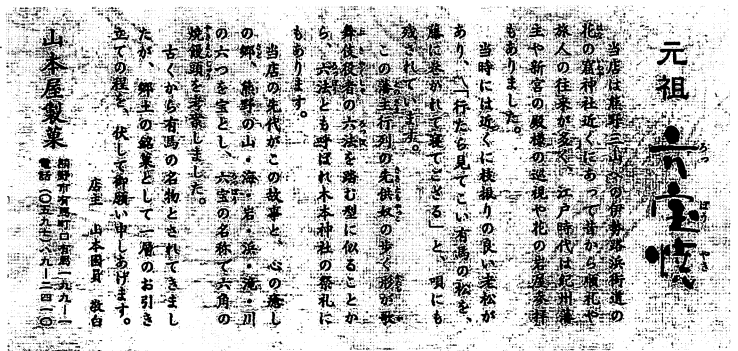


案したとある。現在は、3代目(76歳)が「元祖 六宝焼」の味を継承して五角形で作っている。

山木屋製菓の六宝焼は直径9cmもある五角形の饅頭で、何度もさらして小豆のアクをとり、くどさのない特製のこしあんが自慢である。焼き上げてから2日間寝かし店頭と並べるとのことであった。店頭には真空包装したものが陳列されていた。

なお、熊野市観光公社ホームページ歳時記³⁾に、木本町は江戸時代に紀州徳川家の本藩公領地として奥熊野代官所が置かれ、熊野地方の中心地として栄えた町で、木本神社例大祭では、参勤交代・大名行列を模倣したと言われる六法行列が行われてい



ること、六法の名前は、天地東西南北の6方向に大きく手を振って足を強く踏みしめるような所作から、歌舞伎の六法に由来していることを紹介している。

(文責：奥野元子)

参考文献

- 1) 村瀬達男：〈あの店この人〉山木屋製菓 上品な甘さ「元祖 六宝焼」、毎日新聞伊賀版、2014.6.12
- 2) 東紀州観光まちづくり公社：三重東紀州のスイーツ、2012.2、http://higashikishu.org/shoku/sweets/sweets_index.html
- 3) 熊野市観光公社ホームページ歳時記 <http://kumano-kankou.com/?p=346>

干菓子類
1

ながさき

▶P96

◎主な材料：小麦粉、黒糖、砂糖
 ◎製造元：くらさか風月堂、桔梗屋織居

文献調査

佐藤誠也氏¹⁾によれば「ながさき」は砂糖とくず澱粉、生姜液を切り型に干し固めたもので、くず澱粉を除いた生姜糖状の切り型のものもあるという。

また、「ウィキペディア」フリー百科事典²⁾によれば、「ながさきは、三重県伊賀市周辺で作られている和菓子の一種である。加熱して蜜状に煮詰めた砂糖(黒砂糖や白砂糖)に、小麦粉や葛粉を混ぜて練り上げ、四角形や三角形に切って乾燥させた落雁状の砂糖菓子である。黒砂糖が基本であるが、白砂糖の種に抹茶や食紅、青海苔、シナモンなどを入れた物もある。白湯にこれを溶かして、即席の葛湯として飲む方法もある。」と解説されている。伊賀における伝統菓子である。

名前の由来

「江戸時代に上野に立ち寄った行商人が、長崎でオランダ人から習得した製菓技術を持ち込んだのが起源²⁾とか、「昔長崎から来た和菓子職人が伊賀の地に広めた事から名付けられた³⁾とも言われている。

聴取調査

三重県菓子工業組合に加入している伊賀市・名張市の菓子店38軒に電話確認した結果、以下の8店で「ながさき」を製造していることが分かった。このうち、昔ながらの製法によるものは、1店(田山屋)のみであった。(2010年7月時点)

