

名古屋市民は全国屈指のあんこLOVER。これは尾張徳川家の影響力によるものという説が有力です。藩祖・義直や七代・宗春をはじめ歴代の藩主が茶の湯を愛したことから庶民にも喫茶の文化が浸透し、一時は茶事の禁止令も出るほどだったとか。お茶の広がりとともに和菓子も発展し、今も当時の流れを汲む名店が市内全域に点在し、茶席菓子としても普段のお茶請けとしても愛されています。地下鉄にのって尾張名古屋の名店をホッピングしましょう！

1 美濃忠 <初かつを>

名古屋市中区丸の内1-5-31 ☎: 052-231-3904

藩祖の名古屋入府に同道した「桔梗屋」の流れを汲む老舗。上質の葛を使い蒸し上げた榎菓子で、淡い桃色に手作業で施された繊細な縞模様。初産の身を思い起こさせます。もちっとした歯ごたえがあるのにとろけるような口どけ。みずみずしさと優しい甘さが魅力です。

2 むらさきや <昔の友>

名古屋市中区錦2-16-13 ☎: 052-201-3645

店頭に並ぶのは生菓子と羊羹のみという潔さ。黒糖入り羊羹の「昔の友」は名古屋市民にとって、誰に差し上げても恥ずかしくない土産の定番です。沖縄先島諸島の上質な黒糖を使い、丁寧にアクを取り除いて作るからその雑味のなさ。抹茶はもちろんコーヒーやウイスキーにもよく合います。

お楽しみ

名古屋といえば小倉トースト。焼ききたマパンに濃厚な甘味のおあんこをたっぷり。これほどダイレクトにおあんこを味わえるメニューを生み出せるなんて！名古屋市民の饅頭年間購入額が全国2位*なもの、なるほど納得です。

*2022年総務省家計調査より



地下鉄で行く！

和菓子さんぽマップ

名古屋市中心部～冬～

3 川口屋 <椿もち>

名古屋市中区錦3-13-12 ☎: 052-971-3389

創業はなんと333年以上前！季節をモチーフに2週間ほどで入れ替わる生菓子は茶席にも引っぱりどころです。備中白小豆を使う白こしあんも、丹波大納言の粒あんも、黒糖入りの大島あんもすべて自家製。菓子それぞれに合わせてあんをこしらえています。今の季節なら冬の定番、ふんわり口どけのよい羽二重餅を寒天でコートし椿の葉をのせた椿もちも。

4 大黒屋本店 <生落雁 加加阿>

名古屋市中区錦3-19-7 ☎: 052-971-2873

錦のど真ん中で150年あまりの歴史を刻む落雁専門店。しっとりした落雁「加加阿」はインドネシアスラウェシ島のカカオニブと国産玄米粉を使用した進化系。香ばしさとサクサクした食感、ほろりと柔らかい口どけを楽しめる。きなこ、ごま、紫蘇などバリエーションも豊富。1階の喫茶室では和菓子と抹茶、コーヒーも。

5 不老園正光 <銘菓 不老>

名古屋市中区古渡町11-32 ☎: 052-321-4031

江戸時代末期に味舗店として創業し、嘉永元年に和菓子舗に転じたという来歴を表現した焼き菓子。三河名物の本みりんを練り込んだ生地にくるみ入りの白こし餡を包み、こんがり焼き上げています。まろやかな風味は、卵や乳製品ではなくオーリーブオイルと豆乳によるもの。ワザあり！一品です。

コメント
 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
 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。