

おさんぽメモ

東海道五十三次、22番目の宿場町であり、歴代藩主が幕府の要職を務めた田中城の城下町。家康が鷹狩りのため度々足を運ぶなど徳川とのゆかりが深いことでも知られます。通りには江戸時代初期創業の菓子舗も！古くからの茶産地であり茶商も集まる土地だったため、お茶がおいしいのも魅力。特に市内朝比奈地区の玉露は京都の宇治や福岡の八女と並び「日本三大玉露」と称されます。朝比奈川から立つ朝霧を受けて育ったお茶は、豊かな香りほろろやかな旨みが広がります。和菓子と一緒にぜひ！

和菓子さんぽマップ

藤枝 ～冬～

1 紅家 紅粉屋久右衛門 (べにやきゅうえもん) <長寿柿>

藤枝市藤枝4-1-9 ☎: 054-641-9071
江戸時代初期まで選れる田中城御用達の老舗。先祖伝来の製法を守り、今も餡は手練りと聞きます。関ヶ原の戦いで家康の陣に献上されたという藤八柿の逸話にちなんだ代表銘菓については、干し柿の素材ながら濃厚な甘味とサラリと上品な白餡で、このうえない名コンビです。

2 かし善 <豆腐カステラ>

藤枝市藤枝4-2-4 ☎: 054-641-0924
創業から90余年、藤枝市民に愛される名店のおすめは、生地に豆乳をたっぷり使って焼き上げたヘルシーなカステラ。しっとりとした口あたりで口溶けなめらか。冷やしても美味！玉露にもよく合います。

3 お喜せ金つば本舗 <金つば>

藤枝市藤枝4-2-8 ☎: 054-641-0379
初代きせさんが焼く金つばが評判を呼び、そのまま店名に。以来100余年、変わらぬ味を守り続けるお店です。看板商品の五色金つばはヨモギ、玉露、栗、紫芋、定番の5種類。

4 菓子司 飛弾 <ふじにしき>

藤枝市郡1-7-1 ☎: 054-643-2231
小さなロールケーキのような和菓子は、開業当初からのロングセラー。小判型のカステラに国産小豆で炊き上げた自家製の粒あんを塗り、求肥餅と一緒に巻いたもの。そのままだて食べられるサイズ感も良い。

5 神谷製餡所 <たい焼き>

藤枝市郡1-1-3 ☎: 054-641-1345
頭から食べてもしっぽから食べてもギリギリまであんこたっぷり。先代から受け継いだあんこは、北海道産小豆を吟味して炊きあげたもので甘さ控えめ。生地はふっくらもちもち、バリバリの羽根とのコントラストも楽しいです。



お楽しみ
藤枝の多くの菓子店で
見かけるのが、ひと口かふた口
でいける小ぶりな味噌まんじゅう。
ふわりと広がる味噌の香り、甘いし
ょっぱいの絶妙な加減が素晴らしい！
この味わいに、昔の旅人も疲れを
癒したんだろうと思います。

コメント
日高むつみ
Mutsumi Hidaka
民藝和菓子ライター

全国誌などで和菓子や地域別の
伝統食材について20年以上に
わたり取材ライティングを経験。
多彩な切り口での記事が人気。

イラスト
西淑
Shuku Nishi
イラストレーター、絵描き

福岡生まれ。雑誌、広告、
パッケージ、CDジャケット、
書籍の装丁などのイラスト
レーションを手がける。