- 桃青庵ふじさき 伊賀市上野車坂町 ☎0595-21-0870
製造量が多く、他店にも卸している。

原材料	砂糖、でん粉、くず、ゼラチン、ゆかり、抹茶、モロヘイヤ、香料、着色料(赤3、赤106、青1、黄4)
-----	---

- 田山屋電楽 伊賀市上野農人町 ☎0595-21-0955

原材料	黒砂糖、小麦粉、中双糖、水飴
-----	----------------

- 含芳紅梅屋 伊賀市上野東町 ☎0595-21-0028
- 湖月堂 伊賀市上野中町 ☎0595-21-0880
- 徳本製菓 伊賀市上野万町 ☎0595-21-0397
- 森本芭蕉堂 伊賀市三田 ☎0595-21-4365
- 伊賀菓庵山本 伊賀市魚町 ☎0595-21-0915
- 山本松寿堂 名張市中町 ☎0595-63-0205

伝統的製法と製造

もともと「ながさき」の生産は、長崎屋権四郎商店が唯一行い、類希な食感の製法は一子相伝であったが、跡継ぎが無いまま廃業となって謎となっていたものを、複数の商店が共同で復元し、田山屋が長年作り続けていた。

田山屋の解説書

往昔、長崎の人、伊賀に来住し、紅毛菓子を考案してこれを製す。故に因みて長崎菓子と称す。以来、人口に膾炙し伊賀名物と称するに至れり。然るに坊間之を真似て販売するもの年を経て多きを加え、原料既に異なり、風味亦同じからず。本品は長崎伝来の製法を伝え得たるものにして、最も茶前、酒後に適せる珍菓也。希くは本菓の地方色を味わせ給えと云爾。

しかしながら、田山屋も平成25年11月に廃業されたが、他社にこの製法を伝えようと講習会を開かれ、参加した数社の中からくらさか風月堂が受け継ぎ、同年

12月から新たに製造・販売を始めている。

●くらさか風月堂 伊賀市上野車坂町 ☎0595-21-4365

また、長崎屋の創業当時から「ながさき」の販売代理をしていた桔梗屋織居では、約25年間研究を重ね、2年前に「ながさき」の類希な食感を再現できるようになったことから、製造・販売を始めたとのことである。

●桔梗屋織居 伊賀市上野東町 ☎0595-21-0123

桔梗屋の解説書

この「ながさき菓子」は、幕末の頃、長崎商人がオランダ人より西洋菓子を習得し、諸国遍歴の途次、山水の美に富む伊賀の地に足を留め、これを販売致しました。
…以下略…

(文責：辻上浩司)

参考文献

- 1) 佐藤誠也:三重の伝統産業 伊賀地区その3「和菓子」、1982年04月号
- 2) ウィキペディア[ながさき]
- 3) 桃青庵ふじさきホームページ

干菓子類 ^{うぶた} 2 産田おこし

●主な材料：あわ粉、さとう、水飴、青のり

➡P96

●製造元：山本屋製菓 熊野市有馬町口有馬199-1 ☎0597-89-2410

特徴・歴史

このおこしは、産田神社の例大祭が行われる1月10日だけ販売されている。

このおこしの特徴は、縦の長さ約28cm、横の長さ約12cm、厚み約1cmの一枚に仕上げられており、食べる時に適宜割って食べる。表面には一面に青のりが振られていて、袋を開けると海の香りが漂う。昔は笹の葉を付けていたとのことであった。

これを製造している山本屋製菓店の現当主は3代目で、おこしは50年作っており、初代から数えると100年以上伝承、製造されているという。以前は地域の5軒位の製菓店で製造していたが、現在は本店のみで他の1軒と共同で作っている。店頭販売でなく、祭りの当日に有馬婦人会グループと神社近くの2軒の店に卸して販売する。現在では露店が4～50軒並んだ昔の賑わいはないが、今でも祭りのみやげとしてよく売れると

いう。

このおこしを子どもの頃から食べているという地元の中村さんは「大阪のおこしと違って手でポキッと割れるが、食べるとねっとりとして美味しく、老人でも食べやすい独特の食感です。毎年子どもや孫にたくさん購入します」と言う。当主も「食べた時の柔らかさを出すのに苦労した。材料のあわ粉は10月頃から見本を送って厳選して大阪から仕入れている」と云っている。また女将さんは「かつて市木や他の神社の祭りにも販売に出かけたが、全く売れなかった。安産の神様である産田さんのもんなんだわ。よい材料でないとは作らない」と話していた。

