

御菓子の 歳時記 夏

夏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をご紹介します。



御菓子処 藤むら

【水無月】

葛を使ったういろ生地の上に、魔除けの意味を持つ小豆をのせた菓子。もっちりとしながらも透明感のあるういろ生地と大納言小豆が相性良し。

松本市中央 2-9-19 TEL / 0263-32-1421
<https://wagashi-fujimura.com/>



奈良屋本店

【かがり焼鮎】

長良川の鮎をかたどった焼菓子は、中が空洞になっており軽やかな食感。水は一滴も加えておらず、卵黄の水分だけで焼き上げている。

岐阜市今小町 18 TEL / 058-262-0067
<https://naraya-honten.com/>

目には青葉、山ほととぎす、 “なつ和菓子”。

源芳 御菓子司

【みたらし団子】

さすが餅菓子の多い三重県ならではの美味しさ。焼いた時の網目がなんと香ばしい団子は、独特なモチモチ感がくせになる。タレとの一体感も見事。

松阪市湊町 193 TEL / 0598-21-4594



水月

【うわさのどら焼】

皮は、やや濃い焼き色でしっとりした生地。衝撃的なルクスの粒あんの量で、ひとつ食べて満足するように手づくりで丁寧に仕上げられている。

静岡市葵区安東 2-21-1 TEL / 054-246-6708



御菓子所 小松家

【夏祭】

なめらかな仕上がりの錦玉製。水流によってぼやけて見える池の雰囲気をうまく表現している。贈り物をしたらきっと喜ばれる逸品。

碧南市中松町 2-25 TEL / 0566-41-2221
<http://www.katch.ne.jp/~komatuya/>



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/>

今年も蒸し暑い日本の夏がやってきましたね。せめて目に涼を、ということと、和菓子の世界では、透明感のあるものや爽やかでみずみずしいお菓子が多く登場します。

碧南市にある小松家の「夏祭」は、金魚が泳ぎ戯れる姿が透けて見え、水の流れさえ感じさせる完成度に驚きます。水といえば、岐阜市の清流・長良川の鮎が有名ですが、奈良屋本店では鮎の形の「かがり焼鮎」が登場。昔懐かしいポーロのような味わいで、軽やかな初夏らしい食感です。また6月の終わりになると、厄払いの神事である夏越の祓の時期に合わせて、松本市の藤むらで「水無月」が並びます。水を模したういろ生地が、みずみずしいお菓子です。

さて、和菓子好きとしましては、たとえ暑い夏でも団子やどら焼も食べたいもの。松阪市にある源芳の「みたらし団子」の香ばしさは見事で、タレがからんだ食感を噛み締めていただきたいです。静岡市の水月の「うわさのどら焼」は、あんなこのポリウムが圧倒的！密度の高い粒あんは、あんな好きな方がしっかり味わっていただきたいと思えます。