が「13代だ、14代だと言われとるけど、ほんまに続いとんのは、お客様の方なんやに」といつも言っていました。私も肝に銘じています。

次男が後継ぎとして修業を始め、娘と娘婿も深川屋に入ってきました。ぶれることなく「関の戸」を作り続けていてさえくれたら、あとは子どもたちがすることをお任せして見守っています」

文・宮崎周文字

番付

番付といえば、「相撲番付」を思い浮かべる方が多いでしょう。力士を東西に分け、横綱から序の口まで一覽表にしたものです。江戸時代から続き、現在も行司の毛筆書きを縮小印刷しているといえますから、なかなか手間がかかっています。

江戸時代後期〜明治時代初期には、これを真似た「見立番付」が盛んに作られました。寺社仏閣や祭り、温泉、職人等、特定のテーマを取り上げて格付けするもので、変わったところでは、「不用競」といって不要なものを挙げ連ねた番付までありました。

図1は「名物商人」とありますが、江戸の食べ物屋を格付けしたものです。料亭、寿司屋、そば屋などが並ぶなかで、最高位の大関二店はいずれも菓子屋なのが興味を引かれるところです。日本橋本町二丁目の鳥飼和泉は、饅頭で知られた店で、錦絵や双六にも描かれています(図2に見えるのは菓子を運ぶ容器の井籠を模した看板)。

本町二丁目の鈴木越後は羊羹で名高く、その味は「天下鳴(てんかになる)」ともいわれました(図3)。「賤のをだ巻」(一八〇二序)には、ある武士が昇進して先輩をもてなした際に、慣例の鈴木越後でなく金沢丹後の羊羹を出したところ見破られてしまい、土下座で謝ったという話もあります。



図1「江戸の華名物商人ひやうばん」(1815年)虎屋文庫蔵



西の方(部分)



図2「江戸花見尽 隅田川」(1820年代頃)虎屋文庫蔵
井籠の紋(向かい蝶)が鳥飼和泉のものとわかる。



図3「新板大江戸名物双六」(部分)(1852年)
東京都立中央図書館特別文庫室蔵
「鈴木やうかん」(鈴木越後の羊羹)とある。

ちなみに金沢丹後は、この番付でも格下の「小結」の扱いになっていますが、幕府御用もつとめた名店です。ほかにも餅屋や飴屋、煎餅屋の名前があり、どんな店だったのか、『江戸買物独案内』(一八二四)ほか同時代の史料から調べてみるのも楽しそうです。よりテーマを絞ったものでは、江戸の汁粉屋の番付もあります(図4)。

江戸時代後期の江戸は、「五歩に一棧、十歩に一閣、みな飲食の店ならずといふ事なし」(『一話一言』)といわれましたが、ここに載る汁粉屋だけでも百余りあるので、飲食店の数は推して知るべしです。

行司として別格扱いされている「小倉庵」は錦絵にもしばしば描かれた本所の高級料亭で、汁粉が特に有名でした(図5)。また、前頭に見える四ツ谷・蔵前の「船橋屋」は、浅草雷門で繁盛した菓子屋・船橋屋織江の支店の可能性があります*。

ほとんどが詳細不明で残念なところですが、当時は屋台店も多かったと考えられるので、店の入れ替わりも激しかったのかもしれない。眺めていると、番付をもとに食べ歩いたり、汁粉屋談義に花を咲かせたりする人々の姿が浮かびます。

河上可央理(虎屋文庫研究主事)

*今村規子「二つの船橋屋織江」(『和菓子』二十二号、虎屋、二〇一五年)参照。
深川に創業店の「船橋屋織江」があり、雷門の船橋屋はそこから分かれてきた店。

参考文献：石川英輔『大江戸番付づくし』実業之日本社、二〇〇一年。
林英夫・青木美智男編『番付で読む江戸時代』柏書房、二〇〇三年。



昔も今も人気の汁粉。



小倉庵(図5の上部拡大)

