

奈良 菓子匠帖



さつま焼



奈良饅頭



献上三笠



葛の里葛湯



御城之口餅



だんご庄のおだんご



名物みむろ(最中)



草福餅



宇陀川



丁稚羊羹



きみころも



本葛湯



献上銘菓松風



栗羊羹袖づと



好み居傳坊



大安寺焼き餅



ふと饅頭



女夫饅頭

## 奈良のお土産物

地域固有の歴史や風土が育んできたお土産物は、その土地の魅力を発信する貴重な語り部です。中でもお菓子は手土産の筆頭に選ばれることが多く、長く愛され、今に受け継がれてきました。

奈良のお土産物の魅力を伝えることを目的に、おおよそ百年以上続くお菓子を募集したところ、自薦他薦を含め多くの応募が寄せられました。このうち、今回の事業趣旨に賛同いただいた店舗のお菓子を、一般ウエブコンテスト、審査会を経て「奈良 菓子匠帖」として厳選し、1冊にまとめました。この他にも、古くから奈良に息づくお菓子や慶事を彩る祝菓子なども紹介しています。

伝統の味を守りながらも進化への労を惜みず、未来へとつないでゆく――。製造に携わる人たちの誇り高き志が、お菓子の歴史を築いてきたともいえるでしょう。数々のお菓子がなぜ今の世に伝えられたのか。奈良の老舗が語る「物語」にその答えを見つけてください。

奈良県産業振興総合センター

奈良とお菓子との関わりを奈良時代に求めてみましょう。当時のお菓子といえば果物を指すとされていますが、東大寺の「正倉院文書」の大税帳（（語国からの税の報告書））には、穀類の加工菓子の名がみえます。こうしたことから、当時すでに現代のお菓子に近いものが納められていたとも考えられています。また遣唐使が大陸から持ち帰った唐菓子が、今も杜寺の供物として伝来されています。

さて、お菓子の欠かせないのが甘味料。その採取に昔の人は知恵を絞ってきました。ツタの液を煮詰めた「甘葛煎」は、古代の高級甘味料。清少納言も「上品なもの」と賞賛したその贅なる甘味に、当時の貴族は心ときめかせたのでしょうか。

室町時代に入ると、奈良とお菓子の関係はさらに深まります。お菓子の代表格といえは、甘い小豆の餡を包んだ饅頭。その饅頭を日本で初めて作ったのが、中国からの渡来僧・林淨因（しんじゆいん）でした。淨因は奈良で長く饅頭の製作を続け、「饅頭の始祖」として崇敬を集めます。

時は流れ、江戸時代になると戦乱は遠のき、砂糖の国内生産も始まります。同時にお菓子も発展をみましたが、時代が昭和に移るとその製造は苦境に陥ります。戦争の影響で砂糖の流通が止まり、多くの店が廃業や転業を余儀なくされたのです。

県内に今ある老舗の中には、そんな苦難の時代をくぐり抜けてきた店が少なくありません。

歴史を顧みれば、お菓子の文化は泰平の世に大きく花開きます。お菓子の発展する時代がいつまでも続くことを願わずにはいられません。

奈良のお土産（お菓子）審査会

監修 奈良県立大学客員教授 岡本 彰夫氏

|     |               |    |     |                      |    |
|-----|---------------|----|-----|----------------------|----|
| ○一  | 伝統奈良菓子        | 4  | ■一  | 本葛湯                  | 27 |
| ○二  | さつま焼          | 5  | ■二  | 献上銘菓 松風              | 29 |
| ○三  | 奈良饅頭          | 7  | ■三  | 献上銘菓 柚づと             | 31 |
| ○四  | 献上三笠          | 9  | ■四  | 栗羊羹 柚づと              | 31 |
| ○五  | 葛の里 葛湯        | 11 | ■五  | 暮らしに寄り添う<br>吉野の山の宝もの | 33 |
| ○六  | 御城之口餅         | 13 | ■六  | 再興奈良菓子               | 34 |
| ○七  | だんご庄の<br>おだんご | 15 | ■七  | 好み居傳坊                | 35 |
| ○八  | 名物みむろ(最中)     | 17 | ■八  | 大安寺焼き餅               | 37 |
| ○九  | 草福餅           | 19 | ■九  | ぶと饅頭                 | 39 |
| ○一〇 | 宇陀川           | 21 | ■一〇 | 女夫饅頭                 | 41 |
| ○一一 | 丁稚羊羹          | 23 | ■一一 | 奈良に息づく名物菓子           | 43 |
| ○一二 | きみごろも         | 25 | ■一二 | 季節を喜び、祈りを込めて         | 46 |
|     |               |    | ■一三 | 掲載店舗一覧               | 49 |

※本誌記載のデータは2016年3月1日現在のものです。やむをえず変更される場合もあります。  
また、年末年始のお休みなどは、事前に各店にお問い合わせください。表記価格は税込価格です。

# 伝統 奈良菓子

先人が編み出した味と製法を受け継ぎ、  
未来へとつなぐ。伝統に寄り添いつつ、  
当代ならではの新味を添えて。  
多くの人に支えられながら、  
奈良が育んだお菓子は進化を続ける。