

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よい、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」は今も変わらない。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：薮本治子)

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。もなか種の香ばさ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労ヶ淵を乗りこえる際に空腹をしのぐため、餅を買って来て河の中で食し、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

にして切り分け、中にあずきあんを少量入れて、2cm位の丸状にしたもので後味を残さないさっぱりとした甘味の求肥餅菓子である。

亀山の名産で数々の受賞があり、中には大正8年、

皇太子殿下宇治山田市行啓に付き川ひたり餅御買上通達額がある。全て手作業による菓子作りであり、時代の変遷と共に平成10年頃に廃業され、現在の店主により全ての資料は亀山歴史博物館に寄贈された。

(文責：中沢 操)

生菓子類

4

## くうや餅

【予約販売】

⇒P161

●主な材料：もち米、こしあん、砂糖、色素(赤・よもぎ)

●製造元：鈴木翠松軒〔昭和10年創業(現在の場所で製造)〕 伊勢市二見町江537-18

### 特徴

もち米をつぶさずに、そのままの形でやわらかくしたものの。

くうや餅を作り販売している店は、二見町の海岸通り、興玉神社と夫婦岩に行く道にあります。昭和10年現在のところで店を開いた。当時は和菓子、洋菓子も作っていたが、平成5年からくうや餅を販売するようになった。くうや餅は3種類あり、赤、白、よもぎで

餅の中にあんが入っている。歴史としては、平安中期の空也上人（しゅうにん）が年中行事の時に作ったといわれているが定かではない。

材料はもち米100%で、こしあんを使用して自宅で作っている。販売は店頭の他にJR・近鉄の駅、ドライブインで買うことができます。1日に作る量は一定しておらず日によって違い、夏は少なく、冬は多い。

くうや餅は祝事、仏事の配り物に、またみやげ物に多く利用されている。

(文責：豊岡正宏)

生菓子類

5

## けいらん

●主な材料：米粉、小豆、砂糖

⇒P162

●製造元：玉吉餅店、お焼屋、宮崎餅店

### 特徴

この和菓子は米粉を湯で捏ねた生地で餡を包み、丸く平たい形に整え、その上に赤や黄色に色付けした糯米の米粒をつけて蒸した餅菓子である。かつて津市で広く作られていたが、現在は上記の3店舗で製造販売されている。味や製法についてはそれぞれの店の特徴や工夫があるが、季節を問わず1年中売られている。同類の餅菓子は全国的に広い範囲に分布がみられ、三重県でも「まつかさ餅」、「伊賀餅」、「いがもち」の名で多気町相可、松阪、伊賀上野で製造販売されている。

### 歴史・いわれ

和菓子「けいらん」は明治大正以来、津を代表する菓子として知られてきた<sup>1)</sup>。その名称の由来や菓子の起源については残念ながら明らかではない。以前この菓子はお彼岸や初盆のお供えとして使われたが、うえ

に付ける米粒を紅白にして慶事用として使う例もありどちらとも云えぬようだ。この菓子は幕末期の津の町には既にあつた。最近の大橋調査<sup>2)</sup>によると、津藤堂藩家老中川蔵人政寛が書き遺した『中川蔵人日記』には「天保九年(1838年)12月2日寒中見舞到来覚え鶏卵三十入り一箱」の記載がある。同じく「天保十二年(1841年)1月15日明日敬徳院様一周忌につき三之助より鶏卵百遣ス」、「天保十二年4月12日慈護院七回忌二付鶏卵五十遣ス」と記録されていることを明らかにしている。

東北地方に「けいらん」と呼ばれる伝統的郷土料理がある。清まし汁仕立ての雑煮の中に餅の代わりに甘い餡入りの真粉モチを入れる。丸い真粉モチを鶏卵に見立てて名付けられた。九州浜崎(佐賀県)諏訪神社門前にも名物菓子「けいらん」がある。こちらは長方形の餅で餡を包んだ餅菓子のようなのである。『図説和菓子の今昔』<sup>3)</sup>で青木が「けいらんとは餡か砂糖を包む餅製の菓子でその形状からきている名称のようだ。」と述べて

