

◎主な材料：本文に示す

◎製造元：瑞宝軒 亀山市御幸町231

歴史

江戸末期角屋留吉が亀山市よろず町 遍照寺横で開業したのが最初である。現在の店舗は（御幸町）にきたのは、明治23年鉄道の開通と同時であった。この時、店舗だけの販売ではなく、亀山駅でも経木で包んだものを列車の利用者に土産物として販売した。また、大正天皇より購入をいただき、そして昭和3年・26年には昭和天皇陛下両宮御参拝の際にも購入をいただいている由緒ある亀山市の郷土和菓子である。

箱入りになったのは昭和37、38年頃、餅の形態も昭和40年頃までは木製の型（長さ50cm・幅5.5cm）に入れ、亀甲型にしていた。しかし、当時の餅は数時間で固くなった。昭和45年頃から手作りから機械が導入され、この頃より餅は求肥をやわらかくするために特別な技法を編み出したが、初代以来の伝統的な配合は守り続けている。その技法により2週間くらい購入時のやわらかさを保つことができるようになった。材料においても昔から厳選した材料を変えずに使用している。また、

3年前からは個別包装した「亀乃尾」を販売するようになり、必要な数だけ購入することができるようになった。また、紅白の水引をつけ木箱に詰めたものは、祝い事に利用されている。直径約3cm、約16gの大きさである。

材料

こしあんを求肥で包み、亀甲型にして上面に粉糖を振りかけたものである。その形態は「亀の尾の山の岩根をとめておちる 瀧の志ら玉千代のか寿かも」と古今集にも歌われている。

上面の粉砂糖は初代の頃には入手不可能であったため、上白糖を石臼で粉にして利用していた。

中のあん	小豆、砂糖
外の皮	もち米の粉、砂糖、水あめ、でんぷん、とり粉
上面	粉砂糖

(文責：岡野節子)

◎主な材料：もち粉、小豆 他

◎製造元：(株)刀根菓子館（創業明治43年）津市本町26-20

本来、君子とは徳や智、仁、礼などを身につけた秀でた人材を指す言葉であり、中でも優れた人を4人集めて、四君子と称した。また中国では花の中で優れた4種（梅、菊、竹、蘭）を四君子といい、画材の対象にもされる。

刀根菓子館では、津市の浜辺を詠まれた「いせの海安濃の松原 待つとても いひし日数に 波はこえつつ」という藤原為家の歌に、伊勢の海辺では時に千鳥の啼く声が浅瀬を慕い、あとは寄せては返す波の音が松の梢を渡る松風ばかり、というような自然の情景の中に4つの薫しいことば即ち「和・敬・清・寂」を見出し、これらの言葉を四薫詞になぞらえて、四薫詞最中を創生された（昭和25年）。

そして、最中の皮には四分割できるように田の字型に筋目が入り、それぞれの区画に、いせの海を「波」、

安濃の松原の情景を「松」、海辺を飛ぶ鳥として「千鳥」、浜辺の情景を砂浜に見つけることができる「はまぐり」に見立てて、各図案が彫られている。さらに皮の筋目に沿って4つに割すると、それぞれに漉しあん、粒あん、白あん、ゆずあんという4つの味が楽しめるようになっている。この4味も四薫詞が意識されていると思われる。

贈答の際には定番商品らしく、友人は「ことあるごとに親は四薫詞最中をお使い物にしていた」という。従って自宅にもいつも置かれてあったとのことで、奥深い意味合いを持つこの最中は広く利用されている様子が伺える。

(文責：成田美代)

参考文献

- 1) 津名物四薫詞最中、(株)刀根菓子館の資料より

志ら玉(亀山市)

◎主な材料：本文に示す

◎製造元：前田屋製菓 亀山市関町中町407

歴史

これは亀山市の郷土和菓子で、江戸末期(1850~1860年)文久の頃が初代である。三宅菓子匠が作った「白玉」を前田屋製菓のご店主が創意工夫を重ね「志ら玉」を復活させた。昭和58年11月3日に受けついだ。「志ら玉」は三種の神器、刀剣・鏡・勾玉のうち勾玉をイメージして考案されたと言われている。上面の3色は春・夏・秋で餅の白で冬の四季を表現している【P95参照】。特許をとったのは昭和64年。また、約20年前からJR関駅で販売するようになった。最初は手作りであったが、約15年前から機械を導入することにより合理的になった。「志ら玉」は風に当てるとすぐに硬くなるので、真空包装することにより1週間、夏季で5日間くらい保存が可能になった。

