

あじわい

お菓子のキーワード
「秋の実り」の菓子15選

全国銘菓 広報誌
2023
Autumn
No.220

秋



11月
1日

26	25	22	20	16	12	4	2	Contents
----	----	----	----	----	----	---	---	----------

目次

Nipponの歳時記⑪ 小豆②

小豆はスーパーフード 加藤 淳

お菓子のキーワード⑨③

“秋の実り”の菓子15選

菓子街道を歩く⑨③

山口 山陰堂 “西の京”に求肥の名菓

和菓子探検⑧

菓子を撒いて厄除招福！ 虎屋文庫

あじわいNEWS

本店を10軒訪ねて「御菓印マイスター」に！
子どもは歌う⑱

「全国銘菓」加盟店一覧



心のなごみ

創菓 嘉永餅

かえいもち



小豆はスーパーフード

加藤 淳



食品の機能性というと、健康に良い、ダイエットに効果的、病気を予防できるなどの健康効果を思い浮かべる方も多いのではないだろうか。これらは食品の「三次機能」と呼ばれるもので、身体の調子を整える生体調節機能を指す。

食品の「一次機能」とは、我々が生きるために必要な栄養を供給する栄養機能のことである。小豆には、成分の約6割を占める炭水化物のほかに、たんぱく質が2割ほど含まれている。これは大豆ほどではないにしても、牛肉や豚肉に匹敵する割合で、たんぱく質の供給源としても、小豆は優れたものなのである。しかも脂質の量は2%と少なく、脂質摂取過多の現代の食生活にはバランスが良い。

食品の「二次機能」は、味や香り、食感など、人間の五感に関係する嗜好・感覚機能である。小豆を使った和菓子や餡は、甘く独特な香りが私たちの食欲をそそる。長い歴史の中で培われてきた、

和の嗜好品の代表格である。

小豆はこれまで主に嗜好品用途として使われてきたため、一次機能や二次機能について語られることが多かったが、最近では「三次機能」が注目されている。特に、食物繊維による腸内環境の改善と、ポリフェノールによる抗酸化作用には目を見張るものがある。

現代の日本人に最も不足している食品成分は食物繊維で、60年ほど前と比べると、1人あたりの1日の摂取量は約半分になっている。しかし小豆にはごぼうの4倍もの食物繊維が含まれており、便秘の解消や腸内細菌叢(腸内フローラ)の改善による免疫力のアップにもつながることが分かってきた。

また、北海道産小豆のポリフェノール含量は一般的な赤ワインの2倍近くもあり、抗酸化作用によるアンチエイジング効果や生活習慣病の予防効果が期待されている。小豆はまさに、現代人に必要な成分が詰まったスーパーフードなのである。

秋、北海道では小豆の収穫も終わりを迎え、やがてあたり一面が真っ白な雪野原へと変わっていく。これから迎える寒い季節には、温かいお汁粉やお赤飯で身体も心も温め、長く厳しい冬を乗り越えたい。

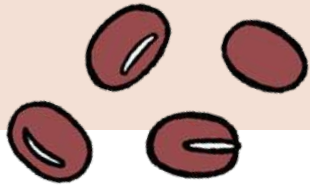


Illustration by 小幡彩貴

加藤 淳 (かとう じゅん)

数多くの著書や各種メディアで「あずき博士」として知られる研究者。北海道立総合研究機構(農業試験場)などを経て、現在は名寄市立大学副学長(栄養学科教授)。主な著書に「最強のあずき力」(KKロングセラーズ)、「あずき毒出しスープ」(河出書房新社)などがある。



お菓子の
キーワード

第93回

“秋の実り”の 菓子15選

柿、栗、さつまいも、りんご……
味わい豊かに、色あでやかに、
秋の実りが届きました。
和菓子職人の技で、さらにおいしく、美しく。
さあ、日本の“秋”をどうぞ！



わかさいも

まだ北海道ではさつまいもが採れなかった頃
「焼きいも」を表現したいと、創業者が創り上げた菓子です。
北海道産の大福豆を主原料にした餡に
芋の筋に見立てた細く切った昆布を加え、
卵醬油を塗って、香ばしく焼き上げました。
わかさいも本舗（北海道・洞爺湖町）



