



～酒田雛街道～

「雛を彩るお菓子」

ミニ図録

大人も子供も大好きなお菓子！一人ひとつは好物があるはずです。さて、そもそも日本ではお菓子はどんなふうに進化したのでしょうか。

■江戸時代までの歴史

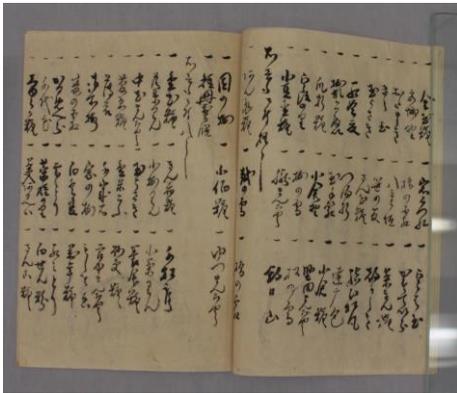
まだ「お菓子」というものが無い時代、甘いものといえば柿や木の実などの果物でした。木の実をすりつぶして団子やクッキーを作っていたことが、発掘品からわかっています。この頃から「米飴」「甘葛（あまづら・ツタ植物から取れる蜜を濃縮したもの）」といった甘味料が使われており、「枕草子」には“あてなるもの（上品なもの）”として甘葛をかけたカキ氷が紹介されています。「砂糖（黒砂糖）」は鑑真が唐より日本に伝えたと言われます。しかし、これらの甘味料は製造に手間のかかる高級品で、貴族だけが利用する薬・嗜好品とされました。

外国との貿易により「唐菓子」「南蛮菓子」が日本に輸入され、日本の菓子に大きな影響を与えました。特に「カステラ」「金平糖」は今も親しまれているお菓子です。大名の間では茶の湯もブームになり、和菓子の発展を後押ししました。

徐々に砂糖の輸入量が増え、日本国内でもサトウキビの栽培が広がります。江戸時代には庶民でも砂糖菓子が手に届くようになり、天下泰平の時代のもとで和菓子が一気に発展しました。「最中」「らくがん」「羊羹」「練りきり」など、現在の和菓子の基本が江戸時代に築かれたのです。



さて、ここで江戸時代の古文書をみてみましょう。



覚（菓子価格高騰に関する通達）

（天保13年 光丘文庫蔵）

天保の改革が行われているさなかに出された通達で、高騰していた菓子類の価格を定めたものです。江戸時代に販売されていたお菓子の名前が列挙されています。俵約令はたびたび出されていましたが、当時流通していた菓子は

「上品結構」なものだったようです。金・銀で取引される事のないよう、十銭（とせん・小銭の事）で買える価格にするよう書かれています。

文化以来追々新製与相見候菓子之類（文化年間以降に登場した、新しいお菓子）として、様々な和菓子の名前が列挙されています。風流な名前が並びますが、どんなお菓子だったのか想像してみてください。

※現在も作られているものには★をつけています。

- | | | | | |
|-------|---------|-------|--------|------|
| 沖の石 | 園の梅 | 御所さくら | 金玉糖 | 岩くづれ |
| うば玉★ | 宮城野 | 橋の霜★ | かすていら★ | おだまき |
| 八重垣 | 茶きん糖 | きらひ | 笹の友 | 都にしき |
| 玉うさぎ★ | さん花糖 | 結び松風 | 紅冬夏★ | つま折 |
| 立广包 | 梅形あるへい | 玉手箱★ | 小倉糖 | 爪折糖 |
| 小倉野★ | 堅田まんぢゆう | 宇治の里 | 梅の雪 | 松の雪★ |
| 小豆金糖 | 臈まんぢゆう★ | 朝日山 | | |

……………などなど

■明治時代から現代までの歴史

明治時代に入ると、牛乳や玉子をふんだんに使用した「洋菓子」が輸入されます。この頃にはビールやぶどう酒、サイダーなど、江戸時代を生きた人々には目新しい食文化が外国から伝わりました。冷蔵庫の登場で、生菓子・氷菓が一般的になった時代です。国内製造が始まった「チョコレート」や「キャラメル」は、ポケットに入れて持ち歩く事が出来るお菓子で、大人気となります。おなじみのやわらかいスポンジを使用した「ケーキ」も発売され、誕生日・クリスマス定番となりました。



しかし、戦争が始まると砂糖は配給制になり、自由にお菓子を買うことも出来なくなります。製菓道具は金属回収により没収され、多くの職人が店を閉めた時代です。戦時中の菓子製造は一部の店に限られ、戦地にいる日本兵の為の「パン」「羊羹」を製造していました。



