

御菓子の 歳時記

冬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。

寒さも風情 と感じさせる 冬の和菓子の世界観。

取寄可 お取り寄せが可能です。
詳しくは各店舗にお問い合わせください。

取寄可 前畑点心堂
【豆板】

半分に割った落花生を餡で丸い板状に固めたお菓子。落花生を噛み砕いているうちに餡はさらりと口の中で溶けていく感覚が印象的。

高山市上二之町 16 TEL / 0577-32-1066
<http://maehata.s27.xrea.com/>



取寄可 甲子堂
【初霜】

四角く切り出された氷餅に砂糖蜜を餡かけするようにして衣付けしたものの。表面がパリッと割れた瞬間に軽やかに砕け、まさに初霜の風情たっぷり。

諏訪市末広 12-9 TEL / 0266-52-0920

京菓子司 川村屋賀峯総本店
【かぶら】

茶席のお菓子をつくることで有名な川村屋賀峯。冬に旬を迎えるかぶらの姿を模した薯蕷饅頭で、ぼつりとした姿の可愛らしさと素朴さがたまらない。

*販売予定期間：12月初旬～月末まで
一宮市萩原町車作 1449
TEL / 0586-68-0032
<https://kawamura.com/>



菓子処もちや
【振袖餅】

細長い餅にあんこが包まれている形状が振袖のように見え、名付けられたのだそう。東海道上藤栗毛の十返舎一九も掛川宿に寄った時、これを食べたとか。

掛川市葛川 228-1
TEL / 0537-22-4833
<https://mochiya-s.com/311580/>



とらや饅頭
【とらや饅頭】

酒種の香りがしっかりと引き出されていて、王道の酒饅頭という味わい。300年以上の歴史を持つ店頭で蒸したて饅頭を頬張るのが楽しい。

桑名市本町 54 TEL / 0594-22-0706



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/>

年末年始が近づくと和菓子屋さんは大忙しの季節となります。お正月やお茶会などで和菓子が主役になる行事が続きますし、帰省の手土産に買われる方が多く、生産のピッチが上がるからでしょうか。地域性がはつきりとわかる和菓子は不動の人気なのだと思います。

一宮市の川村屋賀峯総本店の生菓子とはどれも素晴らしいものばかり。冬の薯蕷饅頭「かぶら」は、見た目の可愛らしさもあって欠かせない季節ものです。同じくお饅頭として蒸したてで味わいたいのが桑名市の「とらや饅頭」。その場ですぐに食べてしまうほど好物です。また、美しく雪化粧した白川郷を見た帰りに、飛騨高山に立ち寄って求めるのが落花生を半分に割って円い板状に仕上げた前畑点心堂の「豆板」です。ついつい手が止まらなくなってしまう。信州諏訪・甲子堂の「初霜」は、餅を寒風にさらしてパリパリにさせたお菓子で、名前から想像する通り、ミルフィーユのような食感を生み出します。掛川の菓子処もちやでは、葛川を渡る手前がかつて東海道のお休み処として繁盛した「振袖餅」が今もつくられています。成人式の季節、振袖姿の新人を見るとつい思い出してしまう。