いる。津の「けいらん」も戦災前の玉吉餅店の看板には「ニワトリ」が描かれていたと店主に聞いた。津の「けいらん」の名称については、そんなところから、来ているのかもしれない。(文責：藪本治子)

参考文献

- 1) 大川吉崇：三重文化誌、89、大川学園、(2001)
- 2) 大橋 剛：幕末期藤堂藩家老「中川蔵人日記」に見られる菓子類の記事、(2003)
- 3) 青木直己：図説和菓子の今昔、171、淡文社、(2000)

生菓子類 **6** **ころ柿** 【販売時期】毎年12月下旬から翌年4月頃まで ⇒P162

◎原料：干柿、こしあん(小豆・グラニュー糖)、求肥(もち粉・砂糖)、寒天、白炒粉

◎製造元：有限会社 風月堂(代表取締役 岩崎邦男)〔大正10年(1921)創業〕  
〒514-0004 津市栄町3-230 ☎059-228-3995 定休日：月曜日 (営業時間)AM9:00～PM7:00

歴史・いわれ

日本人が古くから食べてきた素朴な干柿と和菓子の代表と言える求肥とこしあんをうまく組み合わせたまるやかで上品な味の和菓子。切り分けると切り口がとても美しく、じっと眺めていたくなり、またお茶の味を引き立たせる。年輩の女性に特に喜ばれている。干柿は、本場長野県の市田柿を用いている。

作り方は、干柿を縦に切り開き、種を出し求肥を丸めて、こしあんを添え、干柿で包み、元の形に戻し、寒天液をくぐらせ固定する。白炒粉をまぶして粉のふいた感じに仕上げる。食べる時には3～4つに切り分ける。

干柿は甘くておいしい。これを和菓子に利用できないものかと思いつき、当店で色々工夫して作り上げた。(文責：真弓多喜代)

生菓子類 **7** **酒素まんじゅう** ⇒P162

◎主な材料：北海道小豆、砂糖、小麦粉、塩、米こうじ

◎製造元：旭家酒素まんじゅう〔大正2年創業(現在で90年)〕 伊勢市二見町江107-6

特徴

無添加・自然のまま・その日に作る。

歴史・いわれ

JR二見浦駅前で大正2年から「旭家」の屋号でまんじゅうを作り販売してきた。

仕込みは酒造りから始め、酒をしぼり小麦粉を練り薄い皮を作り、つぶあんを入れ包んで蒸しあげ出来上

がる。あんは十勝の小豆から作った粒あんである。まんじゅうの材料は全部自宅で作る。製造から販売まで店主と家族で仕事をしている。また造る個数は日によって違う。まんじゅうが出来るのは朝の8時ごろ、すぐ店頭で販売し、売り切れるのは夕方になる。これも日によって違う。

まんじゅうが買えるのは、二見浦駅前の店だけである。地元の人には「酒まん」とよんでいる。まんじゅうはみやげ物、厄祝、自宅で食べるのに利用されている。(文責：豊岡正宏)

生菓子類 **8** **関の戸** ⇒P162

◎製造元：深川屋陸奥大掾〔寛永年間(1624)創業〕 龜山市関町中町387 ☎0595-96-0008

龜山市関町の深川屋<sup>ふかがわ</sup>で作られている「関の戸」は、寛永年間(1624)、服部伊予保重によって創業されたと伝える。深川屋の現建物は、天明4年(1782)に建て替え

