

御菓子の 歳時記 秋

秋に味わいたい和菓子を
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。

錦秋を写しだした 愛らしい和菓子ばかり。

御菓子司 玉井屋本舗 【うさぎ】

白いうさぎには卵の風味が香る黄身あんが、ピンクはこしあんと栗が入っている。季節商品のため事前に問い合わせをするのがオススメ。

岐阜市湊町 42
TEL / 058-262-0276
<http://www.tamaiya-honpo.com/>

太平堂 【まほろばの月】

香ばしい皮に、しっとりとした栗あんとお月さまのような栗がまるごと1個入った贅沢な焼きまんじゅう。

長野市旭町 1132
TEL / 026-234-2442
<http://taiheido.jp/>

はりた や 播田屋 【絲印煎餅】

サクサクの食感が印象的なひと口サイズの煎餅は、小麦粉・砂糖・卵に塩を少し加えた優しい味。ちょっぴり塩味がアクセント。

伊勢市河崎 2-13-5
TEL / 0596-28-2207
<http://haritaya.sakura.ne.jp/>

はい か どう 梅花堂 【鬼まんじゅう】

名古屋のソウルフードでもあり、幅広い層に愛されるおやつ・鬼まんじゅう。梅花堂の特徴は、こんもりと山型になっていること。

名古屋千種区末盛通 1-6-2
TEL / 052-751-8025

けい か えん 桂花園 【丁葛】

一つ一つ手作業で詰めるという美しいパッケージが印象的。ゆず、生姜を始め、高麗人参やすっばん、冬虫夏草などがラインアップ。

掛川市仁藤町 10-1
TEL / 0537-22-2607

秋といえば、栗や芋、柿など、さまざまな味覚が和菓子でも使われ、ワクワクする季節です。今や名古屋名物となった梅花堂の「鬼まんじゅう」は、秋に本格的な収穫を迎えるさつまいもが主役の蒸し菓子で、噛むほどにさつまいもの甘みが広がります。また中秋の名月の時期には、いろいろなお月見のお菓子が登場します。岐阜の風情ある川原町に店を構える玉井屋本舗の愛らしい「うさぎ」の主菓子もそのひとつ。ぜひとも2種類をセットで求めたいところですね。伊勢参りの折には、昔の趣を残す河崎の町並みに本店のある播田屋で「絲印煎餅」を。砂糖とほのかな塩味のバランスが程よく、あと味がスッキリとした煎餅です。秋も深まった寒い日に食べたくなるのは、やはり葛湯。城下町・掛川の桂花園の「丁葛」は、さまざまな味わいの葛湯を愉しむことができます。子ども頃、風邪をひきかけると葛湯を飲まされたように、秋の七草でもある葛には体が温まる効果があるそうですよ。そして、秋の善光寺参りも素敵なもの。太平堂の「まほろばの月」は、善光寺の上にかかる中秋の名月を思い浮かべながら召し上がっていただきたい逸品です。



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。自分の力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/>