ほんわらび
本蕨栗、本蕨紫いも
わらび粉が生み出すぷるぷる食
感で人気の涼菓「本蕨」の期間限
定商品です。こっくり豊かな味わ
いの刻み栗を入れた「栗」と、ほく
ほくの紫いもを生地に練り込み、
角切りでも混ぜ込んだ「紫いも」。
秋の美味をお楽しみください。
鶴屋吉信（京都市・上京区）

きまもりがき 木守柿

やわらかな求肥で干し柿の餡を包み、
讃岐特産の和三盆糖をまとわせた小ぶりな菓子です。
お茶のひとつを特別なものにする
干し柿の風味と和三盆糖の上品な甘さをお楽しみください。
三友堂（香川県・高松市）





金の麦

大麦を煎って作った麦こがし生地に蜜漬けた大きな栗を一粒入れて焼き上げました。どこか懐かしく素朴な風味が口いっぱい広がる黒渡し餡の焼菓子です。

金沢うら田(石川県・金沢市)

りんご 林檎羊羹

青森県産の紅玉をよく煮こんで丁寧に裏漉しし、ザラメや水飴を加え、寒天でかためました。りんごの爽やかな風味と、透明感のある色味をお楽しみください。

開雲堂(青森県・弘前市)



ふとぎ 落花生風土記

千葉県産の落花生をたっぷり使った香ばしいクッキーです。厚焼、薄焼の2種類があり、豆入りの厚焼は食感も楽しんでいただけます。館山・南房総のお土産として長く親しまれています。

房洋堂(千葉県・館山市)



すぎく 朱雀モンブラン

渋皮栗と2種類のクリーム、栗あん、スポンジ、生クリームをタルトにのせ、その上から栗あんをふわりとかぶせました。栗の里・小布施の味を、ご自宅でお楽しみください。小布施堂のオンラインショップなどで秋から冬の期間限定販売です。

小布施堂(長野県・小布施町)





一つ栗

渋皮付きの栗をあく抜きしてやわらかく煮上げ、白餡と生地で包んで独自の技法で焼き上げた饅頭です。愛らしいかたちとともに、渋皮栗のコクのある素朴な味をお楽しみください。

湖月堂（福岡県・北九州市）



御麻所無坊庵「胡麻カステイラ」

自家焙煎した黒ごまを粗めにすり、白練りごま、ごま油とともに生地に混ぜて焼き上げました。ごまの香ばしい風味と、しっとりとした生地が特長のカステラです。羽田空港限定で販売しています。

本高砂屋（兵庫県・神戸市）

龜屋の芋ようかん郷の芋

江戸時代から、そのおいしさで知られていた川越地域の名産・川越芋を100%使用したホクホクと素朴な甘さの芋羊羹です。川越芋がご用意できる時期のみの季節限定品です。龜屋（埼玉県・川越市）



井筒の生八ッ橋「夕子」秋の四味

「栗あん」「芋あん」「ニッキ」「宇治抹茶」。彩りも味わいも秋の風情を感じさせる4つの味の生八ッ橋を詰め合わせました。個性豊かな「夕子」を、ぜひご賞味ください。

井筒八ッ橋本舗（京都市・東山区）





柿と檸檬羊羹

代表銘菓「柿羊羹」誕生185年を迎えて創った記念菓です。岐阜県名産の品種「堂上蜂屋柿」で作った柿羊羹に自家農園で採れたレモンを使用した錦玉羹を合わせ、美しい2層に仕上げました。レモンの爽やかさと干柿の深い味わいをお愉しみください。
御菓子つちや（岐阜県・大垣市）



芋けんぴ

芋けんぴの逸品です。手作業の蜜漬け技法で作ることで、芋けんぴの周囲から芯まで名残雪のような砂糖の結晶が生まれ、これが味の特長となっています。噛むと、ほろほろっと崩れるような食感とともに糖蜜の抱えていた潤いを感じられ、強く芋が香ります。
西川屋老舗（高知県・高知市）