戦後は貧しい時期がありましたが、駄菓子屋は子供たちの社交場として親しまれ、菓子製造も復活しました。旅行ブームにより「銘菓」が各地で生まれ、酒田市内の菓子店にも名品が多々あります。平成の時代になると、菓子はより身近なものとなり、スーパー・コンビニでも一流店のお菓子を買うことが出来るようになりました。

❀お菓子年表❀

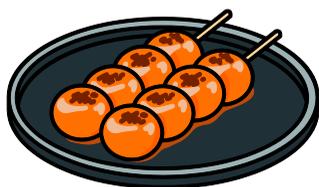
奈良時代 (約 1300 年前)	「果物」「木の实」が朝廷へ献上される。 「砂糖」が唐より日本に伝わる。
平安時代 (約 1000 年前)	米粉を練って揚げた「唐菓子」が広まり、日本の お菓子文化に影響を与える。
室町時代 (約 500 年前)	「南蛮菓子」が日本に輸入される。 大名の間で「茶の湯」が流行。
江戸時代 (約 200 年前)	「和菓子」が発展。様々なお菓子が作られる。 茶の湯も庶民まで浸透する。
明治時代 (約 150 年前)	欧米から様々な「洋菓子」が輸入される。 冷蔵・冷凍技術が進化し、「生クリーム」や 「氷菓」が一般化する。
昭和初期 (約 80 年前)	お菓子の国内製造が活発になる。 戦争開始により菓子製造が規制される。
昭和後期 ～現代	企業によるスナック菓子の大量生産。 菓子の流行・廃りが激動する。 良品質の菓子を廉価で買う事が出来る時代。

- ✿おなじみのお菓子はいつ頃登場したのでしょうか✿
- ✿度々巻き起こったお菓子ブームも見てみましょう✿

■江戸時代に登場したお菓子

茶の湯で発展した「和菓子」と、オランダ等から伝来した「南蛮菓子」の時代。果物も「水菓子」と呼ばれました。

和菓子は京都のものが上品であるとされました。



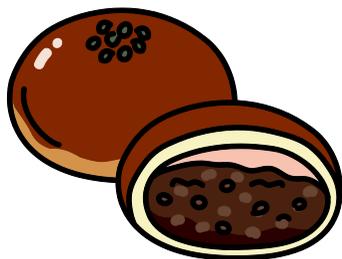
- 餅・団子
- 有平糖・金平糖
- 最中月（もなかの正式名）
- せんべい
- らくがん
- ようかん

和菓子の代表格がこの頃に揃います。

■明治時代に登場したお菓子

西洋料理の登場で、レストラン・喫茶が国内に続々と開店。

冷蔵庫・冷凍庫の登場で生菓子・氷菓が広まります。



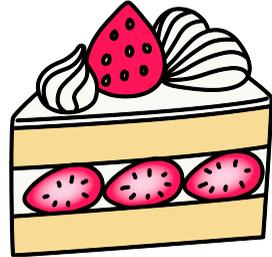
- ビール・ラムネ・ぶどう酒・牛乳
- コーヒー
- アイスクリーム・カキ氷
- あんパン
- みつ豆

ケーキなどの牛乳を使った生菓子が登場しますが、まだまだ大衆向けではありません。国産品が少なく、輸入が主。

■大正時代～昭和初期時代のお菓子

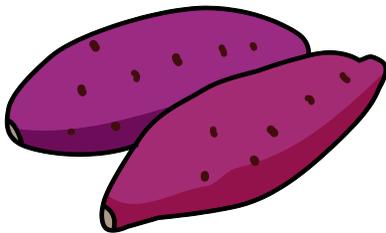
現在のように持ち運びが出来る菓子が次々に発売され、大衆化します。キャラメルやチョコレートは全国各地の菓子店でも販売され、古い写真からもその様子が伺えます。

- 生クリームケーキ
- カルピス
- フルーツポンチ
- ミルクキャラメル
- チューインガム
- 国産チョコレート
- あんみつ（みつ豆+あんこ）



■第二次世界大戦時のお菓子

砂糖が無い時代。戦況が悪化するにつれて食糧事情が厳しくなります。軍隊向けのお菓子の製造は行われましたが、原料不足に加えて、金属回収により製菓道具を没収される事で多数の菓子店が廃業に追い込まれました。



