

あじわい

お菓子のキーワード

「夏こそ和菓子を贈りましょう。」

全国銘菓 広報誌

2022

Summer

No.215

夏





26	24	23	20	16	12	4	2	Contents
----	----	----	----	----	----	---	---	----------

目次

Nipponの歳時記⑥ 身近な生き物

パンダの出産時期と食べ物との深い関係

今泉忠明

お菓子のキーワード⑧⑧

夏こそ和菓子を贈りましょう。

菓子街道を歩く⑧⑧

松山 歴史の銘菓を次の時代へ 一六本舗

和菓子探検③

殿様も楽しみにした嘉定菓子 虎屋文庫

菓子屋のAnother Work②④

菓子屋のSDGS — 未来のための取り組み

子どもは歌う⑭④

あじわいNEWS

「全国銘菓」加盟店一覧



晴れ、ときどき、笑顔。



元祖
きびだんご

パンダの出産時期と 食べ物の深い関係

今泉忠明



四季のある地域に棲む動物は、ふつう春に子を産む。特に、大形野生動物はそうである。熱帯地方では決まった繁殖期はなく、いつでも子が見られるが、これはいつ生まれても暖かく、食べ物も豊富で子が育つからだろう。また、温帯では暖かくなる春に生まれた子の生存率が高いことから、長い年月の間に、ほとんどの動物が春に子を産むようになってきたに違いない。例外もいるが、その代表がジャイアントパンダである。

パンダの多くは、6月に超未熟な子を産む。子の体重は、およそ100g。親の体重の900分の1しかない(ちなみに人は約20分の1)。歩き始めて、動く縫いぐるみのように可愛くなるのが3か月後。6月生まれならば9月で、亜高山帯ではもう秋の紅葉が始まるほど冷えてくる。一人前の子パンダになる頃には冬がやってきて、あたりは雪で覆われてしまう。

これではちょっと生まれるのが遅すぎ、と思われるかもしれないが、パンダが棲むタケの林は密生していて、天敵のヒョウやドール(アカオオカミ)もなかなか入ってこない。

さらに、雪が降ると上の葉の部分に雪が積もるから、葉の下に空洞ができ、パンダはその空洞部分で冬を過ごす。雪はひどい寒さを防いでくれるし、食べ物の90%以上を占めるタケはいくらでもあるのだから快適な環境である。子パンダも寒ければ母親に抱いてもらえるし、まだ乳を飲んでるので空腹にはならない。そして、生後6か月くらいからタケを少しずつ食べ始め、1歳になる頃、完全に乳離れする。うまくしたもので、その頃、山は子パンダでも食べやすいタケノコのシーズンである。

動物園でパンダの親子を眺めていると、とても野生動物と思えないほど呑気そうに暮らしている。だが、実はパンダは過酷な環境によく適応した動物なのである。



今泉忠明 (いまいずみ ただあき)

大ベストセラー『ざんねんないきもの事典』(高橋書店)の監修でも知られる動物学者。奥多摩や富士山で調査研究を行うかわら、2020年には「けもの塾」を設立、子どもたちのためのフィールドワークなども催している。

お菓子の
キーワード

第88回

夏こそ和菓子を 贈りましょう。

のどを滑り落ちる水羊羹やゼリー
口の中で香りがはじける最中や煎餅
そして、身体に沁みわたる小豆の栄養……。
大切な人と自分自身に
元気を贈る夏の菓子、いろいろです。



登り鮎

夏の岐阜の風物詩・鵜飼でも知られる長良川の鮎が
姿・香り・味と三拍子揃って人々を魅了してきたように、
この菓子も姿と香り、飽きのこない味を大事にして
作り続けています。

玉井屋本舗(岐阜県・岐阜市)

三笑はちみつレモン

水羊羹の上に寒天を流した
「三笑」の夏季限定商品です。
のど越しの良い餡と、伊予市
の自然農園のレモン果汁の
爽やかな香り。夏に嬉しい、
すっきりとした味わいの棹
菓子です。

