

おさんぽメモ

日本人の総氏神とされる神宮のお膝元、伊勢の人たちは古くから大勢の参宮の旅人を迎え入れ、あたたかくもてなしてきました。その象徴と言えるのが、旅の疲れを癒す参宮街道の餅菓子。鳥居前町(おはらい町)の中ほど、伊勢路の伝統木造建築が軒を連ねる(おかげ横丁)でも、名物(赤福)をはじめホッとできる和菓子が私たちを待っています。そのやさしい味わいは、伊勢木綿や伊勢玩具などの伝統工芸品が持つ、おあらかで素朴な魅力に通じるもの。伊勢ならではの、手の温もりを感じるそぞろ歩きを楽しみましょう。

# 和菓子さんぽマップ

## 三重伊勢～早春～

### 1 団五郎茶屋 <赤福ぜんざい>

伊勢市宇治中之切町52 ☎: 0596-23-8808  
おかげ横丁の一角、道中茶屋の風情漂う小上がりや縁台で、冬～早春の間だけいただけるのが赤福ぜんざい。伊勢を訪れるおかげ参りの人々に愛されてきた創業300年余の老舗の味です。ふっくら炊き上げた大粒の大納言小豆は、雑味がなく品の良い味わい。注文を受けてから焼きあげのお餅はこんがり香ばしく、体の芯からあたたまります。

### 2 だんご屋 <黒糖みつ団子>

伊勢市宇治中之切町12 ☎: 0596-23-8732  
つやつや&黒化したタレを纏う黒糖みつ団子は伊勢地方のソルフード。国産うるち米の上新粉を使った団子を店頭で手焼きし、沖縄波照間産の黒糖で仕込んだトロリとした黒みつをたっぷり。濃厚なコクとしっかりした甘味が、歩き疲れた体に沁みます。

### 3 伊勢角屋麦酒内宮前店 <二軒茶屋餅>

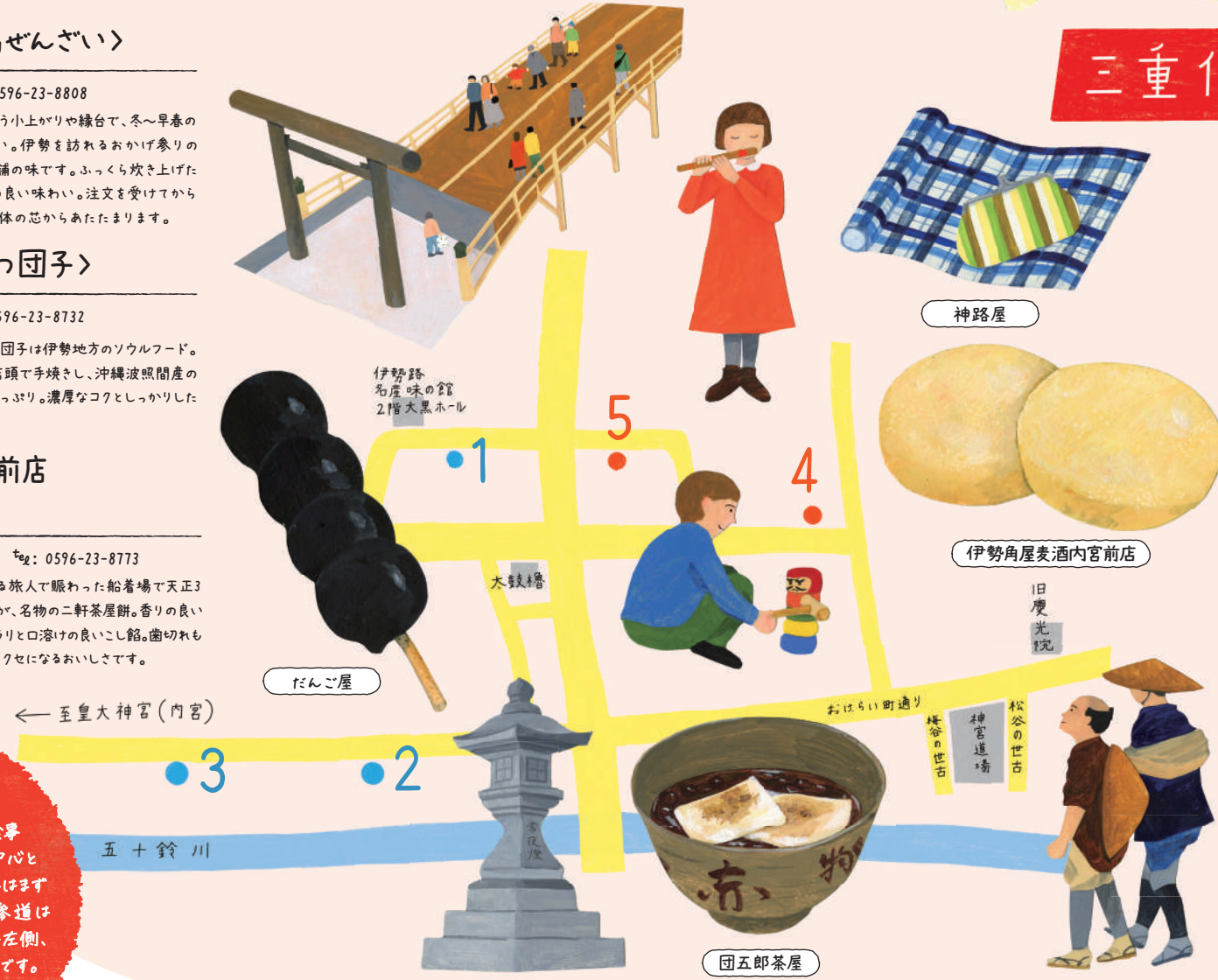
伊勢市宇治今在家町東賀集楽34 ☎: 0596-23-8773  
伊勢湾から勢田川經由で参宮に訪れる旅人で賑わった船着場で天正3(1575)年に創業。その密をもてなしたのが、名物の二軒茶屋餅。香りの良いきな粉をまぶした平たい餅の中には、サラリと口溶けの良いこし餡。歯切れも良く、ひとつまたひとつと手が出してしまう。クセになるおいしさです。

### 4 神路屋 <伊勢木綿など>

伊勢市宇治中之切町52 ☎: 0596-23-8822  
伊勢の工房や作家を中心に、工芸品や手しごとの品を扱うお店。使い込むほどやわらかく手に馴染む伊勢木綿のバッグや布巾、伊勢型紙文様のコンパクトミラー、伊勢春慶の漆器など、今の私たちの暮らしにフィットする小物や雑貨が盛りたくさんです。

### 5 孫の屋三太 <伊勢玩具>

伊勢市宇治中之切町52 ☎: 0596-23-8851  
かつて伊勢にお参りした人たちが故郷への土産として買いた求めたという伊勢玩具。チャノキやサルズベリなど、なめらかな優しい風合いの木でこしらえたけん玉やヨーヨー、コマが店内に並び、子供心を呼び起こしてくれます。魔を退ける朱赤をはじめ鮮やかな色彩もポップで目を惹きます。



**お楽しみ**  
神宮は天照大御神を祭る皇大神宮(内宮)と、その食事を司る豊受大神宮(外宮)を中心とした125の社宮からなります。参拝はまず外宮、それから内宮が基本。参道は神様の通り中央は避けて外宮は左側、内宮は右側を進むのが慣わしです。手水をとって二拝二拍手一拝。感謝の気持ちでお参り。

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。