

# おきたまの銘菓



置賜各地に美味しいお菓子がたくさんあります。地域ならではのもの、伝統あるもの、そんな置賜の銘菓をご紹介します。

## はぎせんべい

長井市からは「はぎせんべい」をご紹介します。長井市の温泉・宿泊施設「はぎ苑」完成に伴い、名物のお菓子を作ろうといったのがきっかけ。40年ほど前から親しまれている銘菓です。

このはぎせんべいを最初に食べた感想、誰もが「かたい」と思うのでは。でもなぜかまた手が出てしまう、噛めば噛むほど深い、そんなお菓子です

中央安城 長井市栄町 7-36  
TEL (0238)84-1571



## ごま最中

南陽市赤湯温泉の老舗萬菊屋の看板商品は「ごま最中」。赤湯温泉で一番古くから作られているお菓子なのだそうです。

最中の中にはたっぷりのごまあんが...とろりと口の中にごまの香りが広がり、まろやかな甘さが癖になりそうです。

菓匠 萬菊屋 南陽市若狭郷屋 728-1  
TEL (0238)43-2066  
<http://mangiku-ya.shop-pro.jp/>



## まつたけ最中

高島町の秋の特産品といえば「まつたけ」。このまつたけを使っているなんと贅沢なお菓子「まつたけ最中」があります。

約 40 年前、地域特産のまつたけを使ってお菓子を作れないかと試行錯誤を重ね、ようやく出来上がった「まつたけ最中」。白あんの中には、なんとまつたけそのものが入っているのです！

現在はまつたけ最中に次いで「まつたけまんじゅう」も人気の商品です。

滝沢屋菓子店 高島町大字高島 989  
Tel (0238)52-0126



## へき地田楽

小国町名物「へき地田楽」。

その誕生秘話を木村屋菓子店の店主木村さんに聞きました。約 20 年前に作られたもので、考案のきっかけはゆべしを作ろうと思って失敗してしまったのが始まりなのだそうです。クルミやごまを加えたものが今の形。ちょうどいい甘さでとても食べやすいです。懐かしい田舎のお菓子といった感じでお年寄りから子どもまで親しまれています。

木村屋菓子店 小国町小坂町3丁目 59  
Tel (0238)62-2373



## やまりまんじゅう

白鷹町から「やまりまんじゅう」をご紹介します。

やまり菓子舗は明治 44 年の創業。当時の味と伝統を受け継いでいるこのおまんじゅうの売りは材料へのこだわりです。北海道産の小豆で作った特製あんがぎっしりつまっていて、さっぱりとした甘さがおいしい白鷹町の銘菓です。

やまり菓子舗 白鷹町荒砥甲 1213  
Tel (0238)85-2146  
<http://www.yamari-kashiho.co.jp/>



## 塩小倉

川西町で有名なのが、十印の「塩小倉」という羊羹です。十印は江戸時代からの歴史があり、塩問屋として米沢藩の塩の仕入れを一手に担っていました。その歴史をお菓子で後世に伝えたいとお菓子屋となった十印の2代目店主が考案したものなのだそうです。

さわやかな甘さで、甘いものが苦手な方にもおすすめ。ほのかな塩味が絶妙に聞いたおいしい羊羹です。

菓子司 十印 川西町上小松 1574  
Tel (0238)42-3044  
<http://jyujirushi.co.jp/>



## やまめ

地元の人たちから「やまめせんべい」として親しまれているこのお菓子。

飯豊町の温泉宿泊施設「白川荘」のオープンにあたり、飯豊町の名物になるお菓子を作ろうという声が上がりました。

飯豊町で養殖が盛んな「やまめ」にちなんだお菓子が良いという声から出来上がったのが、この「やまめ」です。さくさくとした食感とアーモンドの香ばしさがおいしい人気のお菓子です。

ニュー香月 飯豊町大字椿 2575  
Tel (0238)72-3923



## こんげなまんじゅう

飯豊町の「こんげなまんじゅう」。「こんげな」というのは置賜地域の方言で「こんなもの、粗末なもの」といった意味合いのある言葉です。

このおまんじゅうを作った時に店主の樋口さんが感じた「こんげなものが売れっぺが？」という気持ちからこの名前が。「食ったごどねえ」の一言の面白いですね。

黒糖あん入り、もちもち食感がとてもおいしいです。

菓子の丸屋 飯豊町大字萩生 901

TEL (0238)72-2047



## 時雨の松

米沢市の銘菓の「時雨の松」は上杉鷹山公が命名したというお菓子です。青畑豆という大豆を粉にして砂糖、はちみつなどを加えて作られます。松の模様が描かれ、斜めに入った線をしぐれの様子に見立ててその名を表現しています。お茶菓子としても喜ばれる人気の銘菓です。

菓子司 永井屋 米沢市中央4丁目 1-16

TEL (0238)23-0383

<http://www.nagaiya.jp/>



## 煉り羊羹

白鷹町の清水屋酒店で販売している「煉り羊羹」。歴史は古く、明治時代から作られています。以前この羊羹を販売していた清水屋茶店は店を閉め、現在は清水屋酒店の店主がその製法と伝統の味を守っています。

あっさりとした甘味が特徴で、添加物を使用していないので安心して食べられます。

清水屋酒店 白鷹町荒砥乙 1007

TEL (0238)85-3111



置賜地域のたくさんの銘菓、いかがだったでしょうか。

それぞれの地域の特色を活かしたもの、地域をアピールしようと作られたもの、また今まで受け継がれてきた伝統の味、数々のすばらしい銘菓は地域の人たちの力によって今ここに 있습니다。作り手の熱意と技術に感謝、ですよね。

また、このページに掲載したお菓子のほかにも置賜のすばらしい「銘菓」はたくさんあります。そんな銘菓、皆さんのお気に入りを見つけていただければ幸い、という気持ちです。



---

○掲載日      平成 23 年 5 月

○執筆者      鈴木真紀（置賜文化フォーラム事務局）