材料

上新粉と白玉粉を混ぜ、団子の生地を作り、あんを包んだもの。上面には生地と同じものに赤・黄・緑色に着色した米粒大のものを飾りにしたものである。直径約5.5cm、約40gの大きさである。

中のあん	小豆、砂糖
外の皮	上新粉、白玉粉
上面	外の皮と同じ生地に赤・黄・緑色に着色したものを飾りにしたもの

(文責：岡野節子)

志ら玉(熊野市)

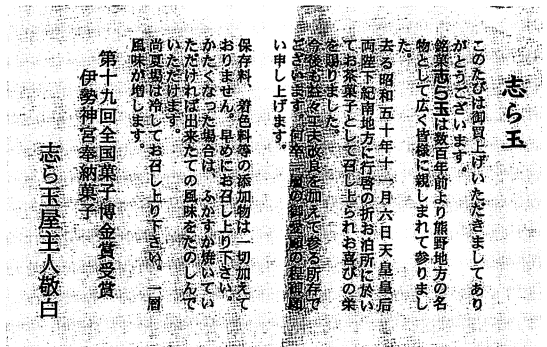
◎主な材料：上新粉、片栗粉、こしあん

◎製造元：志ら玉屋 熊野市木本町424-8 ☎0597-85-2887

熊野地方には、数百年前より親しまれていたとされる名物「志ら玉」がある。現在の「志ら玉」は熊野市木本町で、その名前を屋号とする「志ら玉屋」が約50年前に創業して製造販売している。

その「志ら玉」は米粒の芯に近いところを粉にした上新粉と片栗粉を使い、それを熱湯で捏ねて蒸して搗き、その餅生地であんを包んで再度蒸した3~4cmの大きさの素朴な饅頭である。蒸し立ての「志ら玉」は、皮はやや透明感があり、柔らかく、つやがあって、もちもちとしている。中のこしあんは甘味を抑えた上品な味である。お店の方によれば、戦争に行くときには縁起がよいとのことで買い求めた人もあったという。

ブログ・熊野の旅LUZの熊野古道案内²⁾に、元々、昔の木本(現在の熊野市)には「志ら玉饅頭」という銘菓があり、元町関船町で屋号も「志ら玉屋」が営んでいた



が、商品名を譲渡した形で他の饅頭屋さんが上用饅頭に近いものを作っていたとのほか、「志ら玉」の「志」は変体仮名の「し」だと思ふとの記述があった。

(文責：奥野元子)

参考文献

- 1) 東紀州観光まちづくり公社：三重東紀州のスイーツ、2012年 http://higashikishu.org/shoku/sweets/sweets_index.html
- 2) ブログ・熊野の旅LUZの熊野古道案内、2009.7.4 je2luz.exblog.jp

たていし
立石餅

◎主な材料：もち米、小豆あん

◎製造元：もち久 鈴鹿市神戸

特 徴

立石餅は鈴鹿市神戸の名物のひとつで、古くから地元で親しまれてきたあん入りの焼餅菓子である。

厚さ0.5cm、長さ13cm程の木ノ葉形をしたこの餅菓子は、昔ながらの手作業で作る素朴な風情と、分厚い鉄板の上で焼いた香ばしさが立石餅の特長かと思う。なお、旧伊勢参宮街道沿いの北勢地区にはこの立石餅の他にも桑名の安永餅、四日市のなが餅と太白永餅があり、いずれもこの平たく細長い形状の餅菓子として残っており、古くからの伊勢路の名物街道餅である。

歴史・いわれ

立石餅のいわれについて、江戸時代末頃より立石餅を商ってきた「あま新」の5代目当主によると、「元禄2年に伊勢神戸城下河町の辻角に伊勢街道の道しるべ『右いせ道・左江戸道』の立石が立てられ、宿場として憩いの場所となった。伊勢参りの人々はこの立石の近くで商う餅に舌鼓をならしたことから、『立石餅』と愛称されるようになった」という。