ノースマンかぼちゃ

大地の恵みたっぷりの、かぼちゃ味のノースマンです。百層以上に折り重ねたノースマン特製のパイ生地と北海道産のかぼちゃに白餡を加えた餡を包み、しっとりした口当たり仕上げました。
札幌千秋庵（北海道・札幌市）



そば餅

この菓子が誕生したのは、江戸末期から明治にかけての頃。上品な味わいの小豆澁し餡と蕎麦粉を使った素朴な香りの焼き皮、そしてつべんに黒ごまをのせた愛らしい丸い姿が、今も変わらず、京都の人々に愛されています。

本家 尾張屋（京都市・中京区）

山口 山陰堂 “西の京”に求肥の名菓



「西の京」山口

山口県の県庁所在地、山口市。瀬戸内の海沿いにある印象の強い街だが、中心市街地は内陸の静かな盆地に広がっている。山陽新幹線の新山口駅からなら在来線で北へ7駅。春・秋にはSLやまぐち号も停まる山口駅が最寄り駅だ。

しかし、瀬戸内海と日本海を結ぶ重要な街道の中間にあるこの地は、古くからずっと西日本の要所となってきた。例えば、室町時代には西国随一の大名・大内氏おおうちが本拠を置いた。明との交易で築いた莫大な富は、「西の京」と称されるほど雅な文化をこの

地にもたらした。山口の総領守、今八幡宮。大内氏の館跡やかたに建つ龍福寺。雪舟作の名庭で名高い常栄寺。そして国宝の瑠璃光寺五重塔。今も街のそこここに大内文化の香りがあふれている。

江戸時代には、長州藩士が闊歩した。幕末の志士たちも行き交った道は、今も山口一の商店街。店の奥に見える豪壮な蔵や堂々とした屋根瓦に街の豊かさが見えてくる。

なかでも、ひとときわ風格のある店が「山陰堂」。この店の「名菓 舌鼓」は、全国に知られる求肥餅の逸品だ。

7代目当主の竹原雅郎さんを訪ねて、お話を伺った。

山陽にあって「山陰堂」

—— 明治の創業だそうですね。竹原 津和野で土族をしていた竹原彌太郎が、明治16年（1883）にここに菓子屋を開いたのが始まりです。

竹原家のルーツは現在の広島県竹原市にあるのですが、毛利との戦で追われ、苗字も変えて鳥取の亀井氏に身を寄せました。江戸時代に入り、亀井氏が津和野藩主になると津和野へ随行。そして、武士の世が終わわり、商人の道を選んだと伝わっています」

—— そこで津和野より賑やかな山口へ出てこられた。 「はい。その折に、苗字も元の竹原に戻したそうです。山陰堂といううちの店名には長い間、お世話になった山陰・津和野の地への感謝が込められているように思います」