- サッカリン（代用甘味料）
- ふかしいも・さとうきび

■戦後のお菓子

菓子の統制が徐々に解除され、菓子製造が復活していく。旅行ブームもあり、その地域だけで購入できる「銘菓」がお土産に好まれるようになりました。

テレビCMの効果もあり、スナック菓子が続々発売。一部のお菓子は社会現象にまでなりました。まだまだ庶民の子供たちは駄菓子屋でお菓子を買う時代で、お小遣いで瓶の中の駄菓子を選んで買いました。しかし、高度経済成長の頃から徐々に少なくなっていくます。



- おまけつき菓子
- 駄菓子
- たいやき（およげ！たいやきくんの影響）
- 仮面ライダースナック
- 前田のクラッカー

…など、沢山のお菓子が登場

■現代のお菓子

駄菓子屋がすっかり珍しくなった時代で、スーパー・コンビニが消費の最前線に立っています。女の子の憧れの職業第1位は「パティシエ」です。

- ティラミス ●パンナコッタ ●ナタデココ
- ベルギーワッフル ●タピオカ
- だんご（だんご3兄弟の影響） ●トルコ風アイス
- 生キャラメル ●ロールケーキ ●マカロン
- 和スイーツ（きなこ味・みたらし味など）

…最近の流行はパンケーキ・コンビニデザートなど。

「おとりよせスイーツ」「行列の出来るスイーツ」なんて言葉もよく聞くようになりました。平成になってからは、海外の専門店が日本に上陸して、ブームの火付け役になるケースが多いようです。いつでもどこでもおいしいお菓子が食べられる豊かな時代となりました。

豆知識 ☆ 南蛮菓子

種子島への鉄砲伝来（1543）から始まる南蛮貿易は、火縄銃などのほかに「南蛮菓子」を日本に普及させました。日本人がはじめて味わった外国の菓子ですが、その一部は日本独自に進化して「和菓子」として扱われています。

- ◆カステラ（“Castela” スペイン・カスティーリャ地方が語源）
- ◇金平糖（“Confeito” ポルトガル語で「砂糖菓子」を意味する）
- ◆有平糖（“Alfeloa”・“Alfenim” スペインの砂糖菓子の名前）
- ◇ビスケット（“Biscoito” ラテン語の「2度焼かれたもの」が語源）
- ◆ボーロ（“Bolo” ポルトガル語で「ケーキ」の事）

…このほかにも様々な南蛮菓子があります。



1 御菓子司 小松屋

天保10年創業・日吉町1-2-1

酒田の老舗・小松屋の雛菓子は片栗粉で出来ており、その美しさから度々雑誌などでも取り上げられています。木型で形を打ち抜き、食紅や抹茶で丁寧に色を付け、上品な雛菓子を作り上げます。北前船によりもたらされた、上方の菓子製法技術をルーツとし、湊町酒田の風土や生活風習に密着した菓子作りに取り組んでいます。

また、青海苔を材料に使用した銘菓「呉竹ようかん」は、酒田を行啓した明治天皇のお茶菓子として出され、竹久夢二も作品の中に登場させている名品です。

(写真「かたくり細工の雛菓子」)

❖お店からひとこと❖

地元の人から親しまれ、受け継がれてゆく菓子を目指しています。地元の原料を使い、菓子から酒田をイメージできるようなものを作りたいです。



❷ カフェジェラートモアレ 平成7年創業・中町1-7-18

コンビニやファストフード店も少なかった約20年前、子供たちが集まり、食文化を楽しむ場を作ろうと、当時酒田では珍しい「ジェラート」専門店としてオープンしました。新鮮な材料を使ったジェラートは非常に評判を呼び、現在ではパスタなどの軽食も提供、市民の憩いの場として人気です。

店主の菅野氏は現在まで150種以上のジェラートを作っており、定番は「チョコレートモアレ」「バニラ」などです。珍しい「アスパラ味」「バラ味」などもあります。

3月～4月は「桜餅」「草餅」のジェラートが登場します。

(写真「いちごミルク・チョコレートモアレ (通年販売)」)

❖お店からひとこと❖

地場の食材を使った商品開発をしています。子供たちにジェラートで夢を与えたいです。



3 亀屋

明和2年創業・本町3-1-1

市役所そばに店を構える老舗で、店内には松山藩の家紋が彫られた古い看板が飾られています。江戸時代は松山に店を構え、菓子店になる以前は藩御用達の魚屋だったとの事です。代々“亀屋八十郎”を襲名する歴史あるお店です。