元の製造店

これが立石餅の名称の由来で、形状については立石の形を模したと伝えられていると「あま新」の当主は語る。

製菓方法

立石餅の製菓方法は昔ながらの手作業である。全粒の糯米をセイロで蒸して餅に搗く。この餅は一般的な餅よりやや水分が多くて柔らかい。これを一臼ずつ取り、取り粉(米粉)の上で小さくちぎり、予め計量して俵型に丸めてあるあんを包み、取り粉をまぶしながらあんがはみ出さない様に木ノ葉状に延ばしつつ形を整えて、厚さ2cmの鉄板で焼く。この時に餅に付いた米粉が焦げて香ばしい香りが一面に漂う。パリッとした香ばしさと焼餅の食感を損なわないように、現在でも個別の袋入り包装はしない。

オートメーション化が進むこの業界にあって、手作りの細やかな暖かさが伝わってくる。

立石餅の行く末

しばらく休業していた「あま新」の事業は、新しく神戸の老舗餅店「もち久」が引き継ぎ、若い職人達の手によって昔ながらの味は伝えられている。

(文責：藪本治子)

九鬼水軍 虎乃巻

◎主な材料：小麦粉、卵、蜂蜜、うずら豆、砂糖

◎製造元：錦花堂 尾鷲市九鬼町

九鬼水軍の発祥の地とされる尾鷲市九鬼町。江戸時代には風待ちの諸国廻船、明治時代には大阪商船が寄港する漁港であった。その九鬼町には、戦後間もない頃から、地元の人達に好まれ食されてきた名菓に「虎乃巻」がある。虎の皮模様のカステラであんを巻いたあんまきに似た菓子である。中のあんの材料はうずら豆を使用し、カステラ生地は、鉄板に半紙を敷いて虎の皮模様に焼き上げている。カステラの皮の厚さは約0.8cm、皮を含む太さは約5cm、長さは約18cmのもので虎と巻物を描いた透明フィルムで包装し販売している。家庭で普及していた菓子を原型に、あんとう皮のカステラの食感が調和するまで、何年も試行錯誤を繰り返

て、現在の虎乃巻ができたという。うずら豆のあんもその試行錯誤の結果である。カスタードクリームを巻いた虎乃巻も販売されている。

当初は、小さな集落に虎屋、みなと堂、錦花堂の3店舗が虎乃巻を製造・販売していたが、現在は錦花堂1店舗となった。3店舗はカステラ生地の厚さや味が微妙に異なっていたという。約50年前に「九鬼水軍虎乃巻」とすることで商標登録が認められ、現在に至っている。

(文責：奥野元子)

参考文献

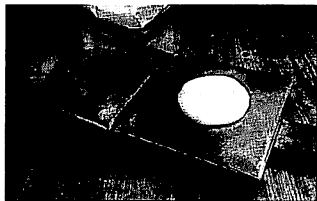
- 1) <http://matinami.o.o07.jp/tyubu-tokai2/owase-kuki.htm>
- 2) 宮崎正嗣:「虎の巻」愛され半世紀、中日新聞くろしお版、2012年6月8日

花餅

◎主な材料：米の粉、あん

◎製造元：新甘堂 紀北町船津

今は、作る家はないに等しいが、紀北・尾鷲地域には、春の彼岸に家族や親戚の者が集まって作っていた「花餅」がある。紀北町海山区にある「新甘堂」では、その味が忘れられず、買い求める人が多いため、その要望に応え、春の彼岸や節句以外にも作って販売している。新甘堂は創業約50年になるが、お店の方の話では、「当地方では百年以上も前から作られていたのではないか、桃の節句は、草餅が多いが、海山区では草餅と祝いに良いからと赤と緑の色がついた花餅も買っていく。普段は100個程度であるが、時期には、その2～3倍、彼岸には1,000～1,500個作る」とのことであった。彼岸の時期にのみ作って販売する店もある。



菊模様の木型

【材料】

米の粉	1 kg
湯	850 g
塩	15 g
あん	適宜

作り方

- ①米の粉に塩、沸騰寸前の湯を加えて練り、漉し器の幅にあわせ棒状のばし、並べて30分蒸す。
- ②蒸し上がったら、砂糖100gを加え、さらに練りあげる。
- ③1個分の大きさに取り分けて丸め、赤、緑の色の生地をつけ、道具を使って円形にのばし、あんを包む。
- ④包んだ餅を木型の上に乗せ軽く押しつけて菊模様をつければ、出来上がり。