名菓「舌鼓」

—— そして、「名菓 舌鼓」が誕生しました。

「140年間、作り続けています。白餡を求肥で包んだ単純な餅菓子ですが、なかなか難しい菓子なんです。

求肥は、きれいに餡が包める軟らかさが必要ですが、軟らかすぎると垂れて座布団を敷いたようになってしまいます。」



「名菓 舌鼓」。山陰堂の代表銘菓。山口出身の総理大臣・寺内正毅が愛し、「これほどの菓子なら、菓銘に“名菓”の文字を加えよ」と命じたというエピソードが残る。



「山陰堂」7代目当主、竹原雅郎さん。昭和40年（1965）生まれ。趣味は、自然を感じながらの毎日の散歩。

龍福寺。大内氏ゆかりの寺。家紋の「大内菱」を染め抜いた幕がかかる山門をくぐると、檜皮葺きの大屋根をのせた美しい本堂が現れる。国の重要文化財。



山陰堂

山口県山口市中市町6-15

☎ 083 (923) 3110

<https://setouchifinder.com/ja/detail/25285>



堂々とした佇まいの山陰堂。店内も、銘菓を並べたショーウィンドウが高い天井の下に悠々と延びている。



「亀乃居」。山口に伝わる大亀の伝説をモチーフにした最中。香ばしい最中種とあっさりした餡が評判。



店の奥が工場。「名菓 舌鼓」をはじめカステラや饅頭、羊羹、生菓子などが、ここから生まれる。



「柑太鼓」。夏柑入りの洋風の餡と香ばしい皮が特長の焼菓子。

舌鼓以外のお菓子もご紹介ください。
「まずは、『亀乃居』。香ばしい皮と、ほどよく小豆の粒を感じる餡が自慢です。そして、お茶菓子として地元のお客様

真面目に一所懸命

—— 舌鼓以外ののお菓子もご紹介ください。
「まずは、『亀乃居』。香ばしい皮と、ほどよく小豆の粒を感じる餡が自慢です。そして、お茶菓子として地元のお客様

「この仕事はルーティンだけでも真面目に一所懸命やればそれなりに大変です。お客様に喜んでいただけるように。それだけを考えて、毎日仕事に励んでいます」 (J)

「でも、変化は小さく。店の安定を願っているだけです」
—— 変化は小さく？
「この仕事はルーティンだけでも真面目に一所懸命やればそれなりに大変です。お客様に喜んでいただけるように。それだけを考えて、毎日仕事に励んでいます」 (J)

「……」と言っていたと、やめられなくて(笑)。
店は、本店のほかにも市内を中心に6店舗。この夏には、新山口駅構内の店がリニューアルオープンしました」
—— 観光のお客様のファンも、ますます増えますね。
「でも、変化は小さく。店の安定を願っているだけです」
—— 変化は小さく？
「この仕事はルーティンだけでも真面目に一所懸命やればそれなりに大変です。お客様に喜んでいただけるように。それだけを考えて、毎日仕事に励んでいます」 (J)

「山口市」散歩

山裾に広がる、雅な歴史の街

●今八幡宮。山口の総鎮守。本殿、拜殿、楼門が連結する豪壮な社殿が、大内氏の財力を象徴している。国の重文。(1)

●瑠璃光寺五重塔。大内氏の全盛期である室町中期、1442年の落慶。現在、大改修中で、完成は2026年春の予定。国宝。(2)

●旧山口藩庁門。幕末、長州藩が萩から山口に藩庁を移すため建てた「政事堂」の門。明治4年以後は、山口県庁の門として使われている。(3)

●美肌の湯として知られる湯田温泉が市街地に。点在する足湯で、気軽に温泉を楽しめる。(4)



そこで肝心になるのが材料のもち米です。県内産と滋賀県産を主軸に、全国を探しまわって求めます。良いと思っても、まず舌鼓を試作してから買付けしています」
—— 白餡も、なめらかな舌ざわりで味わいが上品です。
「白餡の大手亡豆は北海道産の中から選びに選んでいます。丁寧炊いた餡と、軟らかな求肥が一体になるように。そのバランスが、舌鼓という菓子の命です」
—— 味にも姿かたちにも気品があります。
「ありがとうございます。完成された菓子ですから、私たちは日々懸命に作るだけです」
代替わりのタイミング
—— 竹原家が代々伝えて来られたのですね。
「祖父の竹原二郎が4代目

で、その次男の哲史が5代目、五男の文男が6代目を継ぎました。私は文男の息子です」
—— 竹原さんは跡継ぎとして育ったのですか？
「いえ、親戚のなかの誰かが継ぐだろう、くらいに思っていました。大学で広島島に出て、卒業後もそのまま広島で就職しました。日本マクドナルドのフランチャイズです。
仕事は性に合っていて面白くて、やがて出店計画にも携わるようになり、事業所のトップになり、複数店を統括するようになっていきました。結婚して子どもも生まれて、毎日が充実していましたね。
一方、山陰堂は叔父と父ががんばっていました。いつしか経営に陰りを感じるようになっていきました。父は何も言わないのですが、親子ですから、伝わります。山口