薄墨羊羹(愛媛県・松山市)



プレミアムアイス(6個セット)

あまおう・甘夏・白桃のソルベ3種と
バナナ・抹茶・キャラメル濃厚なアイスクリーム3種。
素材の豊かな甘みと香りが楽しめる、冷菓の詰め合わせです。
大原老舗(佐賀県・唐津市)





あいそらしモナカ 八幡さま

お馴染みの「起しもなか」の表情を映した最中種に粒餡やアーモンドクリームを詰めて、さあどうぞ。底の方だけに20グラムほど詰めると、ゆらゆら起き上がりつてより「あいそらしい(金沢弁で、可愛いの意)」菓子に。
金沢うら田(石川県・金沢市)



みそせんべいジェラート

代表銘菓「みそ入大垣せんべい」がアイスになりました。阿蘇ジャージー牛の濃厚ミルクアイスにチップ状のみそせんべいを練り込んだ和風クッキー&クリームです。

田中屋せんべい総本家(岐阜県・大垣市)

特製五三焼カステラ

砂糖、ざらめ糖、卵を多く、小麦粉を少なく配合して家伝のカステラの風味をさらにコク深く、馥郁と仕上げました。大切な方への贈り物、自分へのご褒美にいかがでしょう。
カステラ本家 福砂屋(長崎県・長崎市)



六花セレクト(夏見舞)

ひと口サイズの梅ゼリー「夏見舞」、喉ごしの良い水羊かん「水ごよみ」、青えんどうの風味と彩りを生かした水羊かん「十勝野」。夏の味わいと人気商品を、ひるがのおの絵柄をあしらった箱に詰め合わせました。

六花亭(北海道・帯広市)





コンフィ羊羹(カシス)

コンフィ(砂糖漬け)にしたカシスを使った
爽やかな味わいの羊羹です。
種のプチプチがアクセント。
イメージしたのは夏のカクテル。リンゴとレモンの羊羹もあります。
五勝手屋本舗(北海道・江差町)



白松がモナカ

モナカ種(皮)は自社田で育てた糯米を原料とし、
餡の小豆は十勝と洞爺湖産。安心で、確かな素材が自慢です。
モナカの香りと音、そして餡の深い甘みをお楽しみください。
白松がモナカ本舗(宮城県・仙台市)

涼味流れ梅

熟成させた紀州産梅果汁に、
透明感あふれる葛切り状の梅ゼリーを合わせました。
完熟梅の豊かな香味と、軽快など越しが格別です。
大阪屋(新潟県・新潟市)



蕎麦ほうる

当店の中興の祖・河道屋安兵衛が、
南蛮菓子の手法を蕎麦に応用し、
工夫を重ねて創り上げた京都を代表する名菓です。
枯淡で風雅な形と味わいが、四季を通じて愛されています。
総本家河道屋(京都市・中京区)





特製陣太鼓抹茶

熊本藩主・細川忠利公への献上茶としても知られる歴史ある山鹿市岳間の茶葉を贅沢に使用した「陣太鼓」です。甘みの中に、抹茶の芳醇な香りが広がります。

お菓子の香梅（熊本県・熊本市）



満天

小豆羹と錦玉羹に、夏の夜空を写した棹菓子です。満天にきらめく星と流れる雲を描いて、瑠璃色の夜空の世界を涼やかに表現しています。

彩雲堂（島根県・松江市）



黒潮物語

房総の始まりは、黒潮に乗ってやってきた人々が築いたとか……。そんな伝説から創案した舟の形をしたタルトです。千葉県産の落花生を入れたチョコレートとトロピカルフルーツの2つの味の詰め合わせです。

房洋堂（千葉県・館山市）



千姫すいと

姫路藩の初代藩主・本多忠刻の正室「千姫」に因んだ銘菓です。ホクホクのさつまいもに新鮮なクリームを合わせて焼き上げました。ビタミンCや食物繊維など、栄養価もたっぷり！

