

あじわい

お菓子のキーワード
「涼」を贈る 夏菓子15選

全国銘菓 広報誌
2023
Summer
No.219





26	24	23	18	14	4	2	Contents
----	----	----	----	----	---	---	----------

目次

Nipponの歳時記⑩ 小豆①

舌ざわりの決め手は餡粒子 加藤 淳



お菓子のキーワード⑨②

「涼」を贈る 夏菓子15選

〈特集コラム〉かき氷はじめました



菓子街道を歩く⑨②

山形 乃し梅本舗 佐藤屋 伝統を超えて「梅」の菓子



和菓子探検⑦

どのように削った？ かき氷 虎屋文庫

子どもは歌う⑮

あじわい NEWS

「全国銘菓」加盟店一覧



1883(明治16)年、依田勉三翁率いる
開拓移民団・晩成社が北海道十勝の原野に鋤をおろしたとき
そこは柏の樹海だったと史誌は語ります。
それから100余年。
中札内村に唯一残っていた原生林との出会いから
六花亭アートヴィレッジは始まりました。

まくら木の遊歩道が
145,000㎡の広大な敷地に点在する
7つの美術館とレストランを結びます。

六花亭 アートヴィレッジ

中札内美術村

舌ざわりの決め手は 餡粒子

加藤 淳

和菓子に欠かせない豆、小豆。この作物名は『古事記』や『日本書紀』といった古い書物にも記されており、穀物起源神話にその名が登場するなじみ深い豆だ。

小豆は日本を始め、東アジアの国々では餡や粥として食されているが、日常の食生活で豆類を多く取り入れている欧米諸国では食経験が乏しい。オーストラリアの大学で小豆の研究に携わっていた25年前、彼らオージーに餡を食べてもらったところ、大半が「甘すぎて食べられない！」と言うのだ。あの甘すぎるチョコレートケーキを食後に平気で平らげるオージーが、である。その理由を考えてみると、彼らが慣れ親しんでいる甘さは油脂系の甘さであって、でんぷん系の甘さにはなじみが薄いのである。

さらに、餡粒子の大きさは一〇〇ミクロン程度であるのに対し、乳などに含まれる脂肪球は一〇ミクロン前後と小さいため、舌ざわりがなめらかである。乳製品や肉類などの動物性食品を長い歴史の中で食べ続けてきた欧米人と、穀物主体の日本人とは、甘さに対する味覚に関しても大きな違いがあるようだ。

小豆は「でんぷん質の豆類」に分類される豆で、調理・加工の過程で加熱されることにより、でんぷんは膨潤・糊化する。しかし、小豆では、熱しても細胞内にでんぷん粒が閉じ込められているため糊状にはならない。餡の本体である「餡粒子」は、この膨潤したでんぷんを含む細胞一つひとつが、ばらばらの状態になったものである。

この餡粒子の大きさや性質が、舌ざわりに大きく関与し、粒径が大きいとざらつきを感じる。昔から、小さな小豆は漉し餡に、大納言は小倉餡に用いられてきたが、餡粒子の大きさから考えても、理にかなった使い方なのである。

北海道では5月下旬、カッコウが鳴くと小豆の種まきが始まり、7月下旬にはかわいい黄色の花をつけ、9月下旬に収穫期を迎える。今年はどうのような小豆に出会えるだろうか。



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。

「涼」を贈る

夏菓子15選

食べておいしく、冷たく。
見た目にも涼やかに、美しく。
健やかに過ごしたい夏におすすめの
冷菓をご紹介します。



丹波黒大豆寒天寄せ
丹波黒大豆のなかでも、丸く大粒の豆だけを選びすぐりました。時間をかけて、黒豆の旨味と艶のある美しい色を引き出しています。

御菓子司 鶴屋八幡
(大阪府・大阪市)



夏の思い出

ピンクとグリーンのクリームソーダをかたどった琥珀糖です。ほかしの技法を用い、クリームとソーダが溶け合う様を表現しました。いつかどこかで出合ったクリームソーダの一瞬を切り取った琥珀糖、「夏の思い出」です。



柿と和ジュレ

岐阜特産の富有柿のコンポートに、富有柿のピューレやパッションフルーツ、南濃みかんなどの果汁で作った和のジュレを合わせました。ぶるるん、もっちりとした独特の食感が
ご好評をいただいております。

御菓子つちや(岐阜県・大垣市)