菓子を撒いて厄除招福！ 虎屋文庫



「大工上棟之図」より

家を新築する際の上棟式じょうとうしき（建前たてまえとも）で、屋根から餅や菓子を撒くことがありますが（図1）。最近は見かけることが少なくなりましたが、どんな菓子が降ってくるのか、たくさん拾えるのか、楽しみにしていた人もいたのではないでしょうか。餅や菓子を用意するのは、神様に供えるため、そしてこれらを撒くことで災厄を払うことができるとされ、上棟式のほか、祭礼や祝いごとなどで見られます。なかには珍しいものもありますので、ご紹介しましょう。

図2は、紀州（和歌山県）の蛭子神社ひるこのじんしゃ（現・水門吹上神社みなとふきあがじんしゃ）の新嘗祭にいなめさひ（*1）の様子を描いたもの。屋根の

上から男が搗きたての巨大な餅を投げ落としており、それを境内にいる大勢の人々が手を伸ばし、我先にとちぎり、奪い取ろうとしています。屋根には鹽しほに山盛りになった丸餅もあるのです、このあと撒くのでしよう。男が投げた巨大な餅は「牛の舌餅」という名であることが同史料からわかります。牛の舌餅は、楕円形にした餅のことで、各地の神社でも供物として用いられていますが、ここまで巨大なものは、なかなかなさそうです。水門吹上神社では現在も十一月二十三日の新嘗祭で餅を撒いています。奉納される餅は総量三六〇kgにもなるとか。もちろん牛

の舌餅も用意されますが、安全に配慮して、小ぶりに切ったものにしているそうです（*2）。

図3は岐阜県郡上市の長滝白山神社ながたきしろやまじんしゃの、一月六日に豊作を願って行われる六日祭むいかまつり（花奪い祭はなばつり）で奉納される「長滝の延年えんねん」の「酌取りしやくとり」の一コマ。古の宴会を表現した演目で、舞台の中央には「菓子台」が据えられ、丸餅、爆米、干柿、栗、胡桃などがのせられます。演目の終了とともに、演者や神社関係者によって撒かれ、手にすることができると縁起が良いとされます。「菓子」といっても、現在のような甘い加工品が一つもないので、不思議に思われるかも



図1「大工上棟之図」国立国会図書館蔵
屋根の両側で餅を撒いている。

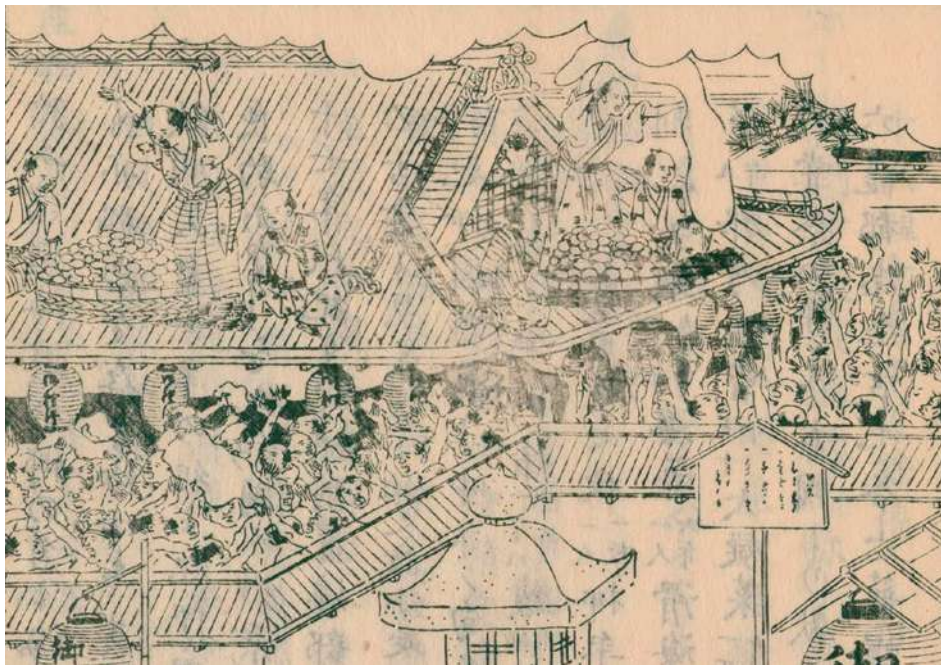


図2『紀伊国名所図会』後編巻1（1838）より
国立国会図書館蔵

しれません。かつて「菓子」は木の実・果物を指し、古い献立記録などでも、干柿や栗ほかが多く使われています。由緒ある祭で、昔の食文化のおもかげが残されている、貴重な事例といえるでしょう。