伊勢屋本店（兵庫県・姫路市）



松山

歴史の銘菓を次の時代へ 一六本舗



名湯湧く城下町

波穏やかな瀬戸内海に面する四国最大の都市、愛媛県松山市。市街地は、標高132メートルの城山に築かれた松山城を中心に広がっている。

城山の南麓を歩けば、大正ロマンの香り漂う洋館・萬翠荘(国の重文)や司馬遼太郎の小説『坂の上の雲』に描かれた3人の主人公を紹介する「坂の上の雲ミュージアム」などの見どころが続く。

さらに路面電車に乗れば日本最古の湯の一つ、道後温泉へも15分ほどで到着。木造三層樓の壮麗な道後温泉本館は2024年まで一部営業し

ながら保存修理工事中だが、

「道後温泉別館 飛鳥乃湯泉」あすかのゆができて賑わっている。源泉かけ流しの名湯に浸かれば、松山生まれの俳人・正岡子規に負けぬ一句も浮かぶかも。湯上りには、土産を探して

道後温泉商店街を歩こう。目につくのは「タルト」の文字。スポンジ生地で餡を巻いた松山の郷土菓子だ。その昔、松山藩主・松平定行公が、長崎でポルトガル人から教わった、ジャムを巻いたカステラ菓子を工夫したと伝わる。

なかでも抜群の知名度を誇るのが、「一六タルト」。この銘菓を作る一六本舗に、社長の玉置剛たまき 剛さんを訪ねた。

郷土菓子から銘菓へ

——一六本舗は来年、創業140年を迎えるそうですね。玉置「はい。初代が明治16年(1883)に、松山一の繁華街・大街道に菓子店を開いたのが始まりです。私で5代目になります」

——一六タルトは、いつから作られているのですか。

「タルト自体は、団子や饅頭、しょうゆ餅などと並んで初代の頃から作っていたようです。ただ、その菓子が郷土菓子から独自のものになったのは、戦争で廃業された、タルトで知られた菓子店の職長さんが2代目を頼って来られたのがきっかけです。この方と菓子作りを担っていた2代目の次男が味に磨きをかけ、看板商品にしていったのです。さらに、3代目を継いだ祖

父二郎が、当時珍しかったラジオ広告を出すなどして愛媛銘菓に押し上げ、4代目の父・泰やすしが俳優の伊丹十三氏を起用したテレビCMを展開して、いよいよ知名度を上げました」

おいしさの工夫

——いまや一六タルトは全国区の菓子ですね。

「本当にありがたいことだと思っています。一六本舗は饅頭もクリスマスケーキも作るおやつ菓子屋ですが、現在も主力は一六タルトです。季節物なども含めると年間約100万本を作っています」

——それほどの人気を集める菓子、味の秘密は何ですか？

「柚子餡は、皮をむいた小豆と白ざら糖をじっくり炊き上げ、仕上げに細かく刻んだ県内産の柚子を加えて作っています。また、スポンジ生地は、



一六本舗を代表する商品「一六タルト」。食べやすい大きさにスライスされている。桜や栗などの季節ものも人気。

道後温泉では「いきるよこび」をテーマに、多彩な作品が展示されている。蜷川実花さんの『道後温泉別館 飛鳥乃湯泉中庭インスタレーション』も圧巻の美しさ。©mika ninagawa, Courtesy of Tomio Koyama Gallery/dogo2021



「一六本舗」社長、玉置剛さん。1981年生まれ。早稲田大学商学部卒。座右の銘は「考動(こうどう)」。



一六本舗 (道後本館前店)

愛媛県松山市道後湯之町 20-17

☎ 089 (921) 2116

<https://www.itm-gr.co.jp/ichiroku>



道後本館前店の2階にある「一六茶寮」。銘菓とお茶のセットなどが味わえる。
一六タルトの天ぷらも大人気!