生みすぢ 飴

乾燥させていない、オブラートで巻く前の「みすぢ飴」です。「みすぢ飴」にはない果物のフレッシュな風味と食感をお楽しみいただけます。あんず、うめ、三宝柑、ぶどう、もも、りんごの6種類の味がございます。



みすぢ 飴本舗 飯島商店(長野県・上田市)

水ようかん

和三盆糖を贅沢に使用し、風味良く仕上げた水羊羹です。蒸し暑い日に嬉しい、喉越しの良さが喜ばれています。よく冷やしてお茶のお伴に、夏の贈り物にもどうぞ。

大野屋(富山県・高岡市)



三つの幸せ

透明感のある涼しげなゼリーで「りんご」「桃」「いちご」の水まんじゅうを包みました。美しい彩りの3種の風味がお口の中に「ぶるん」と幸せを広げます。

笑顔が3度訪れる、幸せをいっぱい詰めたお菓子です。

九重本舗 玉澤(宮城県・仙台市)

加賀棒茶ゼリー

金沢伝統の加賀棒茶を、香り高い和風ゼリーに仕上げました。選りすぐりの能登大納言小豆とともに豊かで爽やかな風味をお楽しみください。

加賀藩御用菓子司 森八(石川県・金沢市)





ひとくち水羊羹

手軽に食べられるスティックタイプの水羊羹です。
北海道産小豆を丁寧に炊き上げた
つぶし餡のなめらかな食感とおいしさを
つめたく冷やしてお楽しみください。
澆し餡もあります。

榮太樓總本舗（東京都・中央区）



さんしょう 三笑

水羊羹の上に錦玉羹を流し込んだ、のど越しの良い羊羹です。
「小豆」「白ごま」「黒ごま」の3種に加え、
夏限定で「はちみつレモン」も。
保存料などを使わずおいしさを追求していますので、
早めにお召し上がりください。

薄墨羊羹（愛媛県・松山市）

栗水ようかんくりぎさ

選りすぐりの国産栗のペーストに、
極上の糸寒天と天然水を加えて練り上げました。
葛を使わないので、口どけがさらりとして
栗の風味がストレートに味わえます。

販売期間は4〜8月。真夏にはキリッと冷やしてどうぞ。

竹風堂（長野県・小布施町）



ひゅうがなつ つるのこ 日向夏 鶴乃子

「鶴乃子」独特のふわふわの生地で
宮崎特産の「日向夏」の果汁とスライスを
贅沢に使用した餡を包みました。

夏限定でお作りしている甘酸っぱい「鶴乃子」です。

石村萬盛堂（福岡県・福岡市）





伊豆みかん

みかん山から、お陽さまと潮風をたくさん浴びた豊かな実りが届きました。
 ニューサマーオレンジ、夏みかん、橙の果汁をギュッと搾り、甘夏みかんの果肉を閉じ込めた、爽やかな味わいのゼリーです。
 菓子舗 間瀬 (静岡県・熱海市)



わらび羹

透感のある美しい琥珀色をした、わらび餅です。
 波照間産黒砂糖の黒蜜を練り込み、大粒の黒豆を散りばめました。
 よく冷やし、お好みで付属のきな粉を振りかけてお召し上がりください。
 本家菊屋 (奈良県・大和郡山市)

ふるる菓

今年発売した、島根の果物と仁多米の餅粉を使った冷凍のフルーツ大福です。
 7月は「いちご」「ゴールデンパールメロン」「塩トマト」の3種。
 ご縁の国・島根より、大きな福をお届けいたします。
 風流堂 (島根県・松江市)



もなかあいす

京都宇治産の抹茶を使用した自家製抹茶アイスを、チョコレートでコーティングし、新潟県産のもち米を使った香ばしい最中皮で挟みました。
 濃厚な抹茶の味わいと、最中のパリパリとした食感をお楽しみください。
 大原老舗 (佐賀県・唐津市)





