

六

だんご庄の
おだんご

ふんわり、シコシコと
つくりたての味を守る

◎原材料
米粉・大豆・キザラ糖・オリゴ糖・
水飴・食塩・グルテン
◎価格
1本70円
10本入り700円
20本入り1,400円
◎日もち
当日限り

初代庄五郎が茶店を開いたのは明治11年春のこと。当時はだんごに使った竹串まで自家製だった。開業以来、だんご一筋。昔ながらの唐臼で搗いた米粉を蒸し上げて手で丸め、初代が編み出した蜜にくくらせて、きな粉をたっぷり。ひきたての米粉による、ふわっとした柔らかさ、シコッとした歯ごたえは昔のまま。形は不揃いだが、生地、蜜、きな粉が混じり合うかのような味わいと香ばしさがある。

「このおいしさが忘れられない」という声に励まされ、130年余り。頑固に製法を変えていない。同じ風味を醸し出すため、湿度などに応じて仕込みの加減を毎日変える。「そこが最も苦労のしどころですが」と5代目の岸田直子さん。「子どもの頃から食べていますが、今もおいしい。私の子どもにも食べ続けてほしいんです」。



工程のすべてが手作業。熟練の手さばきは見事の一言だ。それでも売れるスピードに追いつかないこともある。



できたての美味しさをお店でいただける。お持ち帰りも当日中。

七

名物みむろ(最中)

170有余年愛される
変わらぬ味は名菓の誉

◎原材料
砂糖・小豆・糯米・水飴・寒天
◎価格
小型100円、大型200円
8個入り(小)850円
10個入り(小)1,000円
◎日もち
1週間



大和上街道の宿場町に伝わる名菓。糯米の皮がパリッと芳ばしい。

大神社の門前町であり宿場町として栄えた桜井市三輪の地に、初代・白玉屋榮壽が菓子屋を創業したのは1844(弘化元)年。最中はたちまち茶店の売れ筋ナンバーワンとなる。「170年余りも商いができているのは、地域の人が手土産として携え、広めてくださったからなんです」と8代目となる石河敏和さんは感謝を繰り返す。主に県内産の小豆は今も手選別。農家に生産を止めないよう説得を重ね、良質の小豆を確保している。餡の配合は大正時代から変えていない。創製以来個別包装をしないのも、餡と皮が水分を自然に調節し合う相互作用を妨げないためだ。伝統を守る一方で、大胆な変革も経験している。戦後は最中の專業化に踏み切り、江戸期以来のサイズよりひと回り小さい5cm角を発売。今では販売の主流となっている。



昭和30年頃から製造は大半が機械に移行しているが、時には熟練菓子職人が手合わせで餡を仕込む。

八

草福餅

天然ヨモギが香る草餅で
門前町に福と活気を

昔は、長谷寺近郊の田で採れた米とよもぎで草餅を作り、近所に配る風習があったという。明治8年、造り酒屋として創業した「総本舗白酒屋」は、砂糖がなかなか手に入らなかった時代に、砂糖を貯め、古米を搗いて草餅を作り売り出した。すると、甘美なその味は長谷寺の参詣者の話題になり、たちまち看板商品に。以来、名物として広く親しまれるようになる。

風味の要となるヨモギは近郊のみならず関東方面からも仕入れるが、香り立ちがよい芽吹き期の天然ものを使う。小豆は北海道の十勝産。こし餡は生で、粒餡は鉄板で軽く焼いて届ける。上用粉だけでふくらとした餅に仕上げるため、店頭での杵搗きを欠かさない。

「長谷詣での参拝者も少なくなりましてが、おいしい名物があればにぎわいを取り戻せるのでは」と3代目の谷口史郎さんは門前町の繁栄を名物の草餅に託している。



戦前からの味を手作りで受け継ぐ「草福餅」。旬のヨモギをふだんに練り込んで独特の芳しさを出す。



コクのある自家製餡は「美味しくなるよう日々改良しています」(谷口さん)

◎原材料
米粉(上新粉)・ヨモギ・あんこ・砂糖・トレハロース
◎価格
1個120円
6個入り700円
15個入り1,650円
◎日もち
2日

九

宇陀川

極薄の皮に包まれて
最高峰の小豆がたっぷり



◎原材料
砂糖・白餡・小豆・小麦粉・膨
らし粉・蜂蜜・卵・水飴
◎価格
1個108円
10個入り1,209円
20個入り2,324円
◎日もち
10日

小豆が透けて見えるほどの薄皮に包まれた「宇陀川」は看板商品。

寒暖の差が激しい宇陀市では良質で風味豊かな宇陀大納言小豆が採れる。味の決め手となる小豆は、地域で収穫される最大級のことを厳選。皮が柔らかいので割れにくくふっくらと炊ける半面、白餡の中で存在感を保たせるには繊細な手仕事が必要される。

饅頭の薄い皮を割ると、中身はほとんどが餡。生地段階では0.3mmほど、焼き上げても1mmに満たない薄い皮に、しっとりとした白餡を包む際にもまた職人の技量が問われる。

饅頭を名菓に昇格させたのは3代目の笹井義幸さん。中学時代、恩師がくれた「美味求心」という言葉に50年後の今も支えられ、家族経営を続けている。「小学生が財布を握りしめて『1個ちょうだい』とやって来ると嬉しくて」と義幸さんが目を細めると、家族全員同時に頷いた。



「大粒の小豆の形を壊さないよう気を使います」と4代目の信幸さん。今では難しい餡炊きも立派にこなす。

十

丁稚羊羹

スカットした爽やかさで
城下町に根付いた水羊羹

◎原材料
寒天・黄ざらめ(砂糖)・餡・
片栗粉
◎価格
1本900円
◎日もち
常温 2~3日
冷蔵 4~5日



爽やかな甘さの丁稚羊羹。7月末までは近くの道の駅でも販売。

城下町として栄えた宇陀松山の町並みの一画に店を構える日進堂は、創業明治35年。3代目の田中華二さんが古い家伝をひもといて昔の味を復元したのが、看板商品の丁稚羊羹だ。以来、60年以上変わらぬ味にファンは多い。「後味がスカットする、とよく言われます。日持ちがしないのは覚悟の上で甘さを極力抑え、私が美味しいと思う味に上げています」と田中さん。昔ながらの道具を使い、一貫して手作りを守る。最も神経を張り詰めるのは、寒天を混ぜた餡を型に流すタイミング。気温や湿度を考え合わせ、適温を探る。

以前は冬場だけの販売だったが「20年ほど前、『最期にもう一度うちの丁稚羊羹を食べたい』と言ってくれた病気のお客さんがいると聞きましたね」。それ以来、思いを定めて通年販売に切り替えた。



早朝4時、銅釜で餡と寒天を炊き合わせる。田街道に面した店の厨房で60年来続く光景は、神事にも似て厳か。