

# 御菓子の 歳時記 秋

秋色に映える和菓子を  
中部5県からピックアップし  
凄腕和菓子バイヤーをご紹介します。

## すや 【栗蒸羊羹】

つぶらな栗の歯ざわりと素朴な風味  
をそのままに生かした蒸し羊羹。

岐阜県中津川市新町 2-40  
TEL / 0573-65-2078  
<https://www.suya-honke.co.jp/>

## 松や 【蜂蜜ぱんじゅう】

小麦粉・卵・蜂蜜の生地を鉄板で  
焼き上げる。ホットケーキのような  
甘い香りで、おやつにピッタリ。

三重県伊勢市岩淵 1-13-21  
TEL / 0596-23-8133



## はた ちから 文・畑 主税

全国1,000軒以上の和菓子店を駆け巡り、10,000種類以上の和菓子を食べた、高島屋全店の和菓子担当バイヤー。自分の足で稼いだ和菓子情報をアップするプライベートブログ「和菓子魂!」が大人気。著作に『ニッポン全国 和菓子の食べある記』（誠文堂新光社）。  
<http://blog.livedoor.jp/wagashibuyer/>



## 小布施堂 【くりは奈】

ほっくりと柔らかく、口に入れるとほろ  
ほろと溶けて栗の風味が溢れ出る。  
まさに生の落雁。

長野県上高井郡小布施町 808  
026-247-2027  
<http://www.obusedo.com/>

## 実りの季節に思いを馳せて 郷愁誘う、秋の菓子。

## 京菓子司 松屋長春 【秋のおとずれ】

軽養生地で丹波大納言の粒あんを包んだもの。  
黄・紅・緑の染め分けが秋の山景色を表現。

愛知県稲沢市小沢 3-13-21  
TEL / 0587-32-0253  
<http://www.matsuya-choushun.jp/>

## 法多山名物だんご企業組合 【厄除けだんご】

法多山境内でのみ販売。5本の串だん  
ごがくっつき、その上にあんこが塗っ  
てある。

静岡県袋井市豊沢 2777  
TEL / 0538-42-4784  
<http://www.hattasan-dango.com/>

実りの秋という言葉通り、和菓子屋さんでは、地域で実ったものを使って風景を和菓子に映し、季節感を表現します。たとえば、松屋長春の「秋のおとずれ」には、その紅葉を思わせる色合いにうっとりさせられます。また、秋の行楽の際、伊勢神宮参詣の折には、松やの「蜂蜜ぱんじゅう」に子ども頃の甘い思い出がよみがえり、法多山尊永寺を訪ねれば、「厄除けだんご」の素朴な姿に心がほっこりします。

そして、秋といえば栗。中部地域には栗の産地がたくさんありますが、毎年8月、その年の栗の状況を確認するため岐阜県中津川市のすやを訪ねます。こればかりは自然のもので出来不出来があるため、気になっってしまうのです。秋には店が栗の香りであふれ、一年で最も忙しい時期を迎えます。それは長野県の小布施町も同じ。小布施堂では大量の栗あんを仕込みます。本店でのみ味わえる「栗の点心朱雀」は、栗あんにそうめん状に裏ごしした栗をモンブランのようにふわりと乗せたお菓子で、朝一番に整理券が配られる商品のため、時には前泊して小布施に乗りこむほど、僕の栗愛は頂点に達するのです。