

御菓子の 歳時記

春らしい色と食感の和菓子を
中部5県からピックアップし
凄腕和菓子バイヤーがご紹介します。

香りと食感、芽生えの色合い 春の和菓子がもたらす幸福感。

旭家酒素饅頭製造本舗 【酒素饅頭】

北海道産小豆の自家製つぶあん
と生きた酵母を用いた完全手作り。酒
香るもっちりとした生地が、あんと
絶妙にマッチ。

伊勢市二見町茶屋 107-6
TEL / 0596-43-2226



とらや老舗 【草饅頭】

しっとりして弾力のある生地とつぶあんが
絡み合うようにして一体化している。個包
装を解いた瞬間の香りはたまらない。

高山市上二之町 75
TEL / 0577-32-0050



飯田屋飴店 【あめせんべい】

いわゆる舐める飴ではなく、糸状の飴の
中は空洞になっており、とても軽い食感。
口に含んだ瞬間、一気に溶けていく。

松本市大手 2-4-2
TEL / 0263-32-1983
<http://www.iidaya.com/>

またいちあん 又一庵 【お茶芽】

静岡の抹茶を贅沢に練り込み焼き上げた生地
に北海道十勝産小豆のつぶあんをサンドしたどら焼き。

磐田市見付 1767-4
TEL / 0538-33-1600
<http://www.kintuba.com/>



いちだ 一朶 【つつじきんとん】

なめらかなこしあんを鮮やかな緑色のきんとんで包み、
咲き始めのつつじを表現。前日までの要予約にて販売。

名古屋市南区豊田 1-28-5
TEL / 052-618-8555
<http://www.ichi-da.com/>

春になると、和菓子の世界では桜餅が圧倒的に
話題になります。しかし私としては、この時期は
桜餅以外にも決して見逃してほしくないモチー
フがいくつかあります。よもぎの香りもそのひと
つ。飛騨高山のとらや老舗「草饅頭」は、香り高い
というレベルを軽く超えるほど、濃厚な香りが突
き抜けていく感覚が記憶に残り続けます。また、
つつじが咲き始める頃には、その美しい姿を写し
取った一朶の「つつじきんとん」が登場するのが楽
しみでなりません。

新茶の季節になりますと、お茶の和菓子も食べ
たくなります。又一庵のどら焼き「お茶芽」は、茶
どころ静岡のお抹茶を贅沢に練りこんだ生地が印
象的。そして涼風を感じる季節には、小学校の修
学旅行でも訪れた二見^{たみ}で出会った、旭家酒素饅頭
製造本舗の「酒素饅頭」。これをお店の軒先で味わ
うのが大好きです。信濃路に足をのぼすなら、国
宝松本城の天守閣に登った後、飴の聖地でもある
城下町の松本で、サクッ、シュワッと溶けていく飯
田屋飴店の「あめせんべい」を。春先にぴったりの
軽やかさです。



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/>