



いといんせんべい [絲印煎餅]

⇒P161

◎製造元: (有)紅日軒 播田屋 (万延元年創業) 【本店】伊勢市河崎2丁目13-5 ☎0596-28-2207 ※他に支店がある。

特徴

せんべい1枚の大きさは直径3・4cmと小振りで、厚み1・2mm、色は白く、ほんのり褐色がかった薄茶色の模様が浮かび上がった甘み控えめな上品な味の煎餅である。1包みに7枚包装されている。煎餅の1枚1枚に付けられた模様がいといんである。

由来

「いといんせんべい」は、明治天皇が日露戦争に戦勝した報告のために伊勢神宮へ参拝せられるとき、地元伊勢の銘菓を献上したいということで考案製造せられたもので、歴史は明治38年に始まる。いといん煎餅が作られた背景は、木造春雨氏が帝室技芸員であった中井敬所翁収集品の絲印を思い出し、播田屋主人にアドバイスしたことに依るといふ。

いといんとは「絲印」であり、室町時代以降、中国の明から輸入された生糸に添付されていた銅製印のことで、平らな印面と小さな紐通し用鈕(つまみ)がついたものである。印面の形状は四角以外に円形・短形・楕円形・角切り・分銅形・六角・八角・無輪郭などがあってさまざまである。印面の印文または印紋は約150

種見つかっているが、中には文字とも模様ともつかないものも少なくない。また同じ印面の印においても鈕は必ずしも同じではない。鈕の形は、人物と動物を模しており、中には人物が馬や像に乗ったものなどもある。動物鈕には、獅子・馬・象・狛犬などその種類ははなはだ多く、300種以上あるといわれている。「絲印」の他に千支印・紐印・博多印などとも呼ばれ、全国的に散在する。室町時代生糸取引の際、輸入時斤量確認をし、受領印として押して返したとされることから、絲印と呼ばれるが、しかし不思議なことに、このような銅製印は取引先であった中国では見つかっていない。高麗の出土品に類似の印が見られることから、これを模して日本で作られたという説もある。また、印文についても判読不能なものも多く、ちょうど根付けの流行と相まって、根付けとして国内で作られ、腰に下げたのではないかと、そのために鈕に穴が空いていて、紐を通すことが出来ると共に軽くすることも出来たという説がある。

この印面の文字・模様を菓子の模様に用いたものである。絲印の由来が謎に包まれていることも、この菓子の奥深さを思わせる。(文責: 成田美代)

参考文献

- 1) 小川直紀編: なぜの絲印、2002.9.8



お多福飴

◎主な材料: 水飴、砂糖(上白糖)

⇒P161

◎製造元: 岡田屋、春乃舎、つるや

特徴

お多福飴は津市専修寺のお七夜のお土産として親しまれてきた。外側が赤色をした直径2cm・長さ20cm程の棒状の飴で、この飴の円筒の切り口にはお多福の顔が現れる。何処を切ってもその顔は飴の長さだけ続き、直径2cmの中に現れる顔の細工は見事なものだ。

お多福飴作りは全て手作業によるもので、4人が一組で製造作業にあたる。特に「顔組み」は熟練を要する仕事で、飴がだれて顔の作りが変らないうち手早く作業を進める。目鼻の位置を整えて中巻きするまでは気が抜けない。無色の飴で上巻きをするとおおよそ直径

35cm、長さ60cm、重さ35kgの巨大な飴が出来上る。この棒状の飴を暖めながら引っ張って伸ばし切断するまでおおよそ3時間程かかる。お多福飴作りは、お七夜に合わせて作る一年のうちの2日か3日だけの手作業で技術を発揮する機会が極めて少ないのが残念である。

歴史・いわれ

飴は米などの澱粉を糖化させたもので、古くは『日本書紀』に飴あめという名で出ている¹⁾。また、おこしや飴は平安初期の書『延喜式』にも見られる。『和訓栞』²⁾には「飴ハ神供二用ルハ神武紀二見えたり」と記して「諸

社の祭などに飴やおこしを売るのも此より出でたり」と述べられている。

お多福飴の由来について岡田屋店主によるとこの店の初代が明治初期に一志大三出身の渡り職人から名古屋の金太郎飴の話を聞き、それをヒントに作ったもので高田本山専修寺の報恩講に因む菓子である。お多福飴の形状については、報恩講法要で点す「朱ローソク」