「坂の上の雲」



「しょうゆ餅」

物直送で届けてもらい、新たなスイーツを創りました。さらに朝、注文をいただければその日のうちに無料でご家庭に菓子をお届けするサービスも始めました。こうして必死で考えた新事業は、予想外に利益を出しま

思っています」 (了)

後、コロナ禍が始まりました。「街から人の姿が消えました。ゴールデンウィークに見込んでいた数千万円の売上はゼロ。途方に暮れましたが、すぐにやれることをやろうと腹をくくりました。例えば、帰省ができない方向に向けて「愛媛の仕送りセット」を作りました。一六本舗の菓子も含めた愛媛のソウルフードをぎゅっと詰め込んだ企画商品です。また、地元農家とコラボしておいしい農作物を直送で届けてもらい、新たなスイーツを創りました。

「人の心を癒したり豊かにすることができる菓子を仕事にできているありがたさを、今しみじみと感じています。お客様に愛される店を目指し、おいしい菓子を心を込めて作りながら、従業員と共に前を向いて進んでいく。そして、この店を次につな

コロナ禍に学ぶ

「その社長就任から半年後、コロナ禍が始まりました。街から人の姿が消えました。ゴールデンウィークに見込んでいた数千万円の売上はゼロ。途方に暮れましたが、すぐにやれることをやろうと腹をくくりました。例えば、帰省ができない方向に向けて「愛媛の仕送りセット」を作りました。一六本舗の菓子も含めた愛媛のソウルフードをぎゅっと詰め込んだ企画商品です。また、地元農家とコラボしておいしい農作物を直送で届けてもらい、新たなスイーツを創りました。」

「心を入れた仕事で次代へ」
「どんな未来を描いていますか。」
「人の心を癒したり豊かにすることができると感じています。お客様に愛される店を目指し、おいしい菓子を心を込めて作りながら、従業員と共に前を向いて進んでいく。そして、この店を次につな

「松山」散歩

「文学のまち」松山を
深掘りして愉しむぞなもし。

- 坂の上の雲ミュージアム 同名小説の主人公の足跡を通して明治という時代を考える。建物は安藤忠雄設計。(写真右上)
- 松山市立 子規記念博物館 最近、若者にもブームの「俳句」。道後公園に隣接する、ここが聖地。(写真右下)
- 伊丹十三記念館 高校時代を松山で過ごした伊丹十三の多才さに驚かされる。焼き杉で覆われた回廊式の建物は中村好文設計。(写真下)



家業を継ぐ

「美しい」の字になる。「はい、熟練の職人の仕事なのです。巻き上げたタルトは、ひと晩寝かせ、生地と餡をなじませてから出荷します」

「そして北海道の『六花亭』で3年半学ばせていただいたので松山に戻り、一六本舗に入社しました。ちょうど、新工場建設の話が持ち上がった時です。実は、松山市は建築基準が厳しく、工場は建て替えさえ難しいのです。そのため多くのメーカーが別の市に工場を移転したのですが、タルトは松山で生まれた菓子ですから、松山で作りたい。父と経営のことを話すことはほとんどなかったのですが、これは二人同じ思いで、懸命に市内に土地を確保しました。工場の設計では、六花亭での様々な経験が生きました。」

殿様も楽しみにした嘉定菓子

虎屋文庫



後ろを向いている人物の傍にある白い束は、冷麦(素麺)。右側には酒も用意されている。

かつて、旧暦の六月十六日に嘉定(嘉祥)という行事がありました。旧暦の六月といえば、暑さが本格化する時期。由来は諸説ありますが、病にかからぬよう、菓子などを食べて厄除けし、福が訪れることを願うようになったといえます。

もつとも盛んだったのは江戸時代で、幕府や宮中のほか、民間でも行われました。今回は、とりわけ盛大だった幕府の嘉定に注目しましょう。

江戸幕府の嘉定菓子は八種類。饅頭や羊羹(蒸羊羹)のほか、阿古屋貝に見立てた「あこや」、現在のそぼろ餡をつけたものとは異なる、球形の「きんとん」、ねじった形の新粉餅「寄水」、鶺鴒に見立てた餅菓子

