



和菓子特集



6月16日は全国和菓子協会が1979年に制定した和菓子の日です。平安中期、国内に疫病が蔓延し、仁明天皇は年号を嘉祥と改め、その元年（848年）の6月16日に、16個の菓子や餅を神前に供え、疾病よけと健康招福を祈ったとされています。今回は和菓子の日になみ、各地の和菓子を紹介したいと思います。

丸大堀内 青森

青森の食べ物といえば、みなさんは何を思い浮かべますか？りんご、にんにく、十和田バラ焼きなど、青森には様々な食材やグルメがあります。そんな中、ご紹介したい青森ならではの和菓子は、青森市の和洋菓子屋さん、松栄堂さんの「味噌バターカレー牛乳どら焼き」です。

青森県のご当地グルメである、味噌バターカレー牛乳ラーメンをどら焼きにしたのです！この商品は、「津軽熟成味噌・蓬田村の養鶏卵・県産牛乳など、青森県の食材をふんだんに使用（松栄堂HPより引用）」しており、青森県推奨土産認定商品とされています。カレーの風味がふわっと広がり、味噌の香りとバター・牛乳のまろやかさがあり、新感覚のおいしさです。生地もふんわりとしていて、程よい甘さが餡と相性ピッタリです。皆さんも青森市にいらした際には、ぜひ食べてみてください。



カナカン 金沢

金沢の朝生菓子の定番に「えんどうもち」があります。名前の通り、餅生地に赤えんどうが加えられた餡入りの餅菓子です。県外の皆さんには聞きなれない名称かもしれませんが、金沢では全国区で言う「豆大福」をこの名で呼びます。軽い塩味が抑え気味の甘さと相まって、万人が愛する通年食べられるものです。さらに「まめもち」とも呼ばれることもあります。



餅自体の食感、赤えんどうの粒数の多少、中身がこし餡か粒餡か。そもそもシンプルなお菓子ですが、それぞれ皆さんのお気に入りがあるようです。お菓子には由来や、味を決める、様々な「コト」が満載ですね。

旭食品 高知

野根まんじゅうは高知県東部の東洋町で販売されている土佐銘菓です。今から約140年前（明治初期）に小豆の皮を取り、野根川の水で何度もさらして、アクの無いサラリとした口当たり仕上げた餡を、一口サイズに蒸し上げた薄皮まんじゅうが始まりです。

昭和天皇の土佐路ご巡拝の折にはご献上もされ、全国菓子大博覧会では栄誉大賞を受賞しています。お子様からご年配の方まで食べやすいお菓子です。一口サイズなのでお茶請け菓子にぴったりです。