を模したものであり、名前の「多福」とは、経典の文言からきたものである。

(文責：藪本治子)

参考文献

- 1) 佐藤節夫:調味料の文化史、食の科学、268巻、39、(2000)
- 2) 谷川士清:和訓栞 中編六、

干菓子類
3

かた焼き

⇒P161

◎取材にご協力いただいたお店:鎌田製菓店(店主 鎌田順蔵)〔かたやきとしては約40年前創業〕
〒518-0873 伊賀市上野丸之内8-31 ☎0595-21-1345 ※伊賀まちかど博物館

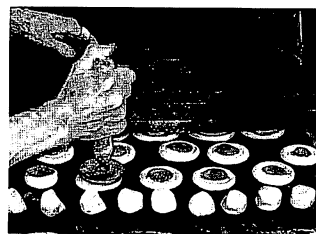
三重県菓子工業組合上野支部によると、もともとは戦国時代に伊賀忍者が屋根裏や床下などに隠れ、攻撃の機会を待つとき、嵩が小さく栄養豊富で長期間保存が利く非常食として携帯されていたものと言われており、当時の「かた焼き」に、砂糖や調味料を混ぜて風味を増し、食べやすく改良を加えたものが、お菓子として広く庶民にも食されるようになったとされている。

名前の由来は、その堅さから「かた焼き」と呼ばれるようになったと言われているが、刀の鐔の形に似ていることから、「つば焼き」と呼ばれることもある。

作り方

- ①小麦粉と砂糖液を混ぜて、よく練る。
- ②直径3cm程の棒状にまとめ、これを厚さ2.5cm程に切る。
- ③等分に切られたものを鉄板の上に置き、一つずつ胡麻や青海苔をつける。

- ④専用の金具などを用いて軽く押さえ、何度も押し伸ばす。
- ⑤桜の木の重しを置きながら、弱火でじっくりと両面を焼く。



- ⑥焼き上がった直後は軟らかいが、冷めると堅くなる。
※お店により材料などが多少異なるが、鎌田製菓店では、長いものを入れ食べやすく改良されている。

◆かた焼きを製造・販売しているお店

伊賀では多くの製菓店がかた焼きが作られている。

(文責：辻上浩司)

参考文献等

- 1) 伊賀市物産協会のHP「三重県菓子工業組合上野支部」
<http://www.iga.ne.jp/%7Ebussan/okasi.html>

干菓子類
4

紅梅焼

⇒P161

◎原料:砂糖(阿波三盆白)、小麦粉、山椒

◎製造元:桔梗屋(14代当主 水谷亮平)〔安政2年(1855)創業〕 桑名市多度町柚井1829 ☎0594-48-2031

由来

安政2年(1855年)に店の先祖が創製したものである。多度の梅の実の風味がよく、世の人々に珍重され、東海名所図絵の中に「神風に 北の要や 多度の梅」(露川)と歌われたところの古事により、梅の花をかたどって、山椒を加えた焼せんべいである。

現在でも手焼のため、形は不揃いであるが、かみし

めていると何ともいわれぬ風味があり、古代的な田舎らしい野性味があって江戸時代から今日まで賞味されている。

※参考は桔梗屋の由来記、14代当主の話より

(文責：中沢 操)

桜おこし

●主な材料:米(煎粉)、三温糖、水飴、青海苔、黒砂糖

●製造元:春乃舎、岡田屋、つるや、杏林堂、松屋

特徴

一身田名物桜おこしは、お多福飴と並ぶ津市専修寺のお七夜の名物で、黒砂糖、青海苔、白の三色の味があり、これを現在五店舗が作っている。煎粉は自家調製した時期もあったのかもしれないが、かなり古い時代から伝統産業である「四日市天ヶ須賀の煎粉」¹⁾が使われている。それぞれの店の桜おこしには味や作り方の工夫がある。黒蜜の原料は品質が一定した沖縄産特等黒砂糖を用いるが、店によっては2、3年ねかせてアク抜きしたものを使った。また、風味を付ける青海苔も、色や香りが引き立つように時間を掛けてゆっくりと自家焙煎するなどして、香ばしさと適当な歯ごたえが素朴で美味しい昔ながらの味を今に伝えている。