春は桜餅を作っており、関西風のつぶつぶ「道明寺餅」、関東風のしっとり「長命寺餅」どちらも買うことができます。両方揃えている店は珍しいので、食べ比べしてみても良いでしょう。そのほか、うぐいす餅や雛大福も並びます。定番商品ではカステラ・饅頭をおすすめしています。

(写真「桜餅2種」)

❖お店からひとこと❖

昨日よりもおいしいお菓子になるように毎日作っています。



4 蒟池菓子舗

明治17年創業・二番町8-19

中通り商店街に店を構えており、多くの職人が修業を行った店でもあります。古地図を見ると、昔の店名である「花月堂」が書かれています。茶道用の生菓子を提供する際の別名です。先々代が作り始めた「酒田むすめ」は、酒田土産の定番品として人気です。

雛のシーズンに登場するのは、桜あんを使用したどらやき・クリーム大福など。ひときわ目立つのは、はまぐりの貝殻を使った「ひなあわせ」です。錦玉（砂糖を入れた寒天を煮詰めたもの）に、桃のリキュールで香り付けし、桜のはなびらと金箔を入れています。

(写真「ひなあわせ」)

❖お店からひとこと❖

生クリームなど全て本物を使い、「本物のお菓子」を作っています。食文化を後世に伝えることが役目です。

豆知識 ❁ 長命寺と道明寺

桜餅には関東風の「長命寺」、関西風の「道明寺」があります。
人気があるのは道明寺の様子ですが、皆様はどちら派でしょうか。

長命寺…薄く焼いたクレープ状の生地で餡を包み、更に桜の葉を巻いたもの。江戸・長命寺の、桜の葉の掃除に困った門番が考案しました。

道明寺…つぶつぶのある餅で餡を包み、桜の葉を巻いたもの。
道明寺粉を使用している事から呼ばれます。道明寺は実在しますが、桜餅そのものとは関わりはありません。



菓子見本帳 ページ抜粋

(明治34年・大正11年)



京都・東京の職人が作った菓子が、色つきで紹介されています。和菓子のデザイン帳のようなもので、全国各地の菓子職人が参考資料として使用しました。

(御菓子司小松屋蔵)



5 栗原甘泉堂

明治45年創業・二番町6-1

創業以前から作っている「団子」は、人々が懐かしい味を求めて買いに来ます。帰省客にも人気の品です。団子はきなこ・あんこが中心で、きんつば・栗どらやきなどの和菓子もお勧めです。

雛菓子は酒田では珍しい細工菓子で、牡丹の花、鶴や福良雀などの、美しい縁起物モチーフで構成されています。ひな壇を華やかにしてくれるお菓子です。春のシーズンは黄桃を包んだ大福、いちご大福も店舗に並びます。

(写真「伝統の京菓子」)

❖ お店からひとこと ❖

新しいお菓子を作ろうとする意欲を持っています。

お客さんの喜ぶ顔が見たいです。



6 酒田 木村屋

明治35年創業・中町3-5-29

鶴岡木村屋の分店としてスタートし、たくさんの種類の和菓子・洋菓子・パンを製造しています。特に「コッペパン」は市民になじみ深く、カラフルな袋に入れられたコッペパンは種類もたくさんある大人気の商品です。パリ・シャンゼリゼ通りのマロニエの木をイメージしたクッキー「マロニエ」も、30年以上前からのロングセラーで、近年はキャラメル味も登場しています。雛菓子は雛・菱餅などをモチーフにした上生菓子のセット「ひなあそび」です。春にはクッキーなど「さくらシリーズ」のお菓子が並びます。

(写真「ひなあそび」)

❖お店からひとこと❖

お菓子は人を幸せにします。

お菓子が家庭の輪になれば良いと思っています。

豆知識 ❁ ねりきりの作り方

さまざまな形に変化する「ねりきり」ですが、どんな材料で、どのように作られるのでしょうか。基本となるのが、手亡（白いんげん豆の一種）、もしくは白小豆を原料とする白あんです。これに求肥（白玉粉に水・砂糖・水あめ等を入れて練ったもの）、寒梅粉（焼いた餅を細かな粉末にしたもの）を加えて練ったものが「ねりきり」です。また、白あんに小麦粉を入れて蒸し、練ったものは「こなし」と呼ばれます。ねりきりとは用途も外見も似ていますが、別のお菓子として使い分けられています。上記が基本の生地になり、更に着色・細工を経て、茶席用の和菓子・雛菓子になります。