エピソード

- 紀伊長島区では、3月の節句は搗いた餅を使う。
- 餅生地を押す道具のステンレスの部分は木製の道具に特別に貼ってもらったものである。家庭では、木製のものに蜜蝋を塗って使った。道具の名前は問屋に聞いても分からないとのことであった。

(文責：奥野元子)

さわ餅

◎主な材料：もち米、小豆、よもぎ、砂糖

◎製造販売店：【松阪市】伊賀屋餅店、福德餅、山作、クラギ(株)・農業屋本部、渡辺製菓舗、扇月堂、甲子軒、朴木屋、中村屋、白子屋など
【伊勢市】(有)へんばや商店、(株)和菓子の万寿や、島地屋餅店、駒屋餅店、野むら製菓舗、お多福堂、ひおきや、二軒茶屋餅角屋本店など【度会郡】野中屋【多気郡】甘泉堂菓子舗【志摩市】(有)竹内餅店、餅喜商店

薄くのばした餅を正方形に切り、こしあんをのせて包んだもので、白の餅と草餅(蓬)の二種類がある。あんは店によって、こしあんだったり、つぶあんだったり……と違うこともある。¹⁾ほんのり塩味が効いて風味がよく、甘さひかえめで万人に喜ばれる郷土ならではの

の美味。

伊賀屋餅店さんは、「水加減が難しい。夏は軟らかくなりがちなので固めに搗くし、冬はすぐに冷えて硬くなってしまいうので、軟らかめに搗きます」と語っている。¹⁾³⁾

江戸時代より全国で唯一、伊勢志摩地方(北は松阪辺りから、南は磯部辺りまでに分布)だけに伝わってきた餅菓子和菓と云われており、この地方の行事には欠かせない和菓子である。¹⁾

「さわ餅」という名前の由来には諸説ある。

- ①日本最初の厄除観音で知られる松阪の岡寺山継松寺の門前で、文久二(1819)年から五代に渡って同じ場所餅屋を営んでいる「伊賀屋」によれば、松阪では「餅を搗く時、沢の水を使ってかえした(こねた)」ことから「沢餅」という。昔は岡寺山継松寺の門前に数多くの団子屋や菓子屋が多くあったが、いまでは松阪で「さわ餅」といえばここ「伊賀屋」のみである。
- ②伊勢の辺では「棹状だから」あるいは「棹状に作っ

て切る」からとも、また棹のような形から「さお餅」で、それがなまって「さわ餅」に転じたとも言われている。³⁾

- ③志摩市磯部では地元鎮座する「伊雑宮の御田植祭の竹取神事で使う笹」にちなみ、竹(笹)のかわりに餅を竹の形にして配ったのがその起りで「笹餅」が語源との言い伝えがある。²⁾

磯部町の「さわ餅」は江戸末期の天保(1830年)のころに初めて伊雑宮の祭で売り出され評判を呼んだそうだ。この地方では笹竹が縁起物として大切にされている。²⁾

(文責：増井紀子)

参考文献

- 1) おはらい町で食べ歩く、三重の名物餅 <http://guide.travel.co.jp/article/746/>
- 2) 伊勢志摩きり千選 <http://www.kirari1000.com>
- 3) 「和菓子の万寿や」のホームページ

生菓子類

9

せえくろ餅 [背黒餅]

▶P95

◎主な原材料：砂糖、北海道産小豆、米、餅、水飴、トレハロース、麦芽糖、オリゴ糖

◎製造元：つばや菓子舗(創業明治39年) 伊賀市平田383

このお菓子の名前を最初に聞いたとき、正九郎または勢九郎という人の名前かと思わされたことを思い出す。正しくは「背黒」であったが、これを地元の人たちは「せえくろ」と呼んでいる。

せえくろ餅は、中に漉しあんが入った細長い餅で、3分の1位の位置に焼きゴテで黒くされている。一個45g前後の食べやすい形と量の和菓子である。ほんのりとした漉しあんの甘さが上品さを醸している。(由来から考えると嘗てはもっと素朴であったと思われる。)