愛知県豊橋市の安久美神戸神明社で二月十一日に厄除招福を願って行われる鬼祭では、鬼が飴を撒きまです。赤鬼と天狗が闘う神事の最後、追い詰められた鬼が小袋に入れた飴や大量の粉（うどん粉）をまぶした飴を撒き散らしながら逃走、町内を回るといいます（図4）。これらは「タンキリ飴」と総称され、食べたり、粉を浴びたりすると、病除けになるとされることから、鬼たちのあとについて、もったり拾ったりしようとする「追っかけ」の参加者も多いとか。赤鬼のほか、天狗や小鬼たちも分担するため、飴は一t、粉も二t以上になるそうです（*3）。

一般に菓子を撒く行事は、神事などの最後か、一番盛り上がった時にだけ行うパターンがほとんどですが、鬼祭の場合は終日続きます（*4）。鬼たちと一緒にどこまでも町を歩いてみたくありませんね。

各地の行事は二〇二〇年にコロナ禍に巻き込まれて以降、中止や規模縮小が続きましたが、最近では再開したり、以前の規模で行なったりするところも目立つようになってきました。今回ご紹介した行事も、これまでに以上に参加する人々が増えていくことでしょう。

森田環（虎屋文庫 上席研究員）

- *1 稲の収穫を祝い、来年の豊作を祈願する祭礼。
- *2 『産経新聞』和歌山版、二〇一七年十一月二十四日。
- *3 図4 同書、豊橋市広報広聴課、二〇一四年。なお、飴ではなく、あられやクッキー、落花生を撒く地区もある。
- *4 同市で七月に行われる「豊橋祇園祭」でも町内各所で饅頭が撒かれている。



図4 鬼祭の様子。右は境内で飴が撒き散らされた瞬間。左は、町を練り歩く赤鬼と祭の参加者。『春を呼ぶ、鬼と天狗とタンキリ飴 豊橋鬼祭。』より
画像提供：豊橋市図書館



図3 上は長滝の延年の「酌取り」。下は舞台の中央に置かれた菓子台で、演目終了後、台上の餅類は参加者に撒かれる。画像提供：白山文化博物館



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/>

田中屋せんべい総本家 「田の中屋」OPEN!



大垣市上石津地区の田んぼの中に、里山田園カフェ「田の中屋」が9月にグランドオープンしました。古民家を改装した、明るい空間が広がる店内。のどかな景色の中で、オリジナルスイーツや「みそ入大垣せんべい」に用いている自家製味噌を使ったお食事が楽しめます。



「まつほ」に使っているキャラメルとクリームチーズをベースにしたデザート。



「白まつほ」。味噌煎餅の生地にはキャラメルソースと粒餡をのせて焼き上げた贅沢な煎餅。

ショップには、「せんべいびー」などの小さな煎餅や、塩や砂糖、ナッツなど店で使っている調味料の量り売りコーナーも。

SHOP

田の中屋

住所：岐阜県大垣市上石津町堂之上1023-1
営業：11時～16時（不定休）
<https://www.instagram.com/tanonakaya/>



虎屋文庫 50周年記念！ 「和菓子の〈はじめて〉物語」展

和菓子には、心躍る「はじめて」が満載です。最初は「鶏焼」や「腹太餅」と呼ばれていた大福。笹餅をはじめて食べた夏目漱石の意外な感想…。楽しく美味しいエピソードをご紹介します。



EVENT

会場：虎屋 赤坂ギャラリー（とらや 赤坂店地下1階）
会期：10月1日～11月23日（10/6、11/6休）
10時～17時 入場無料
<https://www.toraya-group.co.jp/>