酒田木村屋 店頭音楽セール（昭和初期 鶴岡木村屋蔵）

当時の酒田木村屋は「木村家」と表記しています。「カステラ」「柏餅」と張り紙があります。アコーディオンを演奏する男性が中央に立ち、のぼりには森永製菓の「マンナ」と大きく書かれていますので、こちらも森永の音楽宣伝隊と思われる。大人も子供も集まり、にぎやかな様子が伝わります。



7 竹内菓子舗

昭和10年創業・二番町1-1

昭和10年以前より菓子店を営んでおり、店舗には昔使っていた大きな木型が残されています。酒田大火以前は喫茶スペースも設けており、アイスクリーム・パン・コーヒーなどを出していました。コーヒーは一杯80円だったそうで、通った方も多いのではないでしょうか。

雛菓子の「雛らくがん」は、さまざまな縁起物をモチーフにした、カラフルなお菓子です。子供をイメージしてかわいらしく作ることを念頭に置かれています。

看板商品は「酒田ゆべし」で、鳥海山の湧き水で出し汁をとり、地元産の醤油で味付けしたくるみ入りゆべしです。

(写真「雛らくがん」)

❖お店からひとこと❖

地元の食材の「うまみ」を活かした菓子作りを行っています。



8 東根菓子舗

明治9年創業・中央西町1-16

看板メニューの「山吹まんじゅう」は、普段のお茶受けにも冠婚葬祭の際にも市民に長年親しまれている品です。卵をたくさん使った為、饅頭が山吹色になった事から名付けられました。また、上生菓子の種類が豊富で、今まで作った種類は1000種を超えます。「東月堂」の別称で、茶席用の主菓子も提供しています。

雛菓子は種類豊富な上生菓子です。「内裏様」「お雛様」「ぼんぼり」「桜」「橘」「桃」「はまぐり」「菱餅」「引千切(ひちぎり)」のセットになっています。

(写真「上生菓子9個入」)

❖お店からひとこと❖

上生菓子は高級なイメージがありますが、日常で食べられる「普段使いのお菓子」を作っています。

その日の朝に作った出来たての「朝生」を食べて欲しいです。



9 コメル

平成23年創業・東泉町4-1 1-6

つや姫米粉を使用したバウムクーヘン「お米のぼうむ」が人気の新店舗です。店舗では窓からバウムクーヘンが作られる様子を覗く事ができ、現在はプレーン・チョコ・いちご・メープル味が販売されています。雛街道のシーズンには4種詰め合わせセットが発売されます。

体に優しいようにと無添加にもこだわっており、食材も庄内産のものを可能な限り使用しています。店頭にはバウムクーヘンのほかにも、米粉を使ったケーキなど、日本の雰囲気を感じる創作菓子が並んでいます。

(写真「バウムクーヘン4種味セット」)

❖お店からひとこと❖

地元の食材を使って、どなたでも食べて頂けるお菓子を提供していきたいです。バウムクーヘンを主として、庄内産米を使用した新しいお菓子を今後でも作っていきます。

豆知識 ❁ 「金華糖」と「ひちぎり」

庄内以外にも、各地に特殊な雛菓子が存在しています。

★石川県金沢市の「金華糖」

鯛や縁起物を、溶かした砂糖でかたどったもので、お祝い事に使われています。小さなものは全国で駄菓子としても親しまれました。加賀藩の拠点であった金沢市の伝統菓子となっています。

★京都府の「引千切（ひちぎり）」

昔の宮中で、餅を丸める暇が無いほど忙しく「ひきちぎった」事からその形と名前になったといわれます。しずく型の餅に餡を乗せた形が貝に似ていることから「あこや餅」とも呼ばれ、京都の雛祭りでは欠かせないお菓子です。



菓子講習会での記念写真（昭和30年頃 竹内菓子舗蔵）

酒田木村屋前での記念写真で、酒田の菓子職人が勢ぞろいしています。まだ敗戦後の影響もあり、砂糖を分け合うなど協力して菓子を作っていたそうです。



10 宅の店 (たくのみせ) 昭和26年創業・駅東2-3-15

気になるのは不思議な店名ですが、初代・伊藤幸次郎氏は、旧満州・大連の菓子店に勤務していました。それが「宅の店」であった事、そして「お宅の店」だからご利用くださいという意味で使用しているそうです。戦後「港座」の近く、次に中町に移転し、現在の地に店を構えたのは昭和50年です。