桜おこしについて、守安¹⁾はその著書『菓子一由来とその味わい方』²⁾で「桜おこし」も歴史が古い、技術が上手なので仲々上品と述べて、このおこしを紹介している。

春乃舎所蔵の、文化十年(1813年)二月九日付 有栖川龍淵より専修寺門主宛の書簡に『御送り被下候御心中二モ候バ福寿玉おこし干菓子類常ノ事二候』³⁾との記載があり、このおこしについて「桜おこしは、もと福寿玉おこしと云い、正徳年間下井老舗の製菓に掛かり風味甘味にして澹泊」と昔からの名菓であるとの資料⁴⁾もあって、一身田で作るおこしの歴史が古いことを伝えている。

(文責: 薮本治子)

歴史・いわれ

桜おこしの名前の由来は、かつて高田本山の庭や一身田の町が美しい桜並木に囲まれていたことから、その名が付けられた。

参考文献

- 1) 三重フィールド研究会:三重県の伝統産業、51、三重県良書出版、(1957年)
- 2) 守安 正:「菓子一由来と味わい方」、83、ダブイット社(1979年)
- 3) 有栖川龍淵書簡、(1813年)
- 4) 國府佐七郎:下井氏製菓櫻おこしの記、春乃舎、(1933年)

さまざま桜

【販売時期】毎年2月下旬から4月頃まで

●原料:寒梅粉、山芋、砂糖、食紅、青のり、黒ごま(水を使用しないことが特徴)

●製造元:含芳紅梅屋(江戸時代中期創業(創業250年余)) ※当主は11代目
〒518-0861 伊賀市上野東町2936番地 ☎0595-21-0028 (営業時間) 9:00~19:00

特徴

これは、伊賀米を原料にした寒梅粉に長芋や砂糖をよく練り合わせ、薄く伸ばして、桜の花型に抜き、乾かした干菓子である。青のりや黒ごまを入れたものは白い花で、多くの花は食紅で薄い桃色をしている。ほんのりした甘みは抹茶にも合う。たたみの上で戴くと、花見に行かなくても、はらはらと舞う花びらの趣を表したお菓子で、桜を愛でる気持ちにさせてくれる。

歴史・いわれ

この干菓子は、俳聖松屋芭蕉が藤堂家下屋敷で詠んだ「さまざまのこと思ひ出す桜かな」に因んで、明治

時代に創作されたという。

今なお、古いたたずまいが残る城下町、伊賀上野は、芭蕉の生誕地でもあり、29歳まで過ごした。そのあと、俳諧師を目指して江戸へ向かい、45歳の春、故郷を訪れて若い頃に仕えていた藤堂良忠(俳号・蟬吟)の子良長(俳号・深丸)を訪ね、庭の優美な桜をともに愛でた。その際、その辺り全て昔のままで、花を見たことで、昔の日のことを次々思い出し、つきぬまに感無量の想いで、詠んだのである。その一つには自分の仕えていた良忠は既に没していたが、生前の姿や交流の様々を思い出したであろう。その桜はのちに「さまざま桜」と呼ばれ、藤堂家の下屋敷は「様々園」と呼ばれるようになった。

これにちなんで作られた「さまざま桜」は、私たち

にも、この歌と、毎年桜の花は咲くけれど、昨年の花とは違う花であり、多くの過去の思い出と移ろいゆく

人の世のはかなさを教えてくれるお菓子である。

(文責：成田美代)



しょうがとう 生姜糖

⇒P161

◎主な原料：砂糖(白ざらめ)、黒糖、生姜、小豆、肉桂粉、抹茶、柚子

◎製造元：岩戸屋(代表取締役社長 牧戸福詞)〔明治43年(1910)創業〕※牧戸浅吉氏が26才で創業。現社長は3代目
〒516-0024 伊勢市宇治今庄家町58番地 伊勢市内宮おはらい町 ☎0596-23-3188 ☎0596-28-1322

特徴

砂糖、生姜の絞り汁、熱湯、香辛料を加え煮詰め、型に流して固めた物。種類は白(生姜汁、砂糖)、黒糖、抹茶、赤(肉桂粉)、黄(柚子)、水色(サイダー)、あずき粒入りなど7種類。