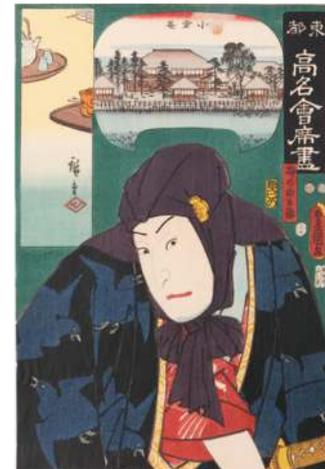


図5「東都高名会席尽 梅の由兵衛」(1852年) 虎屋文庫蔵
上部に、小倉庵の堂々たる店構えが見える。



図4「当時流行しるこ屋名寄」(江戸時代) 東京都立中央図書館特別文庫蔵

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。今秋、2年ぶりの資料展「和菓子で楽しむ錦絵」展を開催。詳しくはP24をご覧ください。

【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/>

日本遺産 JAPAN HERITAGE
砂糖文化を広めた
長崎街道「シュガーロード」



南蛮人來朝之図(長崎歴史文化博物館所蔵)



丸ぼうろ
(丸芳露本舗 北島/佐賀市)



村岡総本舗の
本店及び
羊羹資料館



カステラ (カステラ本家 福砂屋/長崎市)
(画像提供:カステラ本家 福砂屋)



おこし (菓秀苑 森長/諫早市)



鶏卵素麺 (石村萬盛堂/福岡市)



栗饅頭
(湖月堂
/北九州市)

昨年夏、「砂糖文化を広めた長崎街道(シュガーロード)」が、日本遺産に認定されました。日本遺産は、文化庁が日本各地の有形・無形の文化財群を語るストーリーを認定し、それを発信することで地域を活性化しようという事業です。「シュガーロード」も、長崎街道の歴史や風景とともに、400年以上の時間をかけて発展してきた砂糖や菓子の文化に触れるというストーリーが提示されました。

日本における砂糖の記述は、奈良時代から見られますが、大量の砂糖が輸入され、一般の人の口にも入るようになったのは江戸時代のこと。宝暦9年(1759)には今の金額で24億円相当の砂糖が輸入されたと記録されています。

鎖国のため唯一の貿易窓口であった長崎の出島に荷揚げされた砂糖は、多くが海路で大坂へ、そこからさらに京、江戸へと運ばれました。

一方、陸路も、海外からもたらされた多彩な物産を運ぶため、長崎と豊前国小倉(現在の北九州市小倉北区)を結ぶ長崎街

道が整備されました。街道沿いの佐賀藩と福岡藩には、長崎港の警固にあたる代わりに輸入品を買い入れる特権が与えられたため、砂糖が入手しやすく、また菓子の製法なども伝わり、独特の食文化が花開いていきました。これが、長崎街道が別名「シュガーロード」と呼ばれる所以です。

長崎の「カステラ」や佐賀の「丸ぼうろ」、福岡の「鶏卵素麺」などがスペインやポルトガルにルーツをもつ南蛮菓子であることは、ご存じのとおり。さらに、諫早の「おこし」や小城の「羊羹」、北九州の「栗饅頭」なども、豊富に手に入る砂糖があつてこそ生まれた菓子です。

なお、日本遺産を構成する文化財群の中には、長崎街道の面影が残る町並みや長崎の唐寺・興福寺などの史跡に加え、村岡総本舗の本店および砂糖貯蔵庫や製造道具を展示する羊羹資料館、丸芳露本舗北島の菓子製法文書も挙げられています。

北部九州に点在する個性あふれる菓子を街道という線で結び、さらに歴史や文化へと関心を広げていくと、銘菓を巡る旅はいよいよ楽しくなりそうです。



小城羊羹
(村岡総本舗/小城市)

*日本遺産ポータルサイト <https://japan-heritage.bunka.go.jp/>

きとう、タヌキがうちのわなにかかっていた。
 朝、タヌキを見てびっくりした。
 今日もまだおりの中にいた。
 どうして、おじいちゃんは
 わなをかけたのかな。
 どうして、タヌキはわなにかかったのかな。
 タヌキはさむそうに、丸くなっていた。
 だいじょうぶなのかな。
 これからどうなるのかな。
 タヌキと目が合った。