◆栗あんミルク氷

栗あんシロップをたっぷりかけた栗の里ならではの味わい豊かなかき氷。「桜井甘精堂 北斎亭」で夏季限定で提供。<桜井甘精堂：小布施町>



◆手かき氷 羽二重宇治金時

代々伝わる特製カンナ（P21写真参照）で削るかき氷は、店の夏の名物。ザクザクカリカリという歯ごたえは、機械削りでは味わえない。<羽二重餅總本舗 松岡軒：福井市>



◆きな粉餅のかき氷

自家製きな粉ソースに豆乳クリーム、黒蜜、そして濃厚きな粉が香る黄金色のきなこ餅、本店の「喫茶去」で夏限定で提供。<湖月堂：北九州市>



◆黒蜜きなこ抹茶氷

宇治抹茶蜜に和三盆糖黒蜜を重ね、極細挽き特製きな粉をかけた、豆政ならではのかき氷。名勝嵐山にある「嵐山昇龍苑店」にて、夏限定で提供。<豆政：京都市>



◆富士屋のかき氷

自家製餡に国産の寒天、さらに白玉（白・よもぎ）、抹茶蜜。極上の素材に純水氷が盛られる。9月末頃までアミコ東館店で。<小男鹿本舗 富士屋：徳島市>

日本の夏を涼しく！
おいしく！
和菓子店の「かき氷」はひと味、違います。

かき氷 はじめました



◆梅まろみぞれ

和歌山県産の小梅を入れた人気商品「涼涼 梅まろ」の上に、梅酒入りの蜜をかけたシャリシャリのかき氷。本店お休み処などで提供。<鶴屋吉信：京都市>



◆特撰かき氷 本抹茶

自家製餡と白玉をのせたかき氷とは別に、白蜜と注文を受けてから点てた抹茶が運ばれてくる。「いちご」「甘夏」も。白山本店のカフェで提供。<お菓子の香梅：熊本県>

山形

乃し梅本舗 佐藤家 伝統を超えて「梅」の菓子



Yamagata



左:玉響。8代目の菓子の代表作の一つ。白餡と寒天を使った和の生チョコに「乃し梅」をのせたネオ和菓子。
右:乃し梅。爽やかな酸味を特長とする山形を代表する銘菓。100%山形産の完熟梅を用いている。



「乃し梅本舗 佐藤屋」社長、佐藤慎太郎さん。昭和54年(1979)生まれ。2019年に8代目を継承。2児の父。

山寺。正しくは宝珠山立石寺といい、860年に開山した天台宗の名利。写真右が開山堂、左の納経堂は山内で最も古い建物。山形駅から山寺駅までは電車で20分ほど。

紅花の商都

閑さや岩にしみ入る 蟬の声
誰もが知るこの俳句は、山形市の立石寺、通称「山寺」で松尾芭蕉が詠んだ一句である。全国に景勝地はあまたあるが、観光客が俳句とともに風景を味わうような場所は、他にないのではなからうか。

山形市は人口24万3千人。山形県の県庁所在地で、山形城跡を整備した霞城公園が街の核。その東側に公共施設が集まっている。かつての県庁を改修し公開している「文翔館」(国の重文)もその一つだ。

この文翔館からまっすぐ南に延びる道路が、昔も今も街

のメインストリート。江戸時代、山形に繁栄をもたらした紅花商人の屋敷を利用した

「山形まるごと館 紅の蔵」や、城下を潤っていた用水の堰の一つ「七日町御殿堰」などの観光施設もこの道沿い。また、百万人の見物客が押し寄せる夏の「山形花笠まつり」も、紅花を飾った笠を手にした踊り手がここを練り歩く。

お土産は「乃し梅」で間違いない。「乃し梅本舗 佐藤屋」もこの通りに店を構えている。風格ある佇まいだが、黒い軒瓦が小さく会釈するように張り出して人を招いている。

8代目主人・佐藤慎太郎さんを訪ねて暖簾をくぐった。

紅花と「乃し梅」

創業はいつの頃ですか？

佐藤「菓屋の次男に生まれた初代松兵衛が、この場所で菓子屋を始めたのが文政4年(1821)と伝わっています。どんな菓子を扱っていたのかはわかりませんが、菓子とは別に気付け薬として『乃し梅』を製造販売していたそうです」

菓の「乃し梅」?!