看板商品に、黒森歌舞伎をイメージして作られた「歌舞伎くるみ」があります。黒森歌舞伎は2月に行われる雪中芝居で、砂糖・くるみ・かんで雪を表しており、見物のお土産品としても好まれています。3月には希望ホールでも黒森歌舞伎が上演されます。

(写真「歌舞伎くるみ」)

❖ お店からひとこと ❖

初代は「趣味のお菓子」がモットーでした。2代目は「人生菓集」がモットー。お客様の「おいしかったのー」の声が聞きたくて…



11 鶴岡 木村屋

明治20年創業・亀ヶ崎3-8-14(支店)

初代・吉野民吉氏は銀座木村屋総本店で修業後、酒田中町に第一号支店を開き、その後庄内にパン・洋菓子が広まりました。現在では酒田でも5店舗展開し、「古鏡」は山形県を代表する銘菓です。江戸時代から続く伝統菓子「きつねめん」の製造・保存にも力を入れています。

鶴岡のお雛菓子は「鯛」「竹の子」「みかん」など、彩り豊かでにぎやかな練りきりに仕立てられています。

(写真「お雛菓子」)

❖お店からひとこと❖

お菓子は話を弾ませる一家団欒のコミュニケーションツールで、明日への活力。食べる事によって幸せな気分になれます！

お菓子には地域の情報を乗せ、各地へ発信しています。

豆知識 ♡ 雛菓子のモチーフについて

雛菓子は様々な果物・縁起物がかたどられています。一体どんな意味を持つのでしょうか。一部をご紹介します。

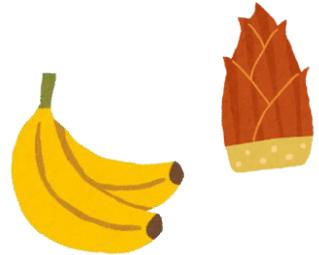
たい：祝い事には欠かせない赤い色の魚。もともと本物の鯛を飾っていましたが、冷蔵庫が無い時代はすぐに悪くなってしまうので、代わりとしてお菓子で作られた鯛を飾るようになったそうです。全国各地で祝い事の際には鯛のお菓子が作られています。

桃：中国原産で、邪気をはらう果物・不老長寿の果物と考えられています。「桃の節句」という言い方も、桃の花が咲く頃だからです。



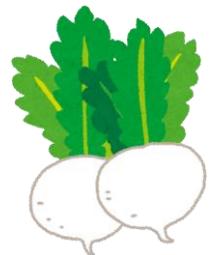
バナナ：昭和中ごろまでは「高級品」だったため。

たけのこ：育ちの早い竹のようにすくすくと育つように。



きゅうり：夏の野菜ですが、暑い体温を下げてくれる事から作られるようです。また、酒田の伝承野菜「鵜渡川原きゅうり」をモチーフにしている場合もあります。

かぶ：鶴岡地域の雛菓子にはカブが入っているものが多く、伝承野菜の「温海かぶら」をモチーフにしています。また、「蕪」は古来「頭」を意味しており、トップを目指すようにという意味もあります。



はまぐり：はまぐりの貝殻は、別の貝殻とは合うことが無い為、夫婦円満の象徴とされます。菓子以外には「貝あわせ」が雛道具（貴族の嫁入り道具）として並べられます。



なす：願望を「成す」の言葉から。

このように、モチーフには子供の成長や成功を願う意味が込められています。各店舗によって内容が違いますので、見比べてみましょう。



(古今雛・江戸製)

豆知識 ❀ きつねめん

庄内地方の雛菓子は、江戸時代の北前船貿易によって、上方の文化・技術が庄内に入ってきたことが影響しているようです。藩主である酒井家が、江戸時代二六〇年余の間庄内に留まった事も、菓子職人の流出を防いだといえます。

歴史ある郷土菓子のひとつに、小豆と黒糖の打ち菓子「きつねめん」があります。

江戸・天保十一年（1840）に幕府からの命令で、庄内藩に転封（お殿様が他の土地に引っ越しをする事）の命が出されます。三箇所のお殿様に命令された事から『三方国替事件』とも言われている、教科書にも掲載されている出来事です。

お殿様が動いてしまえば町民・農民への影響は計り知れません。その為、庄内地方の農民が大規模な阻止運動を起こし、ついに幕府の命令を覆しました。街中はお祭り騒ぎになり、お城には酒・餅などのお祝いの品が続々と届けられました。