この菓子の由来は次のようである。昔この辺りでは冷害など多く、不作続きで農民の生活が非常に苦しかったことや、疫病も多く農作業もままならなかったそんな時、農民たちは共に相計って、ここで皆がくじけてはいけなくて身体を陽に焼いて身体をきたえ、共に一生懸命頑張ろうと神に祈ったという。その甲斐あって、夏の暑い炎天下でも負けずに農作業をすることができ、やがて豊作続きとなり豊かな暮らしが出来るようになった。そこで、土用の頃になると、背黒餅を作って力をつけ、また植木神社に祈願と感謝をこめて奉納し、親類縁者にも振る舞うようになったという。餅の形は働く人々の形、黒い部分は身体を陽に焼いて露

出した首の部分を表しているという。これがいつしか土用の餅と祇園祭とが一体化して伝承されるようになった。かつてはここ平田宿で3軒の和菓子屋さんを作っていたが、今は1軒のみとなっている。もちろん祇園祭以外の時期でも購入可能である。ただし上野あたりでもせえくろ餅の名で作られているようである。

なお、第19回全国菓子大博覧会で「菓子産業大賞」を受賞しており、この地域で伝統的な誇りある和菓子となっている。

【参考】植木神社(伊賀市平田699)と祇園祭

植木神社は、社頭の案内によれば文永年間(別資料では文永2年(1265年)とある)創建され、植木牛頭天王と称していたという。つばや菓子舗のパンフレットによれば貞観11年(896年)に始まったと伝えられているという。また寛弘年間(1004年)に村人が播磨国広峰山よりスサノオノミコトを迎えて蔓延していた疫病の退散を祈ったことに始まることも伝えられている。いずれにしろ古い神社で、主祭神は素戔鳴尊である。なお、植木神社と称されるのは、明治時代になって神仏分離令によってである。また明治41年には神社合祀令により、

30社合祀したので扁額には37の祭神名が掲げられている。神紋は京都祇園社(八坂神社)と同じ胡瓜紋である。

植木神社のある平田地区はかつて藤堂高虎が津の本城と上野の支城を結ぶために整備した12里(50km)の伊賀街道の八宿の一つ平田宿があったところで、上野と平松の中間地点で馬継所として重要な場所であった。

祭礼は四季にわたって行われていたが、特に祇園祭は盛大で、かつては猿楽・田楽など歌舞音曲で終日にぎわったらしい。現在の祇園祭の行列は竹幣(竹に短冊を付けたもの)・袴袴姿の神職さんを先頭にして、ほろ花、こども太鼓、神輿2基、神宝や唐櫃等、宮司、大ほろ花、山車(だんじり)3基と続く長くて盛大なものである。特にほろ花は白と赤の2種類があり子供が背中に小さな母衣を背負いそこにほろ花を挿して練り歩くそうであるが、現在は大人が持っている。紅白のほろ花は祇園花ともいわれ、スサノオノミコトが疫病の薬として梅と牡丹を授けたので、それを紅白の花で譬えたといわれる。中でも神輿が約90度近く傾けて右左右と回転し最後に高く持ち上げる舞(くねり)はこの祭り独特らしい。またこのように狭い平田宿に3基ものだんじりを有するのをもって裕福であった名残を伝えて

いるものであろう。行列は途中にある「津島神社」にて御前祭を執り行い、そのあと植木神社への宮入りとなる。なお、かつてはほろ花や大ほろ花の頭部に付けられた花は宮入り時に奪い合う「花奪はなばい」が行われていたが、現在は欲しい人が思い思いに採っていく静かなものになっている。

このように祭礼の流れは行列が神社に集う宵宮祭り、そのあと神様の渡御と御旅所(八王子社)への遷座(遷幸祭)、再び神社への遷幸される祭が行列で一連して行われる。現在祭礼日は7月最終土・日に行われている。この祭りは1979(昭和54年)三重県の無形民俗文化財に指定されている。

この祭りには地元の人々の暑い夏を乗り切る健康・無病息災、来る収穫時期に向けて五穀豊穡を祈願するという熱い思いが込められていることがひしひしと伝わってくる。

(文責：成田美代)

参考文献

- 1) つばや菓子舗背黒餅パンフレット
- 2) つばや菓子舗ホームページ <http://blog.tsubaya.com/>

生菓子類

10

太閤出世餅

◎主な材料：もち米(佐賀県特産)、小豆(北海道十勝産)、砂糖

➡P95

◎製造元：(有)太閤餅(創業永禄8年) 〒516-0024 三重県伊勢市宇治今在家63 ☎0596-22-2767

太閤出世餅は、安土桃山時代から三重県伊勢市で製造販売されている銘菓。略して太閤餅とも言う。

(1)(2)(5)(6)(7)