「梅の酸が気付けに効くのでしよう。山形は江戸時代に紅花で栄えましたが、紅花から色素を取り出す時に梅が使われました。ですから材料には事欠きません。菓の乃し梅は、紅花とともに山形の特産品として広く知られていたようです」

その、菓の乃し梅を菓子にされたのは？

「3代目です。菓子として成形するには寒天を使いたいとこ

ろですが、寒天は酸が加わると固まりません。それを2日ほど天日干しすると固まることを発見したのが3代目です」

現在、乃し梅はどのよう

に作られているのですか？
「梅肉と水飴、溶かした寒天を合わせてガラスを張った木箱に薄く流し、乾燥室に入れて2日間干します。それをはがして切り揃え、竹の皮で挟んで出来上がりです」

昔と違うのは……。

「天日干しが機械乾燥になっただけです。乃し梅に似た菓子は全国にあります。乃し梅ほど梅が入っていません。そして、引っ張るとちぎれます。乃し梅はグミのような弾力があるのでちぎれません」

菓子として完成されているのですか。

「はい。もスタイムスリップできるなら、僕は3代目が天



乃し梅本舗 佐藤屋

山形県山形市十日町3-10-36

☎ 0120 (013) 108

<https://satoya-matsubei.com/>



空ノムコウ。気泡を入れた青い錦玉菓が宇宙のような。ほんのり生姜が香る。



りぶれ。黒糖の羊羹にラム酒を吹き込み、レモンの蜜漬けを浮かべた寒天をのせた菓子。



発想力豊かな生菓子も評判。菓子銘の美しさ、楽しさも喜ばれている。

「2年後。工場の皆が認めてくれるようになって初めて、自分の菓子作りを始めました。お茶の先生が本を持ってこられて『このお菓子を作って』と注文されると、『こんな菓子はいかがでしょう』と僕の菓子も一緒に提案します。毎回は試合のようなものです。最初は先生方も驚かれましたが、

和菓子をもっと自由に

「毎日、配達です。あとは御用聞き。5年目に、餡炊きと生地のを少しやらせてもらった程度です。ただ、毎日、ご主人の近くで話を聞き、いろいろな仕事を見ていました」
——では、菓子作りの修業は？
「佐藤屋に戻ってからです。ベテランの職人さんに『作れるようになって皆に認められるようになるから、一から教えてほしい』と頭を下げて」

「菓子を通じて、山形を一緒に楽しめるような取り組みがしたい。そして自分も、どこにもない最初の一つを生み出せる菓子屋であり続けたいと思います」
(一)

段々と僕の菓子を選んでくださることが増えていきました」
——生菓子以外の菓子も、マスコミですが？
「最初に作った『玉響』は、地元の若い人に、乃し梅の名前は知っていると食べたことがないと言われて、伝統の銘菓を見直してもらいたいと作った菓子です。『空ノムコウ』は、地元のガラス作家さんの作品を見てひらめいた寒天菓子。『りぶれ』はレモンとラム酒と黒糖の羊羹で、お酒によく合うと市内のバーやカフェが使ってくれています」
——街のイベントにも積極的に参加されています。

「山形」散歩

山形市は、城下町であり商都。蕎麦、芋煮、山形牛などグルメも多彩です。

- **山形花笠まつり** 毎年8月5日から7日までの3日間行われる山形の夏祭り。花笠に付けられた紅花が、街を祭り色に染め上げる。(1)
- **山形県郷土館 文翔館** 大正5年(1916)に竣工した山形県庁舎・県会議事堂。イギリス・ルネサンス様式の建物で、現在は郷土館やホールとして利用されている。国の重要文化財。(2)
- **山形城** 山形藩初代藩主・最上義光により整えられた。戦後、「霞城公園」となり東大手門や大手橋などが復元されている。(3)
- **七日町御殿堰** 江戸時代、城下町を潤していた用水の堰の一つ。水の流れを景観に取り込んで観光スポットに。(4)



「3人兄弟の長男です。でも、跡を継ぐ気はありませんでした。小学校から、あだ名は佐藤屋。そして老舗の跡継ぎは、昔からあるものを作って次の代に渡す役割だと思っていましたから、そんな人生はいやだと。それで、進学も山形から少しでも遠くへと考えて鳥取大

8代目はアスリート気質

日干して成功した瞬間に立ち会いたいです(笑)。
ちなみに、その後の当主たちは、乃し梅をベースにした菓子を決か一つ残しています。6代目の祖父は砂糖をまぶした『梅しぐれ』。父は、おぼろ種ではさんだ『まゆはき』
——「まゆはき」は、おいしく美しいお菓子ですね。
「何といっても、刷毛でスツと引いた本紅がかっこいい！」
——

その日から修業先を探しました。京都のデパートで足が釘付けになったのが末富の菓子です。何とか頼み込んで入れてもらって、それから5年間お世話になりました」
——末富では、どんな修業を？

