

徳川家康が29歳から45歳までの17年間を過ごし、のちに天下人となるための力をつけたと言われる浜松の地。その後、歴代城主が次々と幕府の要職に就き、立身出世を果たしたことから浜松城は「出世城」と呼ばれるようになったとか。市内の和菓子店では、家康の古事にちなんだ創作菓子も続々誕生。新たな定番になるのはどれか、食べ比べしながらの散歩もおもしろそうです。

和菓子さんぽマップ

浜松～冬～

1 春華堂本店 くハ丁みそまん らぶいで候

浜松市中央区鍛冶町321-10 ☎: 053-453-7100(鍛冶町本店)
誰もが知る「うなぎやい」の作り手で、実は明治20年創業の老舗で、和菓子もお得意。中でも家康が愛したハ丁味噌を使ったみそまんは、7セになる一品。生地に練り込んだ味噌の濃厚な香りと独特の香りが、こし餡の甘味を引き立てます。

2 菓匠 ふる里総本家 鍛冶町店 く出世餅だんご/遠州餅だんご

浜松市中央区鍛冶町503 松菱通りB-2ビル東棟1階 ☎: 053-401-0757
なめらかでこしのある団子を、1本1本手作業で串打ち。プレーンな団子には小豆の風味豊かなつぶ餡を、地元で栽培された茶の一番茶葉を練り込んだ団子にもつぶ餡がたっぷりついています。餡はもちろんです自家製です。

3 内藤製餡所 くもなか

浜松市中央区平田町48-2 ☎: 053-452-3407
1899年の創業以来、あんこ一本で勝負してきた老舗。北海道産の小豆はか材料はすべて国産。最中は常時10種の餡から好きなものを選び、自分で詰めるスタイル。おすすめは地元の三ヶ日みかんを使ったみかん餡。意外なおいしさに目をみはります。風味豊かな黒ごま餡もあります。

お楽しみ

家康も時には戦で痛い目にありました。三方ヶ原の戦いに敗れて逃げ帰る途中、茶店を見つけて小豆餅を頬張ったものの敵の気配を察して慌てて茶店を飛び出した家康。代金を支払っていなかったので茶店の老婆が追ってきて家康から銭を取ったのだとか。この場所が「銭取」、餅を食べた場所が「小豆餅」と呼ばれ、今も地名として残っています。



4 巖邑堂(かんゆうどう) くどらやき

浜松市中央区神立町字袖紫ヶ森136-10 ☎: 053-545-3232
2004年に5代目が独自にレシピを開発したどらやきが瞬く間に人気となり、今や市内にも出店。餡は、美しい色味と濃厚な風味の北海道美瑛産の朱鞠(しゅまり)小豆を生産者に契約栽培してもらい、自社工房で炊いたもの。香ばしい生地とのバランスが秀逸。

5 こぎく領家店 く遠大栗

浜松市中央区領家1-4-27 ☎: 053-461-0839
栗を混ぜた白あんをこし餡で包み、蒸しあげてからさらに焼きを加えて仕上げた栗しぐれ。栗は国産、小豆は北海道の十勝産。しっとり口溶けの良い餡は豆の風味が豊かで、甘さは抑えめ。すっきりと品の良い味わいです。



コメント
民藝和菓子ライター
日高むつみ
Mutsumi Hidaka

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
イラストレーター、絵描き
西 淑
Shuku Nishi

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。

家族のじかん
応援プロジェクト