タヌキがわなにかかった

佐原隆斗 小学2年生



illustration by 桑原紗織

『子どもの夢の青い窓』(発行・柏屋)
 575号より

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



あじわいPOST



◆銘菓と地域のつながり

夏号の「奈良県産の小豆買います」の記事を読み、感動しました。三輪山の山裾にある大神神社の鳥居の脇にある白玉屋榮壽さんが180年余、ただ一つ作り続けてきた「名物みむろ」という最中の餡に使う小豆の栽培を、毎年、県内の農家に広告で呼びかけているという話です。特に、その呼びかけにこたえて育てた小豆を持ちこんだ農家の方が「自分の育てた小豆が、この菓子になるのが誇らしい」という言葉には心が揺さぶられました。

◆コロナ禍の春旅

3月に娘たちと沖縄へ行く予定でしたが、コロナの影響で中止し、久しぶりに道内の温泉に

あじわいNEWS

「森八」新東京店 神田神保町にOPEN

世界一の本の町・神保町に、金沢を代表する菓子店「森八」の新東京店がオープンしました。地下鉄神保町駅から徒歩1分、漆黒の外観と真っ白な暖簾がお出迎え。店内に入ると、森八の長い歴史の中で伝えられてきた100点を超える「菓子木型」と数十本の焼印の展示に目を奪われます。「長生殿」を始めとする、加賀百万石の華麗な文化のなかで培われた数々の銘菓とともに、ゆっくりと“金沢”をお楽しみください。



前回の東京オリンピック(1964)の折にあつらえた「焼印」の展示も必見

SHOP

森八 東京店

住所：東京都千代田区神田神保町1-13-3
営業：10時～18時30分(1/1・2休)
☎03(5577)7654
<https://www.morihachi.co.jp/>



「長生殿」。森八の代表銘菓にして日本三名菓の一つ

第80回虎屋文庫資料展 こんなところにも! 「和菓子で楽しむ錦絵」展

西の市で縁起物の栗餅・黍餅を求め、旅先の茶店では餅や団子でひと休み。錦絵には甘いものを楽しむ人々の姿がしばしば見られます。今回は、虎屋文庫所蔵の菓子関連の錦絵から、江戸～明治時代のものを中心に約100点を選び、菓子とともにご紹介します。入場無料。

会場：東京都港区赤坂4-9-22 虎屋 赤坂ギャラリー
(とらや赤坂店地下1階)
会期：2021年9月17日～11月23日 10時～17時
休館日：10月6日、11月6日
お問合せ先：虎屋文庫 ☎03(3408)2402
<https://www.toraya-group.co.jp/>



江戸名所百人美女 とりのみち

◆お菓子のおばちゃん

夏号の「お菓子のキーワード」で薄墨羊羹の「おやおやようかん」を見て「これだっ」と思わず叫びました。和菓子好きの友人が春に土産。お祝いをどうしようかと悩んでいたところの出会い。即、オンライン

行ってきました。2泊目の昼食は、わかさいも本舗の洞爺湖本店の2階で和食。食後は一階でお土産探しです。小さい頃から知っている「わかさいも」ですが、てんぷらにした「いもてん」の実演にはびっくり。早速、揚げてもらいます。ほくほくアツアツでおいしい! お菓子も一個から販売しているのが嬉しくて、お土産に何種類も買いました。「わかさいも」のパッケージが変わったのは少し寂しいですが、味は変わらず。今では孫も好きなお菓子です。黄田幸子様(北海道千歳市)

ショップでポチッ。翌週には、「おやおやようかん」をじっくり類張るかわいい動画LINEが飛んできました。コロナ禍でまだ会えないけれど、〈お菓子のおばちゃん〉と覚えてもらえるよう、次は西川屋老舗「やぎみるくプリン」を送ろうかと思案中です。おいしくて優しいお菓子のご紹介、ありがとうございます。門田朋子様(東京都杉並区)