学へ。体育の教師かアスリート、あわよくばJリーガーになれたらと考えていました」
——4年たって、卒業ですね。
「そのタイミングで、兄弟で京都に集まって今後を話し合うことにしました。すると、上の弟は、これからはIT時代だから仲間と会社を興す、と言う。下の弟は、歴史の研究者になる。実家にある古文書も整理していく、と言う。2人も、しっかりした未来像を持っているんです。それで、『兄貴は？』と聞かれて、家業が無くなるのもつたないから、じゃあ家を継ぐわ、と(笑)。

どのように削った？かき氷

虎屋文庫



図1 甘葛がけの削り氷(再現模型)
虎屋文庫蔵

冷たくて美味しい夏の風物詩といえ、かき氷ですね。

いつ頃から食べられていたのか、はっきりとはわかりませんが、清少納言の随筆『枕草子』に「あてなるもの」(優美で上品なもの)として甘葛(＊1)をかけた「削り氷」(図1)があげられていますので、千年以上も前の平安時代中期には楽しまれていたようです。

当時は冬にできた氷を、地中や山奥に設けた氷室と呼ばれる穴に運びこみ、夏まで保存していました。そのため、かき氷は大変貴重で、貴族のみが口にできる高級品でした。

ところで、かつては水をどのように削ったのでしょうか。『枕草子』には記されていませんが、鎌倉時代初期の歌人、藤原定家の日記『明月記』にある元久元年(一一〇四)七月二十八日の記述が参考になります。定家は、歌人の

源通具が削った氷を、藤原家隆らとともに食べたと書いています。この時、通具は自ら小刀を取り、白い布で氷を包んで片手で押さえながら削ったそうです。目の前で作るパフォーマンスによって、その場が盛り上がった様子が想像されますね。しかし薄く削ろうとすればするほど、氷は早く解けてし

まいますので、どちらかというところ、砕くようにして、粒を残すようにかいていたのかもしれない。

時代は飛び、江戸時代後期に、文人の鈴木牧之が新潟の茶屋で食べた「雪の水」には、菜切庖丁が使われています。「さら／＼と音して削り」という表現からは、雪ならではのやわらかく細かい粒子や、削る際の涼しげな音が思い起こされます。

削り方に変化が生まれるのは、かき氷が普及した、明治時代のこ



(拡大図)

図2 「新版ねこの氷屋」(1889)

虎屋文庫蔵
猫を擬人化し、繁盛する氷屋を描いた作品。明治時代、「東京横浜等の如きは(中略)五歩に一店、十歩に一舗の有様なり」(『風俗画報』第99号、1895年)と記されるほど、かき氷店が流行した。



図3 「氷店」
『東京 築地川』のうち
(1962)

鎌倉市鶴木清方記念美術館蔵
清方の幼少期(明治時代)の風景を描いたもの。
©Nemoto

とです。明治二十年（一八八七）に、氷商の村上三郎が手回しハンドル式のかき氷機を発明し、特許を取得。この削り機によって、現在と同じような細かい粒子の氷ができるようになりました。

とはいえ、当時の絵画史料に多く見られるのは、図2〜4のような鉋状かんなのもの。手軽な大きさで、かき氷屋をはじめるのに導入しやすかったためか、大正時代頃までこちらが一般的だったといわれます。これを使ったかき氷は、少々粗めで、氷の食感を楽しめるのが特徴です。

家庭でも気軽にかき氷が食べられるようになるのは、電気冷蔵庫が普及した昭和四十年代（一九六五〜七四）以降。家庭用のかき氷機として「きよろちゃん」（図7）が流行するなど、氷の塊を回しながら削る、手動の回転式の

ものが中心となっていました。

現在では、電動のかき氷機も登場し、好みの削り方に調整できると人気を集めています。ブームもあり、見た目の華やかなかき氷が増え、トッピングや味に注目しがちですが、削り方によって、ふわふわ、ガリガリなど氷の質感もさまざまです。その違いを楽しみながら召し上がってみてはいかがでしょうか。

