

おさんぽメモ

山深い中津川では古くから山の幸を用いた食文化が育まれてきました。中でも栗は中山道を往来する旅人へのもてなしに重宝され、宿場町の名物となっています。やがて江戸と京の文化が行き来するなか茶の湯が盛んになると、栗を使った菓子も登場。蒸し栗に砂糖を加えて炊き上げ、茶巾に絞った栗きんとんは職人の工夫のたまもの。素朴にして上品、この季節に欠かせない中津川の名物です。

和菓子さんぽマップ

岐阜・中津川～秋冬～

1 御菓子司 梅園

中津川市太田町2-3-8
tel: 0573-65-2543

「手作業で実をくりだし、渋皮を箸でつまみ出して…とその手間は気が遠くなるほど。1個に栗を5粒も使うと聞いて、さらにびっくり。甘味しつかりて栗の粒感も大きめ。紅茶やコーヒーによく合います」

2 御栗菓子 松月堂

中津川市太田町2-5-29
tel: 0573-65-3008

「銅の大鍋でおこげができるほどじっくり炊き上げ、茶巾に絞った栗きんとん。ほっくり感がありつつ、口どけなめらか。香りはさかっといはいいに広がります。甘味もちょうど良い感じですよ」

お楽しみ

新栗を使った栗きんとんは年内いっぱい販売ですが、栗の蜜煮などを使った栗羊羹や栗饅頭は通年でも楽しめます。そばや葛、干し柿、くるみなど豊かな里山の恵みを素材に、まいわいに仕込まれた菓子もここならではのものです。

5 ホリデーパーク ローストワークス

中津川市本町2-6-23
tel: 070-4116-1698

「宿場町にある築140年の古民家を生かしたカフェは、おしゃべりなのにホッとできる空間。自家焙煎のコーヒーがおすすめですが、コーヒーソーダや、エスプレッソをアイスクリームにかけるアフガートも。おさんぽのひと休みにぴったりです」



3 御菓子所 しん

中津川市太田町3-3-9
tel: 0573-65-2457

「栗そのもの以上に栗を感じます。ほっくりとした食感に混じる小さな栗の粒もアクセントに。気鋭の職人による新たな菓子舗の一品ですが、老舗に並ぶ味わい。栗の里・中津川の新旧食べ比べも楽しいものです」

4 すや本店

中津川市新町2-40
tel: 0120-020-780

「しっとりなめらかで、口どけはさらりと軽やか。あえて残した栗の粒感やほんのり自然な甘味、余韻に残る栗の風味とバランスの良さで群を抜く。いただくと、今年も秋が来たなと感じます」

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。