たという記録があることから、220年を越える。一風変わった唐破風の屋根を持つ看板、連子格子、虫籠窓といった和風建築が、古い街並みを保存した関の景観に

よく似合う。

和菓子「関の戸」は、白い求肥皮の中に、小豆の赤い蒟蒻が入り、それを甘味を押しえた砂糖でまぶしている。砂糖は、和三盆と呼ばれる阿波特産のものをうっている。鈴鹿の峰々に積もる白い雪になぞらえたのではないかと伝えられている一口大の小振りで、抹茶にもあう上品なお菓子である。この菓子の起源は定かでないほどに古い。一説には、創業期からと伝えられている。

店内に入ると、「御室御所御用所 関乃戸 服部陸奥大掾」と記された漆塗りの大きな箱が飾られているのが目につく。菊の紋章が中央上部にあり、貝細工も施された豪華な箱である。大掾とは、官制の従三位大掾を表し、太宰府と共に朝廷の直轄の陸奥の名称と、専門職の最高位階を表す大掾を、天保元年(1829)に、時の上皇から賜ったという。そして、これと併せて、御室御所、即ち、御室仁和寺の御用菓子店となった。仁和寺は、京都市左京区にある真言宗御室派の総本山で、代々法皇または法親王が住した寺院であった。時に、深川屋の当主は、七代目服部吉右衛門保行で、政治・経済・文化の高さがあり、さまざまな人脈があったと伝え聞く。

店舗の2階は、年に1回公開する資料館で、契沖、加茂真淵、本居宣長らの書、松平定信と谷文抄晁合作軸、その他、公卿や大名などへの売掛帳、和菓子作り

のさまざまな用具が展示されている。古い宿場の、文化の中心的役割を果たしてきた足跡を顧みることが出来る。そしてそれは、七代目以降の繁栄の証でもあり、関宿の物語そのものにもつながる話である。

元来この店舗は、東海道五十三次の一つ、峠を行き来する起点の宿場の餅屋だったのだろう。それが時代の流れの中で、餅菓子を始めとする和菓子作りと発展したのかも知れない。残されたこの店舗の資料の和菓子の挿絵を見ると、幾種類あるのか随分沢山描かれているが、優れた技が見られ、そのレベルの高さを伺い知ることができる。深川屋の暖簾で今に継承する単品物の「関の戸」は、七代目が奉納菓子と決めた。この菓子は、以前から受け継がれてきた品の一つであったか、最も洗練させたシンプルなものとしてこの時作られたかは定かではない。

漆塗りの大きな箱を、「にない」という。内側に、四段に、重ねの螺鈿(貝の真珠光を放つ部分を漆器等に装飾したもの)の箱が入っている。運ばれる間に和菓子が悪くならないように、箱の中の通風が工夫されている。箱の枠に棒を通して担いで、京都まで和菓子運んだのである。この深川屋、今も「関の戸」と名付けられた和菓子が単品で置かれているだけであり、現当主13代目の服部吉右衛門さんは、昔ながらの製法を今も脈々と守っている。

(文責：大川吉崇)

生菓子類

9

## 丁稚ようかん

⇒P162

◎取材にご協力いただいたお店：湖月堂(店主 岡本充生 4代目) [明治初め創業]  
〒518-0869 伊賀市上野中町3028 ☎0595-21-0880 ※伊賀まちかど博物館

### 作り方

小豆を滑らかなこしあんにして、糸寒天、砂糖等を加え、水ようかん風にあっさりと炊き上げる。それを冷やして固める。

お店によって原材料や作り方が少し異なり、独自の味わいが生み出されているが、湖月堂さんでは、北海道産の小豆を主原料に本葛、黒糖、はちみつ、その他かくし味とともに、昔ながらのおくどさん(かまどのこと)で作り上げられている。

### いわれ

三重県菓子工業組合上野支部によると、江戸時代後

期に、丁稚がようかんの鍋を洗う時に鍋に水を入れ、残ったようかんを混ぜると、ようかんが水を含んで現在のような丁稚ようかんのものででき、それを丁稚が好んで食べたことから、「丁稚ようかん」と呼ばれるようになったとされている。