「鶺鴒焼」、そして「のし」と「麩」です。のしは、鮑を薄く剥いで伸ばして干した熨斗鮑のこと。また麩は、煮染めたものだったようです。意外に思われるかもしれませんが、のしや麩は、古くは茶会の菓子にも使われていました。

嘉定菓子は、種類別に片木盆に載せられて江戸城の大広間に並べられ、登城した大名や旗本は順番に進み出てそのうちの一膳を頂戴しました。行事の詳細を記した「嘉定私記」(二八一八序)には、「饅頭三ツ盛(百九拾六膳 物数五百八拾八)」というように、膳の数と菓子の個数が載っています。八種を合計すると一六一二膳となり、総数は二万個以

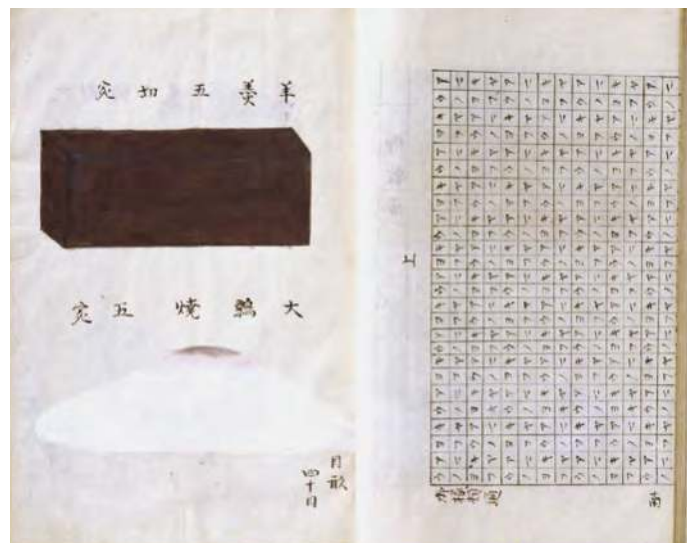
上。さぞ壮観だったことでしょう。

また、同史料には並べ方も出ています。「ア、マ、キ、ヤ」「ウ、ノ、ヨ、フ」と書かれているのは、それぞれの菓子の頭文字です。「ア」は「あこや」、「ヤ」は「やうかん」というように、同じものが続かないよう考慮されていることがわかります。しかし菓子の並べ方が決まってい



楊洲周延「千代田之御表 六月十六日嘉祥ノ図」(1897) 以下、史料はすべて虎屋文庫蔵

(拡大図) 左から羊羹、寄水、大饅頭。



(拡大図)

「嘉定私記」(1818序)

たにも関わらず、下賜される菓子をめぐって、こんな話も伝えられています。天保年間（一八三〇～四四）、大名らが我先に好みの菓子を取ろうとするようになったため、ある年、特に見苦しい振舞いをした者を老中みずのたくと水野忠邦が叱責したとのことです（*1）。何の菓子がもらえるかわからないなか、家格の高い大名たちが欲しいものに夢中で我を忘れてしまふとは、年に一度の機会を楽しみにする人間味が感じられ、ほほえましく思えますね。

楊洲周延による「千代田之御表六月十六日嘉祥ノ図」（十七頁）を見てみましょう。手前に羊羹や寄水などが盛られた膳、中央には菓子を手にする人物が描かれています。これは明治時代の作品で、実際とは多少異なる部分があるといいますが、先のような話を知ると、現実でも同じように、欲しい膳を見つめる大名や旗

本がいたのかもしれない、と想像が膨らみます。

嘉定は明治時代以後廃れてしましますが、昭和五十四年（一九七九）に、全国和菓子協会によって、「和菓子の日」としてよみがえりました。この日にちなんだ特別な菓子を販売する店もあります。

