

尾鷲のお菓子

8月13日放送

第15回目の放送は、尾鷲のお菓子をご紹介します。

故郷に帰ってきたとき、小さなころから食べていたお菓子があると、なんだか嬉しいですよ。

その尾鷲の味を作っている2つのお店を紹介します。

まずは、尾鷲市賀田町にある みのや製菓舗。
ここの自慢は「おさすり」と「ろっぽう焼」です。



創業84年を迎えるみのやさんは、ご主人の大川欽生さんとくすみさん、そして息子さん夫婦で営んでいます。



とっても仲のいいご夫婦です。

おさすりは、あんこ入りのお餅をサルトリイバラという植物の葉っぱで包んだ、柏餅によく似たお菓子のことをいいます。

もともとは5月の節句のときに、ちまきとセットで食べるお祝い菓子だったそうです。

今では年中食べられるお菓子として根付いています。

彼岸のときには、朝はあったのに昼過ぎには売り切れ、なんてこともあるそうです。

そして、もうひとつの自信作がろっぽう焼きです。

ろっぽう焼きは本来、その名のとおり六角形なのですが、なんとみのやさんの作るろっぽう焼きは七角形なんです！

これには理由があって、尾鷲の輪内地区には7つの浦があるので、七角形にしているんですって。

お盆はろっぽう焼きをお土産にされる方も多く、大忙しなんだそうです。



他にも、お供え菓子のらくがんは、あんこ入りでこれまた自慢のお菓子です。

続いては、尾鷲市九鬼町にある和菓子屋 錦花堂。

九鬼水軍発祥の地で、長年「虎乃巻」を作られています。



虎乃巻のご先祖というか、もとになったお菓子は、交通の便がまだ発達していない明治のころに、船でこの地区を訪れた職人さんから伝えられたものなんだそうです。

そこからは地元の人たちがいろいろな手をくわえて、現在の虎乃巻ができました。

ふわふわの生地をよ〜く見てみると、虎柄なんですね〜。

お話は、ご主人の川上義正さんに伺いました。



錦花堂さんは創業55年。

ご主人と奥さんが迎えてくれます。

この虎乃巻、なんと平成25年には皇太子にもお召し上がりいただきしており、お褒めのお言葉もいただきました。

こんな名誉なことに、川上さんは「菓子職人をずっとやってきてよかった」と思ったそうです。

こちらのお店もお盆は大忙しで、お盆に帰省中の息子さんたちはいつも虎乃巻づくりを手伝ってくれるんですって。

他にも、季節のお菓子も町のみなさんからたくさんの注文をいただきます。

虎乃巻もろっぼう焼きも、どちらも心を込めて丁寧に作られています。

尾鷲の大切な味です。

尾鷲を訪れたら、昔から尾鷲っ子に愛されている地域のお菓子を、ぜひお召し上がりくださいね。