小野 未稀（虎屋文庫 研究主任）

参考 鈴木牧之『北越雪譜』二編、一八四一〜四二年。

田口哲也『氷の文化史―人と氷とのふれあいの歴史』冷凍食品新聞社、一九九四年。

『水登ともに』四二七号、水資源協会、一九九九年、二十九頁。

*1 古代から中世にかけて作られた甘味料。冬にもっとも糖度が上がる、ツタの樹液を煮詰めて作ったとされる。



図4 かき氷屋と女性たち（明治時代）
長崎大学附属図書館蔵
ふきんで氷を押さえ、刃のついた面を上に向けた台鉋に押し付けて削った。



図5 回転式の氷削り機（昭和初期頃）
文京ふるさと歴史館蔵
戦時中に開店したあんみつ屋で使われていた。



図6 手かき氷
画像提供：羽二重餅総本舗 松岡軒
同店では現在も、白山（はくさん）の伏流水から作られた氷を、年季の入った鉋で削り、提供している。



図7 きよろちゃん 復刻版
（2016年発売）
画像提供：タイガー魔法瓶株式会社
昭和51年（1976）発売。昭和53年にデザインを大きく刷新した3代目のきよろちゃんが一躍ブームとなった。氷を削ると目が左右に動く仕様になっている。

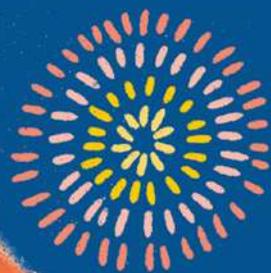


図8 初雪氷削機 HB320A
（2009年発売）
画像提供：株式会社中部コーポレーション
昭和24年（1949）から改良を重ねながら作り続けられている日本製かき氷機の定番品。雪のようにふんわりとした食感のかき氷を作ることができる。

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/



なつやすみ

宍戸 希羽 小学1年生

プールでゴーグルなしでおよぎたい
 バーベキューでおにくをいっぱいたべたい
 いとこととまりにいってならんでねたい
 おおきなはなびをみたい
 うみでおおきいすなやまをつくりたい
 ままのおりよりのアシスタントをしたい
 いもうとといっばいあそんであげたい
 おとうととかいじゅうごっこをしたい
 おまつりにいってかきごおりをたべたい
 らじおたいそうをしたい
 あさがおのはなにまいにちみずくれをしたい
 あかちゃんとなりでひるねがしたい
 すいかわりがしたい
 なんでもやりたい
 しょうがくせい
 はじめてのなつやすみ

『子どもの夢の青い窓』(発行・柏屋) 559号より



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

鎌倉市鎌木清方記念美術館企画展
「大佛次郎没後50年
季節の彩り—清方が描いた美人挿絵—」

鎌木清方が戦後「やりがいを感じていた仕事のひとつ」(『續こしかたの記』)と語った、作家・大佛次郎が創刊・主宰した雑誌『苦楽』の表紙絵の下絵のほか、季節の風情豊かな作品や口絵を紹介します。

EVENT

企画展 季節の彩り—清方が描いた美人挿絵—

会場：鎌倉市鎌木清方記念美術館(神奈川県鎌倉市雪ノ下1-5-25)
会期：【前期】7月1日～8月6日【後期】8月10日～9月10日
9時～17時

休館日：毎週月曜、7月18日、8月8日・9日 *7月17日(月・祝)は開館
観覧料：一般300円(小中学生の同伴者は無料)、中学生以下無料
☎0467(23)6405 <http://www.kamakura-arts.or.jp/kaburaki/>

「水店」
(P19掲載)
を所蔵!



『新渦巻 光子の巻』口絵
渡辺霞亭・著 大正3年(1914)
鎌倉市鎌木清方記念美術館蔵

この夏は、銘菓と「御菓印」を求めて
全国銘菓加盟店の本店を訪ねてみませんか?
10枚集めた方を認定!

全国銘菓の加盟店が趣向を凝らしてお作りしている「御菓印」は、各店の本店でのみお分けしています。「御菓印」を取り扱っている加盟店名などの詳細は、「あじわい」ホームページをご覧ください。



『あじわい』ホームページ
<https://www.ajiwai.or.jp/>



「御菓印帳」も各店でお求めいただけます。



各店の個性があふれる「御菓印」。認定を受けた方のハンドルネーム(ニックネーム)をホームページに掲載します。

お便り募集しています



《宛先》
〒108-0073
東京都港区三田二丁目
七-1-10001
株式会社インタレスト
『あじわい』編集室

お菓子のお取り寄せや旅のお土産など、和菓子にまつわるエピソードをお送りください。掲載させていただいた方には、全国銘菓加盟店のお菓子をプレゼントしております。

あじわい
NEWS

松江の彩雲堂
本店リニューアルOPEN!