その中のひとつに、城下のとあるお菓子屋さんが新たに作った「きつねめん」がありました。これはお殿様が「お居成（城に留まる）」になったことを「お稲荷」にかけたもので、これがきっかけで鶴岡市内の菓子店で盛ん

に作られました。現在も庄内のお菓子屋さんで販売されていますので、ひとかじりして歴史に思いを馳せてみてはいかがでしょうか。

（写真提供：鶴岡木村屋）



12 今茂屋 (いまもや)

大正9年創業・局59

カステラ・ようかんを主に店頭においており、パッケージが面白い「庄内メロン」だだちゃ豆を使用した焼き菓子「あらま。」なども人気です。ごどもや庄内柿など、庄内の食材を活かしたお菓子を作っており、雛菓子も揃っています。お菓子の木型は自作される事もあるそうです。

戦時中は砂糖が足りずお菓子が作れなかった、そんな時は杓子やバットを作っていたとご主人が教えてくれました。地元の人が食べたいときに買えるよう、定番のカステラは常に店頭に並べています。山居倉庫などの観光施設でも土産菓子を買う事ができるので、酒田のお土産におすすめです。

(写真「雛菓子」)

❖お店からひとこと❖

常に商品開発。新しいお菓子を作ります。



13 (有) なかせ

昭和58年創業・砂越楯之内145-1 (もちもち庵)

地元産のもち米品種「でわのもち」を100%使用して作られた大福・餅が人気のお店です。原材料は地元産・国産を重視して作られており、餅の種類は月山のよもぎを使った草もちのほか、むらさき芋もちなどの変り種も含め15種類あります。直売店・もちもち庵には団子・大福などが並び、平田地区の人気店となっています。

春に販売される「ひな大福セット」には、うぐいすもち・桜もちが入っています。地元の材料を使用しているので、地産池消にもおいしく貢献することができます。

(写真「ひな大福セット2種」)

❖お店からひとこと❖

地元のもの・国産の材料を使用し、「なかせの味」にこだわります。



14 御菓子司 酒田屋

天保元年創業・肴町30

現在のご主人は10代目で、藩政時代から続く老舗です。看板商品の「利久まんじゅう」は、連続ドラマ「おしん」では小道具として登場し、加賀屋のシーンでお皿に山盛りにされています。特上の黒糖を使用した自慢の品です。昔は今と違い除雪環境がよくない為“そり”でお菓子を配達したそうで、今もそりは残されています。

雛菓子は鯛を中心に、リンゴ・なすなどかわいらしい形をしています。うさぎは子供が喜ぶように近年仲間入りさせました。宝船や子犬をかたどった干菓子は大ぶりで彩色ゆたかです。

(写真「雛菓子」)

❖お店からひとこと❖

おいしいと言われるお菓子を、毎日がんばって作っています。



15

菓子舗 櫻田

明治初期創業・肴町15

吟味した黒糖を使用した松山まんじゅうが有名ですが、現・6代目のご主人は洋菓子も得意としており、カラフルなケーキもお店に並んでいます。雛菓子は大きめで、鯛と切り身のセット・鯛と果物のセットがあり、皿に盛り付けると雛飾りをぐっと賑やかにしてくれます。

明治初期創業とされ、古い木型・大福帳などが松山文化伝承館に寄贈されています。大福帳からは、松山地区・周辺地域の人々が有平糖や菓子パンなどのお菓子を買い求めた様子が読み取れます。昔は養蚕も行っていたそうで、製糸業が盛んだった松山地区らしさを感じます。

(写真「雛菓子」)

❖ お店からひとこと ❖

「おいしい」と言われるのが楽しみです。原材料は吟味してお菓子を製作しています。



16 藤谷菓子舗

明治期創業・荒町58-3

定番商品は40年前から販売している「松山茶まんじゅう」で歴史ある品に加えて「梅バターもなか」などの新商品もお店に並びます。

菓子店を営んでいた本家（現存せず）から分家し、現在の経営に繋がっています。ご主人は、若い頃は菓子職人を目指してはいませんでしたが、修業するうちに徐々に菓子作りの楽しさに目覚め、今では切磋琢磨の毎日との事です。

雛菓子は生菓子で、鮮やかな色合いが自慢の品です。ぎゅうひのおひなさま、桃のお菓子など、春らしいお菓子で楽しませてくれます。

(写真「雛菓子」)