このほか、次のような説もあるが、いずれが正しいかは定かではない。

- 丁稚が正月などに実家へ帰る際、お土産に安く買えるようにと作られた。
- 丁稚は、お金がないため、おやつが買えなかったが、1切れ貰ったようかんを小鍋に入れて水を加えて煮詰め直し、水分の多いゆるいようかんを作って量を増やして食べた。
- 奉公に来て間もない丁稚が、ようかん作りを命じら

れたが、煮詰め足り無かったのか、分量を間違えた  
のかで、ゆるいようかんが出来てしまった。

## 広く庶民に食されるお菓子

伊賀地方では、冬の和菓子の代表として、広く庶民  
にも食されているが、日持ちがあまりしないため、今  
ほどには流通していなかった。

今ではパック入りで販売されているが、以前は店先  
で切り売りされていたという。

また、近年では、郷土料理への関心の高まりもあり、  
各家庭で作られることも多くなっている。

## 全国各地の丁稚ようかん

滋賀県、京都府、福井県、大阪府、兵庫県、岐阜県  
にも同じ「でっちようかん」と呼ばれるものがある。

滋賀県、岐阜県 小豆のこしあん和小麦粉を練り混ぜ  
て、竹の皮に包んで蒸し上げたもの。

京都府、兵庫県 一般的なようかん。

大阪府、福井県 伊賀の丁稚ようかんとはほぼ同じ水よ  
うかん風。

※インターネットで“でっちようかん”を検索した結果によるまとめ

### ◆丁稚ようかんを製造・販売しているお店

伊賀では多くの製菓店で丁稚ようかんが作られてい  
ます。

(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/bussan/okasi/kasi\\_top.html](http://www.iga.ne.jp/bussan/okasi/kasi_top.html)

生菓子類

10

# なが餅

●主な材料:もち米、小豆、さとう

⇒ P162

●製造元:笹井屋〔1550年創業(450年)〕 四日市市北町5-13

## 特徴

白い餅の中に北海道の良質な小豆の粒あんを包み、  
幅3cm、長さ14cm、厚さ5mm程に細長くのばし、両面か  
ら焼いたもので香ばしく仕上げている。形状から「な  
が餅」、「永餅」、「牛の舌」、「笹餅」と呼ばれている。

## 歴史・いわれ

なが餅は東海道を旅する人々の道中食として天文19  
年(1550年)、四日市の日永の里に住む笹井屋彦兵衛が  
地名にちなんでなが餅を作り、伊勢神宮に参拝する人  
々のために茶屋を創業し、販売を行った。当時から明  
治にいたるまでは日永に数軒の茶屋が同じような餅を  
作っていたそうだ。昭和26年四日市の大空襲で家屋と  
も全焼した。しかし、戦後商売を再開し、昭和31年に  
は本店以外にも名古屋への進出や近鉄関係などへの出

荷が始まった。国鉄四日市駅前の金城軒では「太白永  
餅」の呼称で製造販売している。当店の創業は明治10  
年頃であり、なが餅と比較すると歴史は新しい。この  
ような餅菓子は桑名の「安永餅」、鈴鹿市神戸の「立石  
餅」がある。なお、立石餅は、伊勢街道と江戸街道を  
示す石製の道標が立てられていた周辺の茶屋で作られ  
ていたため、この名前が付いたと言われている。昔は  
何軒かの同業者も有ったと言われているが今は数軒が  
素朴な風味を伝承している。今は品質管理のため機械  
化されているが餅の表面を焼くのは手作業である。

(文責：岡野節子)

### 参考文献

- 1) 柳原敏雄:味の風土記, p.114~116, 婦人画報社(1959)
- 2) 佐久間利秋:三重の味, p.43, 三重県観光連盟(1980)
- 3) 三重県フィールド研究会編:三重県の伝統産業, p.55~56, 三  
重県良書出版(1980)