今年は食べそびれてしまったという方は、七月十四日が旧暦の六月十六日にあたるので、この日にお好きな和菓子を食べて厄除招福を願ってみてはいかがでしょうか。

小野 未稀（虎屋文庫 研究主任）

*1 『風俗画報』第六号（明治二十二年七月十日号）。

参考 「甘いもの好き 殿様と和菓子」展小冊子（虎屋、二〇〇二年）、青木直巳『図説 和菓子の歴史』（筑摩書房、二〇一七年）、相田文三「江戸幕府嘉定儀礼の『着座』について」（『和菓子』第二十五号、虎屋、二〇一八年）。



幕府の嘉定菓子例（再現）

上から時計回りにきんとん、羊羹、あこや、大鶉焼、寄水、大饅頭（中央）。このほか、のしと麩もあった。



楊洲周延「江戸錦 嘉祥」（1903）

嘉定の菓子は、同日に奥女中も賜った。いたずらで菓子を取り上げる御坊主と、慌てる女中の様子が描かれている。

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/>



【フードロスを減らす】



棹菓子の切り落としを冷凍し、数か月に一度販売。切り落としの廃棄はほぼゼロに。
 <乃し梅本舗 佐藤屋>



「一六タルト」の包装素材を変更して賞味期限を1~2週間伸ばすことで、食品ロスを削減。
 <一六本舗>



カステラの切れ端を2度焼きしたお菓子「フクサヤビスコチョコ」を開発。一部店舗で販売。
 <カステラ本家 福砂屋>

【省エネのアイデア&リサイクル】



強い陽射しを避けるために年6回、作り替えている日よけ幕を、エコバッグに。今年で12年目になる取り組み。
 <かるかん元祖 明石屋>



【国産材を使う】



新店舗の什器に県内産「西川材」の間伐材を使用。使いながら乾燥させ、半年後に交換。返した木材は建材などになる。
 <龜屋>

●SDGs(持続可能な開発目標)とは、SDGs(Sustainable Development Goals)は、2030年までに様々な問題を世界中が協力して解決していこうと国連が決めた17の目標です。日本でも大きな広がりを見せていますが、全国銘菓の加盟店も多彩な取り組みを行っています。

例えば、自然界で分解されないため生態系に影響を及ぼすなどの問題を起こしているプラスチックは菓子の容器や包装でも使われています。これを紙やバイオプラスチックに切り替える試みが始まっています。

また、賞味期限が迫った菓子や切り落としは、これまで多くが廃棄されてきましたが、こうした食品ロスへの対応も増えています。日本人1人当たりの食品ロスは、1年間で約45kg。その54%が食品製造業や外食産業などから、46%が家庭からの排出です。

豊かで幸せな未来を次世代に渡していくために、プラスチックや食品ロスの削減だけでなく、皆でそれぞれができる努力や工夫をしていきましょう。



菓子屋の No.24
 Another Work

Sustainable Development Goals

菓子屋のSDGs
 未来のための取り組み



【環境にやさしい包装資材に】



「チョコレート5枚入」(※写真)や「ホワイトチョコレート5枚入」の外箱を紙素材に変更。ビニール袋や通販品用緩衝材をバイオマス資材に替えた。
 <六花亭>



紙製仕切りトレイ



箱入り・缶入り「鳩サブレ」の仕切りトレイを、サトウキビのしぼりカスを原料とした紙素材のものに変更。袋入り「鳩サブレ」の袋も紙素材に変更した。
 <豊島屋>



新商品「むかし吉備団子と日本茶セット」のパッケージにはFSC認証の紙、印刷にはバイオマスインクを使用。
 <廣榮堂>



ビニール袋をバイオマス25%以上のものに変更し、無償提供。
 <わかさいも本舗>



手提げ袋をプラスチック素材から紙素材に変更。デザインや強度は変わっていない。
 <とらや>

あまぎけのんだ。
心がポカポカあつたまる。
あまぎけのんだ。
すつごくおいしい。
つめたいあまぎけ。
しろいあまぎけ。
おこめのつぶつぶ入ってます。
もつとのみたい
おかわりください。