生産販売する有限会社太閤餅は伊勢市宇治今在家63に本店を置く、安土桃山時代の永禄8年(1565)創業の企業である。(1)(2)(5)(6)(7)(8)

伊勢神宮の参詣者に出した餅として450年の歴史があるとされる餅だが、空襲で店が焼けて後継ぎが無く途絶えかけた味を戦後、当時の観光協会役員らが会社を立ち上げて引き継いだ。(1)(6)(7)

昭和43年(1968)有限会社に移行、同46年(1971)店を内宮宇治橋傍に移転した。(1)(6)(7)

社長の河口妙さん(87)は三代目。餅の歴史を調べ説明文を作ったり、学生時代に学んだ栄養学を生かして製法を改良したり、「これからも太閤秀吉ゆかりの縁起餅を、その歴史と共に末永く継承してまいる所存でございます」と語っておられる。(1)(6)(7)

由来

太閤餅の名称の由来には諸説あるが、「豊太閤」こと豊臣秀吉に由来すると言われている。(1)(2)(6)

江戸時代中期の『神都長嶺記』に「秀吉公御光臨の時献せしに、珍美味也と御称美なし故太閤餅と号けし」と記されている。(1)(2)(6) 神都長嶺記は寛政8年(1796)に神宮の宮掌(神主)大内人秦定賢が、当時の人々の生活、文化及び故事来歴を記した古文書である。(1)(2)(6)(8)

およそ450年前の天文年間(1532~55)のころ日吉丸を名乗っていた秀吉は、蜂須賀小六(1526~86)のお供をして神宮参拝に立ち寄った日参茶屋で、焼きながら食べた餅を大変好んだと伝えられている。(1)(2)(5)(6)(7)(8)(9)

この餅は、外宮から内宮に至る旧古市街道の長峰(古市の旧名)にあって、伊勢国司北畠氏が神宮参拝のために設けた「長嶺茶屋」で作られていた、つぶあん入りの三日月型の焼き餅だったようだ。(1)(2)(3)(4)(5)(6)

その後、長峰茶屋は江戸初期の明暦年間(1655~58)に縁起をかついで丸い餅となし、寛文年間(1661~73)に場所を移して餅屋としての体裁を整え、おかげ参りの人々の間で更に評判を高めた。¹⁾²⁾⁶⁾⁹⁾

後に秀吉が関白太政大臣の位に上りつめた事から、この餅が太閤餅・出世餅と呼ばれるようになったとの事である。¹⁾²⁾⁶⁾

他に秀吉自らが店で出された餅菓子を焼いて食べたという説を紹介するものもある。³⁾

太鼓のような焼き餅であることにちなむ説もある。⁴⁾『宇治山田市史』では「太鼓説」が最も有力とする。また、『宇治山田市史』では遊客のお供に来た期間(たいこもち)を接遇する際に供したからという説も紹介する。⁴⁾

伊勢神宮と信長、秀吉

伊勢神宮の20年に一度の遷宮制度も南北朝の動乱期には崩れ、室町時代には120年にもわたって遷宮が行われないという事態になっていた。¹⁰⁾¹²⁾

秀吉は天文年間(1532~55)に蜂須賀小六のお供をして神宮参詣に訪れてから天下統一を果たすまで度々伊勢を訪れている。¹⁾²⁾⁶⁾⁹⁾¹⁰⁾

永禄6年(1563)織田信長の力添えで外宮の遷宮が実現したが(神宮全体では101年、外宮のみでは129年ぶり)、財政難で内宮の式年遷宮は実施されなかった。⁶⁾⁸⁾¹⁰⁾¹²⁾

この時、木下藤吉郎を名乗っていた秀吉は織田信長の代参として神宮を参拝し、やがて五十鈴川にかかる内宮宇治橋造営の橋奉行として伊勢に滞留している。¹⁾²⁾⁶⁾⁸⁾¹⁰⁾