虎屋 京都ギャラリー所蔵品展 「秋冬の鳥たち」

虎屋所蔵品の中から、秋・冬に見られる鳥をテーマに紹介します。橋本閑雪の「石榴小鳥図」や竹内栖鳳の「椿樹小鳥図」などの掛軸のほか、陶器や漆器に描かれたさまざまな鳥たちをご覧ください。



EVENT

会場：虎屋 京都ギャラリー（虎屋菓寮 京都一条店横）
会期：10月28日～11月26日（月曜休）
10時～17時 入場無料
<https://www.toraya-group.co.jp/>

ランチは、あんパンとコーヒーですませた。
ある日、フランス人の同僚に「デザートにどうぞ」とあげると、一口食べて「この甘さ、しっかりしているね」。
夏号の巻頭エッセイで、餡粒子の大きさが脂肪球の10倍もあるという話を読んで、長年の疑問が解けた。それで同僚は、餡をしっかりとした甘さとして認識したのだ、と。
その後、同僚はすっかり餡の甘さに魅了され、日本出張の折には大福、どら焼き、最中、羊羹などにチャレンジ。どれも気に入ったと満喫していた。
今年、久しぶりに来日すると同僚からメールが入った。さーて、餡攻めにしようとかから手ぐすね引いて待つでしょう。
安藤知明様（大阪府豊中市）

あじわい NEWS

福井の「羽二重餅總本舗 松岡軒」 本店リニューアル OPEN!



福井銘菓「羽二重餅」発祥の老舗、松岡軒の本店がリニューアルしました。暖簾をくぐると、「羽二重餅」や「羽二重どらやき」などの商品が並ぶ清々しい印象の物販エリア。そして、その奥には、リニューアルの目玉、木の香りが漂うオシャレな「和カフェ」が。羽二重餅を主軸に置いた甘味メニューや季節の和菓子が楽しめます。美味しい羽二重餅に会いに、ぜひ福井へおいでください。



店のデザインは、「羽二重餅」の菓銘の由来である羽二重織物を象徴する「2本の糸」がモチーフ。



「抹茶パフェ」と「どら焼きロール」。
どちらにも羽二重餅が入っている。

SHOP

羽二重餅總本舗 松岡軒

住所：福井県福井市中央3-5-19
営業：店舗／9時～18時（1/1休）
和カフェ／11時～17時（木曜休）
☎ 0776 (22) 4400
<http://habutae.com/>



あじわいPOST



◆ 北の街の夏菓子

私の住んでいる北海道東部は夏も涼しく、以前は和菓子屋さんで葛切りや水羊羹を見ても食べたいとは思わなかったのですが、近年は温暖化のせいか30度近くまで暑くなるようになり、お菓子に涼を求める気持ちがかかるようになりました。

夏号の「涼を贈る 夏菓子15選」特集、目にも涼しく楽しい記事でした。
森 洋美様（北海道釧路市）

◆ エッセイで納得!

パリで働いていた時、シャンゼリゼ通りにあんパンを売っている店があった。たまに

本店を**10軒**たず訪ねて

「御菓印マイスター」に！

御菓印を求めて、老舗和菓子店の
本店を訪ねる旅はいかがですか？
本店ならではの歴史あふれる風情、
品揃えをお楽しみください。



●御菓印は、御菓印を取り扱う和菓子店の本店でのみ配布しています。
配布の条件は店によって異なりますので、詳細は各店でお尋ねください。
御菓印帳（2500円、税別）も本店で販売しています。

●御菓印を10店（以上）集められた方を「御菓印マイスター」に認定し、
全国銘菓ホームページ「あじわい」にニックネーム（ハンドルネーム）とお住まいの
都道府県名を掲載させていただきます。詳細はホームページをご覧ください。

***各店の御菓印は季節に応じて変更されることがあります。**

人はよくぼりだ
 生き物の命をもらってでも
 生きている
 やっぱりよくぼりだ
 だがそうしないと生きていけない

ぼくは
 大切に食べる
 大きな口を開けて
 ぱくぱく食べる
 残さず食べる
 いただきますも
 ごちそうさまも
 ぼくは
 心をこめて
 大きな声で言う

人

佐藤 遥哉 小学3年生

『こどもの夢の青い窓』(発行・柏屋) 559号より

Illustration by 古谷充子

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



極上羊羹(栗・本煉・大納言) / なごみの米屋



回進堂ゼリー 江刺りんご / 回進堂



かい 回 Re-Fruit / 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
☎ 03-3408-2331 ●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://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