作り方

煎った粟を蜜と絡めてシート状に延ばし、切って最後に青のりをかける。

(文責：中山ひさ子)

平治せんべい

◎主な材料：小麦粉、卵、砂糖

◎製造元：平治煎餅本店

津市の名物に「平治せんべい」と名づけられた傘の形の煎餅がある。大正8年創業の平治煎餅本店で出されている。昭和天皇が皇太子の時、成人式を迎えられたことを天照大神に報告のため、伊勢神宮に参拝された際、買い上げられて世に知られるようになった甘い和菓子としての煎餅である。

市内の阿漕浦には、「伊勢の海 あこぎが浦に 引く綱も 度重ならば あらわれにける」の西行の句や、「月の夜の 何を あこぎに 鳴く千鳥」との句碑がある。「あこぎ」とか「あこぎなやつ」の語源発祥の地である。ここはその昔、御贄漁（みにしほり）の浜とされ、神宮に奉納される時の漁以外は禁制のところであった。それだけ

に魚の宝庫で、古い時代から密漁者が絶えなかった。いつの時代か、親孝行の平治なる者が、病気の母に矢柄（やづら）という魚が良いと、網を入れて密漁をしていた。それがたまたま忘れた傘から露見し、簀巻きにされ、海辺に掘った穴に埋められる刑に罰せられたとの伝承がある。

儒教の孝思想、仏教の父母恩重思想を背景に、悲劇の主人公平治の話は庶民の心を響かせ、語り継がれた。そしてこの傘をかたどった煎餅の、その柔らかさと甘さとあいまって、地域に受け入れられ名物となった。現在でも津の土産物として根強い人気がある。

(文責：大川吉崇)

ちんころ

◎主な材料：きな粉、もち米、黒砂糖、水飴、色粉、マコモタケ粉末

◎製造元：岩嶋屋(柴田卓哉)〔明治24年創業〕

佐々木永寿堂〔大正初期創業〕

三重郡菟野町大字池底310 ☎059-393-2465

三重郡菟野町大字永井918 ☎059-396-0528

特徴

ちょこんと座った子犬の姿を模して作った可愛らしい落雁のお菓手で、菟野地方だけという大変めずらしいお菓子である。大きさは3cmほど。

岩嶋屋さんのちんころは、中にきな粉と黒砂糖(波照間産)のあんを入れた犬の形をしたものと、緑色のちんころは真菰(まごも)の若葉の粉末が入っており、茶色のちんころはマコモタケの粉末が入っており、いずれも赤とミドリのリボンをつけている。

佐々木永寿堂さんのちんころは、きな粉、黒糖、水飴、もち米、砂糖、色粉(赤、緑)などを原料とした白と黒の斑の犬の形をしたもので、赤と緑のリボンをつけている。

いわれ

戦国時代の尾張の武将織田信長の孫に当たる八重姫が菟野城の初代土方雄氏(ひじかたつとど)のところへお興入れになった。そのとき織田家から珍しいおもちゃをご持参になり、なかでも可愛らしい子犬の姿をしたものを愛玩された。そのことに因み「ちんころ」と名づけお菓子を創製された。

(文責：上山久子)

参考文献

- 1) 菟野町商工会 美味探訪 菟野町うわさのうまい名物紹介 <http://www.komono.org>

◎主な材料：もち米粉、山芋、砂糖

◎製造元：清観堂（創業1882年(明治15年)） 本店：津市東丸之内20-1 ☎059-227-6388

創業について

創業者 喜三郎は、お城への呉服仕立て屋を営む父藤四郎の次男として新魚町(現：東丸之内5-15)で慶応元年に生まれた。当時の地頭領にあって繁盛していた和洋菓子の松屋菓子舗に奉公に出たが、後継ぎの無い松屋が廃業した。そこで、現在の地 分部町通り(現：東丸之内20-1)で清観堂として独立した。