あまぎけ

のしろや りゆうすけ 小学2年生

『子どもの夢の青い窓』(発行・柏屋)
5.5号より

illustration by 坂之上正久

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
東京都大田区西糀谷3-34-1
☎03-5735-6250

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

絵本『7394』。
五勝手屋本舗の
創業150周年
記念事業として
制作された。



鯨漁で栄えた江差町の歴史と風土が描かれている。

五勝手屋本舗が創業150周年を記念して 絵本『7394』を発売

創業150周年を迎えた北海道江差町の五勝手屋本舗が、この地に語り伝えられてきた民話を後世に残そうと、絵本『7394』を制作、発売しました。物語は、この地に多くの富をもたらした^{にしん}鯨漁を人々に教えた伝説の姥^{うば}を軸にダイナミックに展開。迫力あふれるイラストで、江差の歴史と四季が壮大に描かれています。タイトルの『7394』とは、令和2年7月末時点の江差町の人口だとか。地元への愛と感謝にあふれる店の想いも、ひしひしと伝わってきます。

【ご購入先】

五勝手屋本舗オンラインストア <https://gokatteya.co.jp/>
1650円(税込・送料別)

『史料でみる 和菓子とくらし』

甘党の殿様の手紙、現存する江戸時代の菓子、菓子袋をかぶった猫。錦絵や菓子製法書をはじめとする「史料」を題材に、昔の人々が暮らしの中で和菓子をどのように楽しんできたのかを探ります。葛飾北斎の絵巻や歌川国芳の団扇絵、美しい菓子見本帳など、カラー図版も豊富。月刊『なごみ』2020年の連載に加筆修正した、菓子好きのための和菓子文化史です。



『史料でみる 和菓子とくらし』
著者：今村規子(元虎屋文庫研究主幹)、協力：虎屋文庫、淡交社、2022年3月刊、1980円(税込)
書店や通販サイトなどで販売。電子書籍も配信



【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
<https://www.toraya-group.co.jp/>

『和菓子』29号
特集「文学と菓子」
1000円(税込・送料別)

虎屋文庫『和菓子』29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「文学と菓子」。饅頭・餅を詠む日本の漢詩・狂詩や、江戸時代の人気戯作者・式亭三馬や仮名垣魯文が手掛けた菓子屋の広告、カステラとアイスクリームの描写から読み解く漱石の名作『こころ』など、これまで歴史・民俗学的な側面から語られることの多かった和菓子に、新たな切り口で迫っています。

あじわい NEWS

亀屋 新店OPEN! 川越の名所「時の鐘」すぐそば

天明3年(1783)の創業以来、川越で菓子作りを続ける亀屋が、新たに「時の鐘店」をオープンしました。人気の「亀どら」や「豆大福」など、生菓子中心の品揃え。時の鐘店限定「城下町のお菓子詰合せ」も評判です。古くから優良材として知られる西川材の間伐材で作られた陳列棚やベンチは、半年ごとに家具として生まれ変わるために新しいものに入れ替わります。木の香漂う清々しい店内で、小江戸・川越をお楽しみください。



外観も情緒たっぷり。川越散歩で立ち寄りて。

SHOP

亀屋 時の鐘店

住所：埼玉県川越市幸町7-7
営業：10時～17時(不定休)
☎ 049(225)7451
<https://www.koedo-kameya.com/>



人気の「亀どら」。
丁寧に練りあげた、
こだわりの餡は、
つぶあん、こしあんの2種類。

今年の全国銘菓展でも
大好評だった「たまだら」
が毎日販売されているの
は、ここだけ。

安西水丸さんの『あじわい』表紙 10作品の版画を展示

15年間、『あじわい』の表紙を描いてくださった安西水丸さんの個展が東京・南青山の画廊「スペースユイ」で開かれます。全25点ほどの版画が展示され、そのうち『あじわい』の表紙絵が10点。あの頃の『あじわい』を懐かしみながら、甘く美しい安西水丸ワールドをお楽しみください。