生菓子類

11

# 二軒茶屋餅

⇒P162

●主な原料:餅米、小豆、大豆、砂糖

●製造元:有限会社二軒茶屋餅角屋本店(代表取締役社長 鈴木宗一郎) [天正3年(1575)創業]  
〒516-0017 伊勢市神久6丁目8-25 ☎0596-23-3040

## 特徴

小豆の漉し餡を餅の薄皮で包み、黄な粉をまぶした素朴な餅で、古くからあまり変わらないものを作り続けている。そのため、日持ちは短く、賞味期限は基本的には製造日翌日までであるが、柔らかいうちに冷凍すると、多少風味は落ちるもののしばらくの間日持ちする。2〜3時間で自然解凍していただくのが一番よい。また、硬くなったときは、少し火であぶると、美味しくいただくことができる。

化粧箱入りもあるが、竹の皮で包んだ昔ながらの商品に人気がある。毎月25日は黒糖を使った黒糖餡の「くろあん二軒茶屋餅」を販売しており、好評である。

## 歴史・いわれ

創業天正3年といわれ4世紀を超える歴史があり、現社長である鈴木宗一郎氏は20代目にあたる。もともとは尾張、三河、遠江方面などから舟で参拝に来る、いわゆる舟参宮の人々の船着場にできた茶店で、古くから当店「角屋」とうどんとすしが名物の「湊屋」という二軒の茶店があったことから、この地が二軒茶屋と言う地名になったと言われている。

明治5年5月25日、明治天皇が海路伊勢にお見えになり、ここ二軒茶屋から上陸されたことに因み、毎月25日は黒餡の日として、当時と同じように黒糖餡の二軒茶屋餅が販売されている。

本店裏には創業の頃からあるといわれる楠の大木と明治天皇陛下のご上陸記念碑とが並んでいる。

(文責:真弓多喜代)

生菓子類

12

# へんば餅 [返馬餅]

⇒P162

●材料:小豆、上新粉、砂糖

●製造元:へんばや [安永4年創業] 伊勢市小俣町明野1430-1

## 特徴

こし餡を餅で包み、鉄板でこんがり焼いた素朴な餅。

を返して船で渡ったところからついたといわれる。この形態の餅は明治のころまでは、近辺の農家でも作っており、焙烙で焼いて食べた。

(文責:橋爪貴子)

## 歴史・いわれ

旧伊勢参宮街道沿いに昔のたたずまいを偲ばせる店構えが残る。名前の由来は、江戸時代、馬に乗って伊勢参りをした旅人も宮川から向こうは神領なので、馬

### 参考文献

- 1) 「三重のあまいもん」 伊勢文化舎
- 2) 「日本の食生活全集24」～伊勢の料理屋、茶屋～(矢野憲一) 農文協

◎主な材料:コシヒカリ、もち米、小豆、黒砂糖

◎製造元:長新(元禄年間創業) 多気郡多気町相可

## 特徴

きめの細かい団子生地の中に、黒砂糖あんが詰まり、表面に米粒が付いた餅。生地は地元のコシヒカリを自家精米し製粉してついたもち生地で、あんは小豆を煮てつぶし皮を取り除いて、沖縄産の黒砂糖と煮詰めて練り上げたあんで、表面の米粒はもち米。

## 歴史・いわれ

まつかさ餅は浄光院の門前の露店で縁日ごとに売られていたのが始まりと言われ、伊勢参宮や熊野詣での

旅人が一服して腹持ちの良いまつかさ餅をこの長新で食した様で、現在の多気町相可で元禄時代より変わらぬ味を伝えている。

地元のコシヒカリにこだわり、玄米で買い入れ毎日必要なだけ精米、製粉し、米糠は店頭で無料配布し、来客者に喜ばれている。まつかさ餅だけを朝、昼、夕に分けて作り、作り置きをしない為、予約をした方が確実に手に入れることができる。現在は七代目村岡邦彦さんが中心となり製造されている長新のまつかさ餅である。

(文責:扇田節子)