❖お店からひとこと❖

常に安定したお菓子を提供したいと思っています。毎日同じ菓子は作れない。100点を目指しつつ、常に80点以上の菓子を作ります。

豆知識 ♡ 元祖雛菓子・草餅

平安時代、三月三日の上巳の節句には、草餅を食べる風習がありました。まだ雛人形も作られていない時代です。ひな祭りと同じく中国から伝わった風習で、この頃の草餅は女性が摘んできた「母子草（春の七草のひとつ）」を使用し、草の香りが邪気を寄せ付けないとされます。しかし、“母子”草をすりつぶすのは縁起が悪いという迷信もあったようで、次第に「ヨモギ」が使われるようになります。

ひな祭りとは千年以上の歴史がありますが、現代ではヨモギが都市部で収穫出来ず、また、新暦によって収穫時期がずれた事から、“雛菓子”としてはあまり知られていません。

豆知識 ♡ 団子の数はいくつ？

古い歴史を持つ団子ですが、串に刺さる個数は店・商品によって三個～五個とバラバラです。

江戸時代は五個が主流で、これは人間の「五体」を表していました。これは京都下鴨神社・御手洗祭のお供え団子（みたらし団子）から始まったとされます。

一個一文、五個串で売られていた団子ですが、四文銭が流通した事により、勘定しやすいようにと一個減らした四個串が一般化したそうです。平成の「だんご3兄弟」ブームで、更に一個減らした三個串が人気になりました。また、お花見団子は桃・白・緑の三色で作られる事が多いですね。





17 さと吉

平成15年創業・小泉前田13-1

八幡地区にある団子専門店として有名ですが、もともとは米屋を経営しており、加工品に挑戦してみようと、現在の店舗をスタートさせました。店舗にはたくさんの種類の団子が並んでいます。

看板メニューは地元産の“ひとめぼれ”を使用した「みたらし団子」で、早々に売り切れる事もあります。変り種の団子、みたらしアイスクリームも人気です。春のシーズンには4色団子が登場しますので、桜が咲く舞鶴公園に団子を持ってお花見に行くのもいいですね。

(写真「4色団子」)

❖お店からひとこと❖

「団子ってこんなにおいしいんだ」と感じてもらえたら良い。

スーパーで売っているものとは味がぜんぜん違うという事を知ってもらい、子供たちに喜んで欲しいです。



18 八森菓子店

昭和21年創業・観音寺町後44-1

人気のシュークリームは生クリームとカスタードの配合を工夫した商品で、平成15年の新店舗開店から作られています。現在は2代目、3代目のご主人が協力してお菓子を作っており、鳥海山に近い八幡地区らしいお菓子「鳥海山最中」「イヌワシ玉子」も並びます。

菓子製造に使用している機材は、昭和36年頃買い求めたものを今も一部使っているそうです。雛菓子は生菓子・干菓子を受注生産しています。八幡地区で長年愛されている菓子店です。

(写真「雛菓子(らくがん)」)

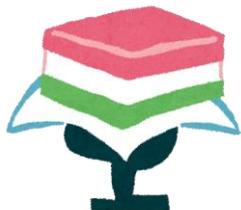
❖ お店からひとこと ❖

現在は機械で大量生産の時代ですが、お店ではほぼ手作り。少しずつ毎日作り、お客さんにおいしい手作りのお菓子を食べてもらいたいです。

豆知識 ♡ 菱餅・あられ・甘酒

全国共通の雛菓子は「菱餅」「あられ」「甘酒」ですが、これらはどんな意味があるのでしょうか。

♡ 菱餅



桃色が花、白が雪、緑が草を表しているとされます。昔は菱の実※を材料に使っていましたが、現在はあまり使われていません。菱形は陰陽道で女性を表し、とがった角は邪気を近づけないためとも言われます。

※菱の実…でん粉を含む水草の種子。
忍者の「まきびし」に使われる。

♡ あられ

江戸時代、残った餅を砕きあられを作る習慣がありました。当時から雛菓子として飾られていたようです。昭和中ごろに色とりどりのひなあられが全国販売され、いまではすっかりおなじみです。



♡ 甘酒

もともと雛の節句では、邪気を祓い長寿を願う「桃酒」を飲みました。これが変化し「白酒」を飲むようになり、次第にアルコールをほとんど含まず、子供でも飲める「甘酒」で代用するようになりました。甘酒は江戸時代からあり、夏ばてに効く滋養強壯の飲み物として、家庭でも作られていました。



第185回企画展

「雛を彩るお菓子」

開催期間：平成26年2月15日～4月3日

酒田市立資料館

酒田市一番町8-16

TEL：0234-24-6544