

国宝の天守をいただくお城を中心に城下町の面影を残す松本には、江戸の昔を伝える老舗が見られます。文化の香り高いこの町では古くから茶の湯をたしなむ人が多く、和菓子づくりが今も盛ん。秋から冬になると栗をはじめ周囲の山々の恵みを材料にしたお菓子が勢揃いし、店先を眺めるだけで心が浮き立つものです。昔ながらの里山の暮らしを受け継いだ民藝の手仕事とともに素朴な味わいを楽しみましょう。

和菓子さんぽマップ

長野・松本～秋冬～

1 山屋御飴所

松本市大手2-1-5 ☎: 0263-32-4848

「この地の飴作りを語る上で欠かせない最古の作り手です。松本の名水と安曇野のお米を材料に30時間以上煮かけて生まれる米飴は素朴な甘味とコクがあります。その米飴にピーナツを混ぜて薄く伸ばしたのが板飴。カリッと小気味よい歯触りです。11月から5月だけの引ネギ飴もサクサク軽やか。実直なものづくりは民藝に通じるものかあると感じます。」

2 開運堂本店 <純栗きんとん>

松本市中央2-2-15 ☎: 0263-32-0506

「蜜漬けの大粒栗2粒に純栗のきんとん餡をまとわせたごちそう。甘味しっかり、栗はしっとり。新栗の時期だけなので毎年発売が待ち遠しい。<真味糖>やく白鳥の湖も好きですが、今の季節は<純くりきんとん>一択」
※販売期間: 12月1日(出荷) 1月中旬頃まで

3 御菓子処 藤むら <信濃まるろん>

松本市中央2-9-19 ☎: 0263-32-1421

「主役は信州の栗。きれいな焼き色の生地の中には、なめらかな白餡とまるごとの栗がひと粒。三位一体のおいしさを味わえます。名水仕込みの地酒を使った創業以来の名物、酒まんじゅうと並ぶおいしさです。」

4 松本民芸家具・中央民芸ショールーム

松本市中央3-2-12 ☎: 0263-33-5760

「地元で自生する木を材に和家具の伝統技術を生かし、西洋家具のデザインを取り入れた独特の家具や調度。それを一挙に見られるのが中町通りのショールームです。暮らしの中で気がねなく使える丈夫さと飾らない美しさは、次の世代に伝えたいものですね。」

5 竹風堂 松本中町店 <栗かの子>

松本市中央3-4-20 ☎: 0263-36-1102

「栗で知られる小布施の逸品。フタを開けるとツツツの栗餡に隠れて蜜漬け栗がゴロゴロ。今も国産の生栗をひとつひとつ手作業で皮剥きするとか。作り手さんに感謝しながらいただいています。おせちに使えば贅沢な気分には。」

6 ちきりや工芸店

松本市中央3-4-18 ☎: 0263-33-2522

「民藝ファン、クラフト好きの聖地。民藝運動の指導者・柳宗悦に賛同し、のちに松本民芸館を創立した丸山太郎さんが開いたお店です。松本だけではなく国内外から、焼き物や籠、木工、染め物や織り物まで手仕事の品が所狭しと並びます。日々の暮らしに馴染む健やかな美に心を打たれるはず。」



お楽しみ

町のあちこちで名水が湧き出し、一年を通して湿度が低い松本では古くから飴づくりが盛んです。清らかな水とお米で作る飴菓子はやさしい味わい。正月明けには飴市が開かれて飴の屋台が並びます。その様子は圧巻!

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。