「全国銘菓」60周年記念号の表紙を飾ったイラストレーションはグッズに。



10作品の版画が展示される。

GALLERY

『安西水丸SWEETS AND FRUITS 2022』展

会場：スペースユイ(東京都港区南青山3-4-11ハヤカワビル1F)
会期：2022年7月7日～23日 12時～19時
最終日17時終了(日曜休廊) ☎ 03(3479)5889



あんみつ 黒蜜と自家製「麦落雁粉」付／三樹屋總本店



ずんだ^{きんぱ}金餅／榮太樓總本舗



いわきね
岩木嶺／開雲堂



加盟店一覽

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/

三樹屋總本店

●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 炬ぼた

〒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 ●https://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/>



京名物 井筒八ッ橋／井筒八ッ橋本舗



千なり(小豆粒あん・抹茶あん・林檎あん)／両口屋是清



純栗水ようかん／桜井甘精堂



伊豆みかん／菓子舗 間瀬

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 ●https://www.oinotomo.com/

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
☎0120-052062
●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

●娘万頭

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



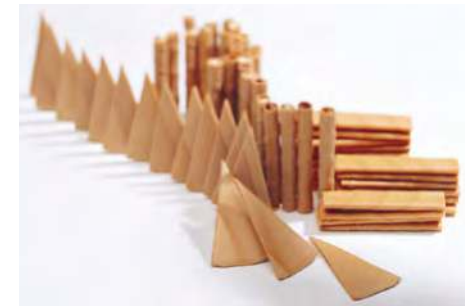
ひゅうがなつねこの
日向夏鶴乃子／石村萬盛堂



花ぼうろ／丸芳露本舗 北島



名菓 舌鼓／山陰堂



エコルセ／本高砂屋

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

●軽菓

〒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 ●梅なし

〒781-0806 高知県高知市知寄町1-7-2
☎088-882-1734 ●https://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.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
☎0120-26-4161 ●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

●三鈷峰 ●甘爐

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

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 ●https://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

●エコルセ ●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 ●https://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/



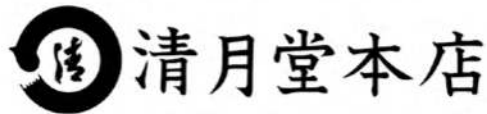
各店のお取り寄せ先を
まとめてご案内しています

全国銘菓お取り寄せ



旬のおとし文
りん
凜
塩レモン仕立て

レモンの果肉と刻んだ皮を練り込み少し塩を
きかせたレモン餡を黄身餡で包んで蒸し上げました。
ほろっと甘酸っぱく凜とした美味しさの夏限定おとし文です。



〒104-0061 東京都中央区銀座 7-16-15 清月堂本店ビル 1F
電話番号 | 0120-010-801 [受付時間 9:00 ~ 16:00 (土曜・日曜・祝日休み)]
営業時間 | 平日 9:30 ~ 19:00 土曜 9:30 ~ 18:00 [日曜・祝日休み]
※状況により変更になる場合がございます。
ホームページ | <https://www.seigetsudo-honten.co.jp/>

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]
華やかな仙台の七夕祭り。
ガラスの「九重(ここのえ)」
を楽しみながら眺めてみた
いものです。

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
編集協力／ハタノエリ
アートディレクション／唐仁原教久
デザイン／藤井紗和
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/>



あじわい No.215
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
〒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

夏の和菓子選びは
『あじわい』で検索を
おいしい和菓子はいかがですか。
「あじわい」の4文字で検索すれば
「全国銘菓」のホームページがすぐに
出てきます。「お取り寄せ」サイトから
日本中の名菓に速攻でアクセス！
どうぞ、ご利用ください。

『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10月1日の
発行を予定しています。

【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