

おさんぽメモ

木曾川沿いの崖上に築かれた犬山城天守と、茶の湯の草創期に建てられた茶室「如庵」は、どちらも織田家ゆかりの国宝。ふたつもの国宝を抱える犬山には、江戸時代から変わらない町割りが残っています。江戸から昭和までの歴史的な建物が隣り合って共存しており、そぞろ歩くだけで土地の歴史を感じられます。

1 松栄本店(まつえいほんてん) <お城もなか>

犬山市犬山西古券33 ☎: 0568-61-0025

創業は慶応2年。父から娘へ受け継がれた最中は、自家製つぶ餡が香ばしい最中種の中にぎっしり。餡の材料は十勝産小豆と砂糖、水餡だけで保存料などの添加物は一切使っておらず、昔ながらの上質な味わい。

3 桜屋菓舗 <舞のかざし>

犬山市犬山西古券72-1 ☎: 0568-61-1537

親子孫3代で営む和菓子店の名物。桜や紅葉など季節をモチーフにした練りきりや羊羹、錦玉などを串に刺したもので、かわいらしい色と形が乙女心をくすぐります。小ぢいけれど味は本物。さちんとした和菓子を食べ歩きできる。これは発明です。

犬山の「げんこつ餡」の歴史



この犬山で名物といえは「げんこつ餡」。きなこや砂糖、ごまなどを水餡で練り上げたもので、ルーツは犬山藩初代藩主が考案した陣中食だとか。今も伝統を受け継ぐ店舗で作られ、味わいや食感に特徴あり。地元の人はそのれぞれのご贖いがあるようです。

【げんこつ餡のお店】

- 1 巖骨庵(げんこつあん)
犬山市犬山南古券266
☎: 0568-61-2117
- 2 高田屋製菓
犬山市犬山東古券164
☎: 0568-61-1322
- 3 藤澤製菓
犬山市犬山東古券167
☎: 0568-61-0336



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。

和菓子さんぽマップ

犬山 ~冬~



2

岩井本店菓子舗 <特わらび餅>

犬山市犬山東古券462 ☎: 0568-61-0196

山のわらびから気が遠くなるほどの手間暇かけて取れる本わらび粉を加えて手作業で練り上げたわらび餅は、弾力があるのに口あたりなめらか。口の中でずっずと溶けて、みずみずしい余韻を感じます。さめ細やかで香ばしい京挽きのきな粉が味わいを引き立てます。



4

若松屋阡壺(わかまつやせんいち) <栗蒸羊羹>

犬山市犬山南古券186 ☎: 0568-61-1001

京都で修業した3代目が作る繊細な茶席菓子や地元特産の栗を使った和スイーツも評判。こちらでいただきたいのが自家製蜜栗たっぷりの蒸羊羹に黒糖蒸しカステラをあわせた一品。濃く淹れた紅茶やコーヒーにもよく合います。



家族のじかん
応援プロジェクト



Chubu Electric Power Miraito Co., Inc.