『津銘菓 千鳥焼』

津市の阿漕浦はその昔、大神宮献供の魚を漁する御贄所で殺生禁断の海であった。平治という至孝の漁夫が此の海底にのみ棲む矢柄という魚こそ母の病の妙薬と聞いて矢も楯も堪らず、或夜密かに網を入れたのが不運にも事露われ、法に依り簀巻にされて海に沈められたのである。この伝説は古くより謡曲、浄瑠璃、歌舞

伎などに依って衆知のところである。後人はこの平治の孝心を讃えて塚を築き、又佛聖芭蕉はこの逸話に感激して『月乃夜の 何をあこぎに 啼く千鳥』の句を詠じた。

清観堂は明治初年、この句に因み、郷土の特産である伊勢芋を原料として、他の地に類を見ない風味をもつ『銘菓 千鳥焼』を創作したところ、広く雅人に膾炙され、江湖の各位に賞味され、よって『チドリ』の登録商標を得るにいたった。戦時中、原料の都合によりしばらく製造を休んでいたが、昭和27年頃より再開、拡売につとめ、現在に至っている。尚当地に行幸啓の砌り、毎回お買上また献上の栄を賜っている。

(文責：上山久子)

◎参考文献

- 1) 創業感謝際 平成25年10月18日(金)・19日(土)・20日(日)のチラシ
- 2) 津銘菓 千鳥焼 昭和五十七年夏 創業百周年を記念して 清観堂 主人 敬白

◎主な原材料：大豆、砂糖、きな粉

◎製造元：石津屋、烏羽屋、丸繁、紅葉屋、宮川屋、桔梗屋、櫻屋、西大黒屋、駅前大黒屋 など数軒に及ぶ

北勢にある多度大社(三重県桑名市多度町)の門前の茶店で土産物として売られている豆菓子である。俗には多度豆ともいう。¹⁾ 多度大社は雄略天皇の御代に創建されたと伝えられる歴史の古い神社で、天津彦根命(天津彦根命の第3子)を主祭神としており、伊勢神宮に対して北伊勢大神宮とも尊称されている。地元では“お伊勢参らばお多度もかけよ、お多度かけねば片参り”と言い習わされているとのことである。

八壺豆は原料となるのは大粒の大豆、きな粉、砂糖といううって簡単な材料で作られている。まず大粒の大豆を煎ってそれ(芯豆)に砂糖蜜を絡めきな粉をまぶす。これを7~8回繰り返して最後に上白糖をまぶす。直径1~1.5cmぐらいの真っ白な丸い豆菓子が出来上がる。

八壺豆は、多度大社では神馬に栄養補給として大豆を供えていたが、参拝者が神馬に供えた大豆をいただくことで健康(マメ)に過ごせるとの謂れから、大豆を原料とする菓子が作られたのが始まりとされ、その起源は江戸時代ということで300年の歴史があるといわ

れる。その名の由来は近くを流れる多度川の源流に八壺谷があり、そこの禊ぎ滝(多度大社の禊ぎ所となっている)の水滴が白玉のようであることからか。また八壺の名の由来は、一目連神社(多度大社の別宮で、祭神は天津彦根命の子どもの天目一箇命アメノマヒツノミコト、金属・鉄器、刀鍛冶などの守り神。多度大社本宮と合わせて、多度両宮という。)の祭神が敵を退治するとき、8つの壺に酒を満たしておき、酔ったところで成敗したという伝説から、この辺りを八壺と呼ぶという。

現在では、定番の砂糖味の白い豆以外に、抹茶をまぶした緑色の抹茶味豆、褐色のコーヒー味豆、シナモン味、表面をきな粉で仕上げた黄色い豆など、いろいろな味・色の豆が工夫されている。

(文責：成田美代)

◎参考文献

- 1) みえ食文化研究会：三重の味 千彩万彩、P.166、平成18年
- 2) 宮川屋配布資料
- 3) インターネット