天正10年(1585)2月、織田信長は両宮に対して造営費用3000貫を申し出て、息子の織田信忠を介し寄進が

行われた。⁶⁾⁸⁾¹⁰⁾¹²⁾ところが、同年6月2日の本能寺の変で信長・信忠は自刃する。⁶⁾⁸⁾¹⁰⁾¹²⁾

天正12年(1584)羽柴秀吉(豊臣秀吉)は伊勢神宮に黄金250枚を寄進した。¹⁰⁾¹²⁾

そして天正13年(1585)10月13日に内宮の遷宮が、2日後に外宮の遷宮が実施されることになった。秀吉はこの遷宮に銭1万貫と米1千石を寄進する。¹⁾⁶⁾⁸⁾¹⁰⁾¹²⁾この年に秀吉は関白に任ぜられ、豊臣の姓を賜り天下人となった。¹⁾⁶⁾⁸⁾式年遷宮を実現したのは信長の意志を継いだ秀吉だったようだ。

伊勢国の検地は文禄3年(1594)7月から9月に七名の検地奉行によって一斉に実施された。¹¹⁾秀吉は、神宮鎮座の地である宮川以東の地域については神宮領として認め検地を免除している。¹⁾⁶⁾⁸⁾¹¹⁾

特徴

当初は粒あん入りの三日月型の焼き餅であったが、江戸時代に縁起をかついで丸型となった。²⁾同じ伊勢市内で生産販売されるへんば餅と同じく、丸型で焼き目が両面に付いた餅である。²⁾『宇治山田市史』では「大きさ二三寸程の煎餅の様に薄い餅」と記す。⁴⁾

太閤出世餅は北海道十勝産の小豆と佐賀県特産のもち米を使い、自然の旨味を大切にしたいひかえめな甘さの手焼きの餅だ。¹⁾²⁾⁶⁾

材料を厳選するとともに、当日の気温や湿度によって焼き加減を調節して販売する。¹⁾²⁾

地元伊勢市では特に子どもの百日参り、七五三参りのお祝い事のお土産品として親しまれている。また初詣の子ども向けの土産として定着している。¹⁾²⁾

(文責：増井紀子)

参考文献

- 1) (有)太閤餅のパンフレット及び公式サイト
- 2) ウィキペディア【太閤出世餅】
- 3) 近畿日本ツーリスト出版センター(2005)53頁
- 4) 宇治山田市役所編：宇治山田市史、1929年
- 5) 聞き書き 三重の食事、(株)農山漁村文化協会
- 6) 会議所レポート 会員の輪 第七六回 事業所概要、伊勢商工会議所
- 7) 〈MieJo 女子記者の自由研究 第6号〉美し餅菓子5 太閤出世餅、中日新聞、2014年9月30日
- 8) 角川 日本史辞典、1996年11月20日、(株)角川書店(東京都)
- 9) 日笠山正治編：歴史探訪に便利な日本史小典4訂版、(株)日正社
- 10) 三重県ホームページ 歴史の情報蔵 三重県史あれこれ「伊勢神宮、遷宮制度の衰退と復興」
- 11) 三重県ホームページ 歴史の情報蔵 三重県史あれこれ「検地の実施、三重の場合」
- 12) ウィキペディア【伊勢神宮遷宮前後相論】

しなしな [ふところ餅]

◎主な材料：米粉、小麦粉(少々)、砂糖

◎製造元：寺前菓子店(津市河芸町)、渡辺製菓舗(松阪市) など

平成24(2012)年2月8日に津市河芸町中別保の元三重県職員の阪淳氏が「増井さんこれ知っているか」と紙に包んだ餅菓子を持って家に来た。包みを開くと、一口に切った五色(青のり、黒ごま、黒砂糖、紅色、黄色)の餅菓子が並んでいた。

「しなしな」または「ふところ餅・ほところもち」と云う餅菓子で、「僕らが子供の頃は学校から帰るとこれをポケットの中に入れてよく友達と遊びにいった」という。

この餅菓子は、戦前に河芸町内の主に沿岸地域の家庭で作られ食べられていたが、旧伊勢参宮街道沿いの上野区でも昭和一代生まれの人は家で作って食べたという。津海岸の伊倉津の自治会長さんも子供のころに食べたと言っている。

