

徳川家康誕生の地であり、三河における重要な拠点であった岡崎。譜代大名が城主を務めた岡崎城のお膝元です。さらに東海道五十三次の宿場町、矢作川舟運の港町として人や物の行き来が盛んになり、繁栄の一途をたどったまちだけに、由緒ある寺社や伝統ある商家の建物が今も残されています。岡崎の和菓子には家康にあやかったものが多く、地域の方々の家康愛を感じます。

# 和菓子さんぽマップ

## 岡崎 ～冬～

### 1 上田軒 <三河の大将>

岡崎市材木町1-49 ☎: 0564-22-1490

岡崎特産のハ丁味噌が主役の焼きまんじゅう。ハ丁味噌に黒砂糖や練乳、バターを合わせて焼き上げた生地は香ばしく、味わいリッチ。味噌の味わいを引き立てる白餡入りです。白餡に刻み込んだ栗の食感と風味も素晴らしい。

### 2 和泉屋 <葵の実り>

岡崎市康生通西2-6 ☎: 0564-23-3941

三浦按針をはじめ外国人も重用した家康にあやかって創作されたクリーム大福。薄い餅生地でクリームを包み、ふんわり食感に焼き上げたブッセでサンド。もちりのほの良なお餅と、クリームのヘーゼルナッツが意外にも好相性。

### 3 五万石藤見屋 <家康公初陣ようかん時津風>

岡崎市本町通1-4 ☎: 0564-21-0919

最後の岡崎藩主・本多家の家臣が明治時代に創業。家康が初陣の旗指物に岡崎城内の竹を用いたというエピソードにちなんで初代考案の芋菓子。練り羊羹に淡雪を合わせてあり、羊羹としては軽やかな食感が心地よいです。

#### お楽しみ

防御のため城を中心に「二十七曲り」と呼ばれるほど曲がりくねった街道となった岡崎城下の東海道。往来する旅人のため、名産のハ丁味噌を使ったまんじゅうや、小腹を満たす団子を商う店も多かったとか。その伝統が今もまことに生きています。



### 4 旭軒元直本店 <開運貫木>

岡崎市康生通東1-2 ☎: 0564-22-0414

大樹寺の豪僧・祖洞坊が門の貫木を振り回して織田軍を蹴散らし、若き家康を救った古事になんだパイ菓子。きつね色に焼き上げたパイ生地の中には、刻み栗入りのこし餡。和と洋のバランスが見事です。

### 5 備前屋 <あわ雪>

岡崎市伝馬通2-17 ☎: 0564-22-0234

天明二年(1782年)創業の老舗による明治のはじめに生まれた銘菓は、3代目がかつて岡崎宿で人気を博した名物「淡雪豆腐」に想を得て考案。メレンゲを寒天で固めたもので、マシュマロに似た繊細な口溶けとやさしい甘さが印象的です。



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。

家族のじかん  
応援プロジェクト