菓子処として知られる松江の地で明治7年(1874)より菓子作りを続ける彩雲堂が、本店をリニューアルしました。入口では、和菓子職人の手仕事の間近に見られる実演ブースが出迎えます。店内は、「若草」など代表銘菓のほか生菓子も充実の品揃え。手作り最中や季節の和菓子を楽しめる茶寮メニューも人気です。ぜひお立ち寄りください。



茶寮コーナーでは、出来立ての和菓子が味わえる。お一人でも気軽に利用できるカウンター席も。



「季節のお菓子 福もち(キウイ)」。季節のフルーツと生クリーム、つぶ餡をもちもちの求肥で包んだ茶寮限定メニュー。



代表銘菓「若草」。

SHOP

彩雲堂本店
住所：島根県松江市天神町124
営業：9時～18時(不定休)
☎0852(21)2727
<https://www.saiundo.co.jp/>



虎屋文庫『和菓子』30号

虎屋文庫が年1回発行する学術雑誌です。今号の特集も「文学と菓子」。永井荷風、川端康成、恩田陸など、近現代の作家とその作品が幅広く扱われています。巻頭言は直木賞作家の西條奈加氏にご寄稿いただきました。



『和菓子』30号
特集「文学と菓子2」
1000円(税込・送料別)

【ご購入・お問合せ先】
虎屋文庫

☎03(3408)2402
fax 03(3408)4561
mail: bunko@toraya-group.co.jp
<https://www.toraya-group.co.jp/corporate/bunko>

BOOK



うさぎまんじゅう／うさぎや



白松がモナカ／白松がモナカ本舗



わかさいも／わかさいも本舗



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/>



赤福餅／赤福

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

●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/



きよめばん／きよめ餅総本家

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熱田区神宮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 ●八丁味噌煎餅

〒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/



栗鹿ノ子羊羹／小布施堂

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 新潟県新潟市柳原町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/



水てまり／柴舟小出

菓子舗 間瀬

●伊豆乃孺子

〒413-0103 静岡県熱海市網代400-1
☎0120-048-144 ●https://www.mase-jp.com/

北陸 信越

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

●じやあにやあ
●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.tukiseikai.co.jp/



軽羹／かるかん元祖 明石屋



梅不し／西川屋老舗



一六タルト 塩レモン／一六本舗



蕎麦ほうろ／総本家河道屋

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
☎0120-21-2194 ●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://www.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

●エコレ ●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

涼
感ひとくち
果の香り

アジワイ
から
かた
夏



白桃 錦玉羹

すいか 錦玉羹

れもん 錦玉羹

ばい梨 錦玉羹
なつぷる

御菓子所 創業380年
両口屋是清

ご注文・お問い合わせは

☎0120-052062

www.ryoguchiya-korekiyo.co.jp

詳しくは
公式オンライン
サイトへ



公式SNSは
こちら



上記公式アカウントでも四季折々の美味しい情報を配信中です!ぜひご登録をお願いします! //

本社: 名古屋市中区丸の内三丁目14-23 〒460-0002 電話(052)961-6811

東京支店: 東京都練馬区小竹町一丁目4-5 〒176-0004 電話(03)3972-0234

大阪支店: 大阪府淀川区西中島一丁目11-1 新大阪サンアールビル南別館3階 〒532-0011 電話(06)6309-7130

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]

今回は和菓子 結(両口屋是清)の『TOKYO遠望』を描きました。刻々と変わる東京の今を表したお菓子を楽しみながら、新しい東京を探す旅に出てみましょう。

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/>



あじわい No.219
Summer

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

☎ 03 (6421) 4255

fax.03 (6421) 4256

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

小豆の滋養で、
元気に過ごしましょう。

夏のおやつには、小豆のお菓子。小豆パワーが夏バテした身体にじわっと効いて、癒してくれます。『あじわい』を検索して、最新の夏の名菓に出会いましょう。おいしい、ステキな夏を！

『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2023年10月1日の発行を予定しています。

【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) |

日本橋三越本店
公式LINEはじめました。

MITUKOSHI

LINE

公式アカウント

日本橋三越本店のイベントや
おすすめプロモーションなど
最新の情報をご覧ください！



@851rlamx

友だち登録
募集中！

© 2021 ISETAN MITSUKOSHI

全国銘産菓子工業協同組合加盟店