形は神宮のお札を思い出させる剣菱形や長方形、二見の夫婦岩や日の出など形どったもの。近年は小さい三角形も人気がある。

生姜は愛知県産、三重県産(多度町・度会町)を使用。生姜汁は絞り機で絞るが、煮詰めは手で行う。火加減は気候により異なり勘によって行っている。煮詰めができるには相当熟練が必要であり、現在5名ほどしかいない。

歴史・いわれ

生姜糖は江戸時代延宝年間(1673~1680年)に創製され、神宮の御供物として用いられたのが始まりであ

る。その後荒木田守武翁の愛用により、益々その声価を高め、生姜の液汁を加え、姿形も改良を加え、伊勢みやげとした。伊勢のみやげ品として神都産物中第一位となったといわれている。生姜糖は天皇陛下や高貴な方々の神宮参拝時に御買い上げいただいたり、市役所より献上品として注文もいただいている。

戦前までは砂糖は貴重品であった。その砂糖を使った生姜糖は保存、携帯に便利で、伊勢参りをする旅人にとっても、なたいただく側にしてもありがたい貴重な土産品であった。

戦後は修学旅行の生徒の土産品としても人気があった。近年はレトロな食品として、高齢者になつかしがられ、喉をうるおすものとして、カラオケなどの席で小型のものが喜ばれている。

生姜糖は現在、土産物店、旅館、デパート、イベントの物産展等で販売されている。昭和60年頃、伊勢市に10軒近くあった生姜糖の製造店は現在2~3軒に減少した。お正月などは品切れの時もある。

(文責：真弓多喜代)



多度豆

⇒P161

◎原料：大豆(北海道)、きな粉、砂糖(阿波三盆白)

◎製造元：桔梗屋(14代目当主 水谷亮平)〔享保元年(1716)創業〕桑名市多度町柚井1829 ☎0594-48-2031

歴史・いわれ

多度神社に祭られる神(伊勢大神宮の御子)が神代から鎮座され、家庭円満の神として信仰されている。その境内に種々伝説の多い像型白馬の神馬に供えた大豆を頂くと虫歯も出来ず、又その痛みも止み、健康(まめ)で暮らせるといふ延命伝説がある。

この多度神社も織田信長によって焼かれ、当時の桑名藩主(松平越中守)が多度神社を復興させた。

桔梗屋の先祖がこの様ないわれの大豆を主原料として砂糖をもって丸めた菓子を享保元年(1716年)に創製

した。

この店は多度神社の参道沿いにあり、間口の広い江戸時代からの旧い店で幕府時代藩主が参拝の際、ここで馬からおりて、馬を預けたところでありいわゆる馬宿でもあった。

同時に殿様もここで休憩されてお茶菓子に多度豆を召された。その当時からの藩主が茶席に好んで召されて常時御用命があった。以来多度神社参拝客に広く賞味され今日に至っている。

大豆は特に近年見直され、畑の牛肉とまでいわれる位栄養価の高い食品である。それを原料とする多度豆

は良質の原料で一切添加物を使用しておらず、昔ながらの製法を固く守り、素朴な味わいのある豆菓子である。

作り方は豆に糖蜜をまぶし、きな粉をまぶし、又糖蜜、きな粉を繰り返して適当な大きさにしていく昔からの製法との事である。

不純物がないのでかえって日持ち(保存)するが、賞味期限内にいただくとうい、風味が増すという店主の

話である。

多度豆と紅梅焼せんべいのみで現在まで受け継がれて約290年の歴史をもつ老舗の味である。今では白(昔からのもの)、黄(表面に肉桂がまぶしてある)、緑(表面に抹茶がまぶしてある)の3色がある。

※参考は桔梗屋の由来記、14代当主の話より

(文責：中沢 操)



福引きせんべい

◎主な材料:小麦粉、砂糖、卵

⇒P161

◎製造元:平次煎餅本店 (大正2年創業) 津市大門20-15

特徴

福引きせんべいは形の面白さと、煎餅の中心に恵比寿大黒や干支のお守りなどの縁起ものが入っているのが特徴である。津観音で節分のお菓子として名物になっている。

大きなものは今でも手作業で円盤状に焼き上げて、熱いうちに端を3箇所つまみ寄せて、三角錐に成型する。

全体にセロハンを掛けて包み込み、紐を掛けると手にぶら下げて持ち帰ることができる。

節分の日の夕方は、これを手に持って家路を急ぐ人々の姿が風物詩であった。

歴史・いわれ

江戸時代より津観音では「節分の鬼押え神事」が行われ大勢の人々で賑わった。この行事に因んで煎餅の中心から「福」が出る福引きせんべいが、「厄除けの土産、津観音名物」として売られるようになった。その起源に付いては定かではないが、戦前にはこれを作る店も5・6軒あって、「津の人の数だけ作っても売れたと云