河芸の豊津地区の漁師さんは、寒い冬、漁に出る際にこの餅を懐に入れて持っていき、漁の合間に食べたり、女性や子供も地引網を引くとき持って行って食べたという。

簡単に取り出せて、すぐに食べられ、一口大なので邪魔にならないお菓子だ。

しかし、太平洋戦争が激しくなってきた昭和19年頃からは、原料となる米粉や砂糖が手に入らなくなり次第に作られなくなり、この餅菓子の事もすっかり忘れられていた。

ところが平成13年頃から、お年寄りの方がこれを懐かしみ、河芸町一色の「寺前屋」さんに、一臼(3kg)作ってほしいと注文が多く寄せられる様になった。

そこで、明治6年創業の「寺前屋」さんは、祖父母

が作って浜の人々に愛されていた「しなしな」を復元したのだ。

12月～2月の期間(本来は寒のみ)限定商品として、店先に【「しなしな」あります】と張り紙を出すと、すぐに売り切れてしまうほどの人気だそう。

早速、「寺前屋」さんにお話を伺った。

原 料	米粉・砂糖・小麦粉少々。 青のり・黒ごま・黒砂糖・色粉(紅、黄)。
作り方	①米粉と砂糖と小麦粉少々を湯で練り、棒状にしてのぼして、すぐ切る。 ②切ったら、3日程陰干しする。 昔はイモも入れた。薄く切って。 寒の水で作ると微がこない(本来は寒の間だけ作る)。 固くなったらあぶって食べる。
風 味	ほんのりとした甘さと柔らかな歯ごたえ。
特 徴	単純、素朴、懐かしの味で子供からお年寄りにまで万人にすすめられる。

三重県の分布は松阪から津、鈴鹿の沿岸地方で、松坂では渡辺製菓舗さんが作っている。時節には「道の駅飯高」でも売られているそう。

愛知県の知多半島では、江戸時代に弁当代わりにこの餅を懐に忍ばせて畑仕事をしたのが由来と云われており、知多半島の名物とされています。半田市にもこの餅菓子を作る店がある。

なお、河芸町の「しなしな」のことを教えて下さった阪淳氏も平成24年5月に83歳の生涯を終えられた。

(文責：増井紀子)

六宝焼

◎主な材料：小麦粉、卵、大納言小豆、砂糖

◎製造元：山本屋製菓 熊野市有馬町

尾鷲・熊野地域には、六方焼を製造・販売している菓子屋が何軒かある。尾鷲市賀田町には、みのや製菓舗の「ろっぽう焼き」、熊野市木本町には志ら玉屋の「六方焼」に、同市有馬町の山本屋製菓の「六宝焼」がある。ここでは、山本屋製菓の「六宝焼」について述べる。

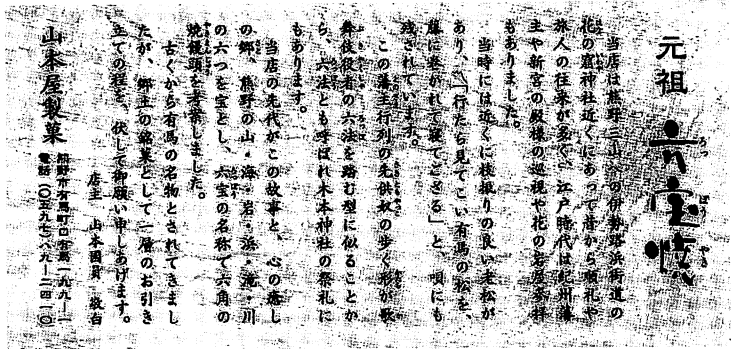
山本屋製菓は、明治初期に熊野市有馬町で、お伊勢

参りの客を相手にした宿屋として創業した。六宝焼のしおりには、江戸時代には紀州藩主や新宮の殿様の巡視や花の窟参拝が行われていたことや、藩主行列の先供奴の歩く形が歌舞伎役者の六法を踏む形に似ていることなどから、先代が熊野の山・海・岩・浜・滝・川の六つを宝に見立てて、六法の名称で六角の饅頭を考

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。

山本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日間寝かし店頭に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)

図参考文献

- 1) 村瀬達男：〈あの店この人〉山本屋製菓 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

◎主な材料：小麦粉、黒糖、砂糖

▶P96

◎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、生姜液を切子型に干し固めたもので、くず澱粉を除いた生姜糖状の切子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的一种である。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)

- 桃膏庵ふじさき 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)
-----	---

- 田山屋亀栄 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 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の一枚に仕上げてあり、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、現在は当のみで他の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)