◆「だんだん」松江のおもてなし

私の故郷は島根県松江市。茶の湯を愛し、文化を育てた

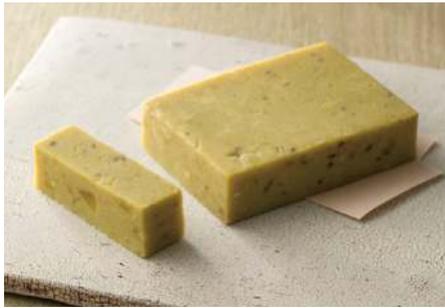
松平不昧公が治めた城下町です。冠婚葬祭はもとより、人が集うところにはお茶の香りと老舗の和菓子があり、五感を楽しませてくれます。先日、両親の墓参りに松江を訪れ、幼なじみの家を訪ねると、不昧流のお点前でお茶を点て、彩雲堂さんの「若草」でもてなしてくれました。今でも変わらない故郷のおもてなしが嬉しく、懐かしく、「だんだん」(出雲地方の方言で「ありがとう」の意)といただいてきました。川越恵美子様(千葉県佐倉市)

お便り募集しています

お菓子のお取り寄せや贈り物の話をお聞かせください。掲載させていただきます。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。



《宛先》
〒108-0073
東京都港区三田2-7-1-2002
株式会社インタレスト
『あじわい』編集室



郷の芋 / 亀屋



おとし文 / 清月堂本店



ストロベリーチョコ(ミルク・ホワイト) / 六花亭



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

亀屋

●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 ●あいさつ最中

〒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 北海道釧路市江差町本町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。

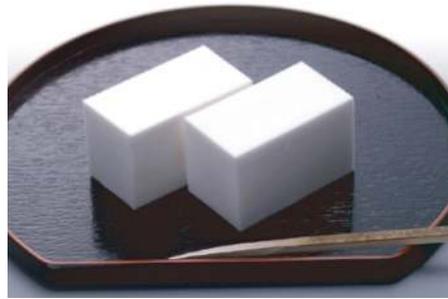
お取り寄せも!



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



ゆうち
柚餅／鶴屋吉信



銘菓 あわ雪／備前屋



越乃雪／越乃雪本舗 大和屋



羽二重もなか／羽二重餅總本舗 松岡軒

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 陸奥大掾

●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

●おいらん
●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

聖護院八ッ橋総本店

●つぶあん入り生八ッ橋【聖】

〒606-8392 京都市左京区聖護院山王町6
☎075-761-5151 ●https://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/

井筒八ッ橋本舗

●なま八ッ橋 ●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

●旅まくら ●志なの路 ●よも山

〒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 ●https://minochu.jp/

青柳総本家

●青柳いろいろ

〒463-8548 愛知県名古屋守山区山瀬古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 新潟県高岡市柳原町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淵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/

みずゞ鉛本舗 飯島商店

●みずゞ鉛

〒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.yamanakaishikawayama.com/

羽二重餅總本舗 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/



栗饅頭／湖月堂



きまもり
木守／三友堂



スポーツぎびだんご／廣榮堂



姫路銘菓 玉椿／伊勢屋本店

石村萬盛堂

●銘菓 鶴乃子

〒812-0028 福岡県福岡市博多区須崎町2-1
☎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.nishigawayo.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.sanyu-do.com/

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 ●https://shop.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

●三鈴峰 ●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 山口県山口市中市町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



秋の和菓子をお取り寄せ

お茶と和菓子のおいしい季節。おうち時間が増えたことや健康志向も、和菓子人気が高まっている理由のようです。新商品も続々と！ぜひ「あじわい」ホームページから「お取り寄せ」をお楽しみください。

『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2022年1月1日の発行を予定しています。

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〕

小布施堂の朱雀モンブランはこの季節の贅沢です。秋の深まりとともに、青い鳥が幸せを運んできますように。

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/>



和菓子に生きる

百三十余年の伝統の味

山口県代表銘菓



名菓 舌鼓

小浜堂

本店／山口市中市町

TEL 083-923-3110
FAX 083-923-3110

あじわい No.212 Autumn

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
〒104-0031
東京都中央区京橋3丁目4-6
中條ビル3F
☎ 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)

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