われる程の時期もあった」と聞く。しかし節分の日だけに賭ける一日勝負のこの仕事は、天候によるリスクも高く、手作業による煎餅作りは、焼き一人、成型三人、湿らないうちに包装する人五人、が一組でする流れ作業で、人手も掛かり、歩留まりもよいとは云えず、時代の流れと共に作る店も次第に減っていった。最後まで残った馬場製菓の廃業に伴い、この技術を「馬場製菓」より引きついで、現在は「平次煎餅」と松阪の「柳屋奉善」とが製造販売している。以前の福引きせんべいは小麦粉と砂糖を原料にした裏側の白い「松風」で年寄は今でもこの煎餅を「松風」あるいは「松風の吹く(福)」などと風流な云い方をする。近年のものは卵や落花生も入って現在人好みの味になった。煎餅の中心に入っている「福」は今も変らない。恵比寿、大黒や干支のお守り、打出の小槌、などの縁起ものの何れかが包み込まれていて、恵比寿さんや大黒さんが出てくると神棚に供えて翌年の正月まで置き、どんど焼きのときに一緒に焼く。

福引きせんべい作りは、手間の掛かる割の合わない仕事と聞かすが、いつまでも残ってほしい節分の風物詩である。

(文責：藪本治子)

生菓子類

1

赤福

●材料:小豆、もち米、砂糖

⇒P161

●製造元:株式会社 赤福〔宝永4年創業〕伊勢市宇治中之切町26

特徴

五十鈴川の川底の白石をあらわした直径5センチ位の餅の上に五十鈴川の流れをかたどった三つの筋をつけたこし餡がのっているあんころ餅。

歴史・いわれ

江戸時代中期、伊勢参りの盛んな頃、手早く食べられて腹持ちのよい餅をたべさせる茶店が街道筋や門前

にたくさん出来た。赤福もそのひとつで伊勢神宮内宮の門前、五十鈴川のほとりで商いを始めた。名前の由来は「赤心慶福」という子供のような素直な心で人の幸せを喜んであげるというところからきている。平成15年、日経新聞のなんでもランキングでおみやげナンバー1に選ばれた。

(文責:橋爪貴子)

生菓子類

2

おいのとも
老伴

●主な材料:糸寒天、砂糖、あん、国産もち米

⇒P161

●製造元:柳屋奉善〔天正3年(1575)創業〕

特徴

直径11cm、厚さ1cmの円形のしっかり焼いた堅めのもなか種の中にようかん生地が流し込まれている。もなか皮の裏面には、後漢時代の瓦の模様と「延年」の文字が型押ししてある。もなか種の香ばしさと歯切れの良いようかんがあいまって、さっぱりした後口の良い甘味である。

歴史・いわれ

天正3(1575)年に近江日野(現在の滋賀県日野市)にて創業。同16年に松阪に移転し、400年以上続く老舗。

最初は「古瓦」の名であったが、松阪商人の三井高利が白楽天の詩から「老伴」に改名したと言う歴史を持つ。

残数と注文に応じて作る日を決め、一度に1000枚作り上げる。大鍋のようかんをしゃもじで、一枚ずつ手に取ったもなか種に流し入れる。照りとつやを出す為にはけで糖蜜を塗って仕上げ、一日置いて包装する。

直径8cmのものもある。

(文責:扇田節子)

生菓子類

3

川ひたり餅

⇒P162

●製造元:瓢軒(現在廃業)

由来

川ひたり餅は元和元年(1615)、大坂冬の陣の時、のちに亀山藩主となった石川忠總が同所博芳ヶ淵を乗りこえる際に空腹をしのぐため、餅を買い求めて河の中で食し、遂に薄田隼人の固める北塞を打ち破り大戦功を収めた。それにちなんで川ひたり餅と名付けられた

という。

明治30年代瓢軒店主が、東京在住の石川藩主の子孫を訪ね、許可を得て登録商標とし、川ひたり餅を創製した。

作り方

餅粉に水あめと三盆白を加えて杵でよくねり、棒状