●栗入りきんつば ●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。

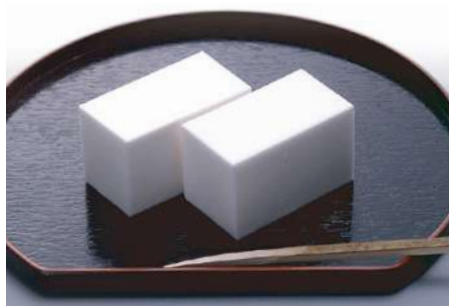
お取り寄せも!



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



平治煎餅／平治煎餅本店



銘菓 あわ雪／備前屋



とこなつ／大野屋



銘菓 月世界／月世界本舗

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 ●https://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 ●ゆうもち ●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://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神宮3-7-21
☎052-681-6161 ●http://www.kiyome.net/

美濃忠 ●あが ●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 ●手風琴のしらべ
〒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 岐阜県大垣市儀町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/

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

大野屋 ●とこなつ
〒933-0929 富山県高岡市木舟町12
☎0766-25-0215 ●http://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/

みずゞ鮎本舗 飯島商店 ●みずゞ鮎
〒386-0012 長野県上田市中央1-1-21
☎0120-511-346 ●https://www.misuzuame.com/

柴舟小出 ●柴舟
〒921-8548 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 ●じやあにゃあ ●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
●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://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.tukisekai.co.jp/



黒おこし／菓秀苑 森長



栗の茶巾絞り／大原老舗



伯耆坊／彩雲堂



京銘菓 月しろ／豆政

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
☎0957-22-4337 ●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://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 ●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

●三結峰 ●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://netshop.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 ●https://www.usuzumi.co.jp/

近畿

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/

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



旬のおとし文 稔 みのり

秋限定・栗を用いたおとし文。

白餡を栗餡で包んで蒸し上げました。小さな一粒に秋が口どけます。



〒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 10:00 ~ 16:00 (土曜・日曜・祝日休み)]

営業時間 | 平日 9:30 ~ 19:00 土曜・祝日 10:00 ~ 17:00 [日曜休み]

※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]

芥川龍之介は、実は大の甘党。俳人、趣味人として有名だった「うさぎや」の2代目・谷口喜作に、「うさぎやのお菓子が恋しいので送ってほしい」と旅先から手紙を出したほどだったとか。読書の秋に、文豪の愛したお菓子をお楽しみください。

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
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/>



本店を訪ねて「御菓印」を集めましょう。

秋は和菓子が映える季節です。今年、は和菓子店の本店を訪ねて歴史あふれる店構えや雰囲気も楽しんでみませんか？ もちろん「御菓印」もゲット！ 銘菓めぐりがどんどん楽しくなっています。

『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2024年1月1日の発行を予定しています。

あじわい No.220 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

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)

MITSUKOSHI
ISETAN

あなたに最適な情報を。

MITSUKOSHI ISETAN

三越伊勢丹アプリ



※詳しくはこちらから
ご覧ください。

【サービスの一例】

- エムアイカードをお持ちでなくても、三越伊勢丹の各店でエムアイポイントを貯める・使うが可能。
- 期間限定のアプリ限定クーポンを随時発行。

エムアイカードを三越伊勢丹アプリにご連携いただくと、さらに...

- お誕生月には、対象店舗でご利用いただける「三越伊勢丹アプリバースデークーポン1,000円クーポン」をプレゼント。
- シルバーステージ以上のお客さま限定で、よりお得なクーポンを配信。
- 3%エムアイポイントプレゼントキャンペーンに参加が可能。

※各サービスには、対象店舗やご利用条件がございます。また、予告なく変更・中止させていただく場合もございます。

全国銘産菓子工業協同組合加盟店