

いつも口にしてる素材で何気ないあの郷土料理は、どの地方で生まれた料理法かご存知ですか？  
全国各地それぞれの土地によって別の顔を見せる料理の数々を紹介するのが「たべもの百面相」です。

# お菓子

【其の八】おかし

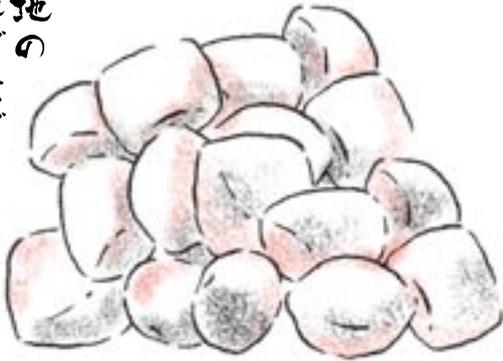
昔、甘いものが貴重だったころ、お菓子は特別な食べ物でした。現在では誰もがいつでも気軽に食べることができるようになりました。種類も和菓子はもちろん、チョコレートやスナック菓子などそれぞれそ無数の中から選べ、そのおいしさを楽しむことができます。今回はそんな多種多様なお菓子の中でも、それぞれの地域を中心に生み出されたり、広まっていったりした名物のお菓子をいくつかご紹介します。

## バター飴

北海道の道南に位置する八雲町、この町がバター飴発祥の地とされています。八雲町は昔、尾張徳川家家臣の集団移住により開拓が進められ、特に酪農と馬鈴薯栽培が奨励されました。これをきっかけにでんぶ飴が作られ、その後でんぶ飴の中にビート糖やバターなどを配合したバター飴が作られたといわれています。一部のバター飴は100%手作業による少量生産が続けられています。

北海道

北の大地の  
豊かな味が  
伝わる

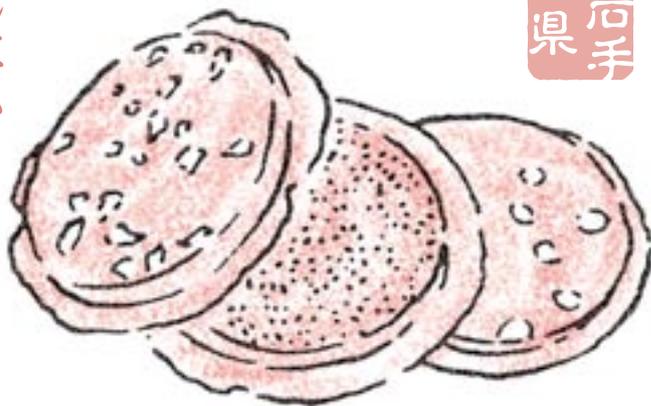


青森県  
岩手県

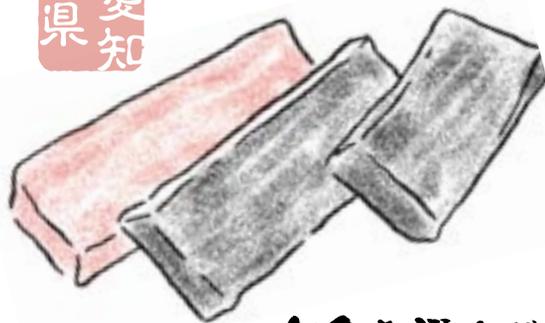
カリカリの  
“みみ”も  
人気の秘密

## 南部せんべい

南部せんべいは、南部地方（岩手県中部から青森県東部、秋田県の一部にまたがる旧南部藩）で600年以上前から伝わる伝統的なせんべい菓子です。寒冷地でも育つそば・小麦の産地だったこと、型を作る南部鉄の産地だったことが、このせんべいが生まれた土台となっているようです。焼くときに、型からはみ出した「みみ」がカリカリとしてとても香ばしく、この「みみ」のファンもいるようです。



愛知県



何色を選んだらいいのかな

ういろう

ういろうは「外郎」や「外良」とも表記されます。米粉や小麦粉、ワラビ粉などに砂糖を加えて蒸したお菓子で、栗、小豆、梅、桜、抹茶、白、黒、こし餡といろいろな風味が楽しめます。真空パックにしたものは日持ちもするためお土産としても重宝します。名古屋のものが特に有名ですが、発祥の地といわれる小田原や京都、徳島、山口、宮崎などにもあり、それぞれ特徴のある名物となっています。

東京都

いろいろな形、いろいろな中身

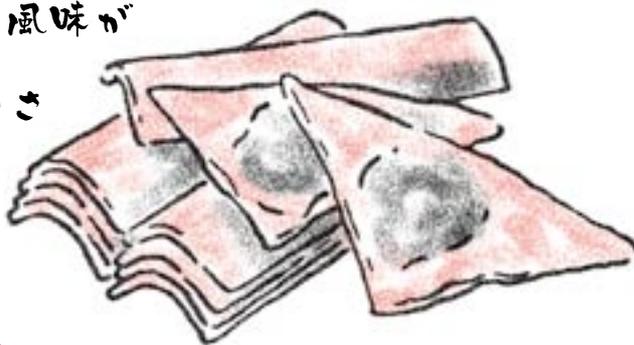


人形焼

東京みやげの定番の一つ、人形焼。紅葉、狸、五重塔、七福神などさまざまな形をした人形焼は、たまごの風味を効かせたカステラ生地を型に流し込んで焼いた懐かしいお菓子です。中は何もなしかあんこが代表的ですが、現在ではチーズやカスタード、チョコレートなどお店によってバラエティに富んでいます。型は時代の流れに沿い、少しずつその形も変化しています。

ニッキの風味が独特なやさしさ

京都府



ハつ橋

ニッキ（肉桂）の香りがさわやかな京都の銘菓。その昔、京で箏曲の道場を開いていた八橋検校（けんぎょう）が米を研ぐときに流れる米をザルに受けて集め、堅焼き煎餅をつくって客人をもてなしたという言い伝えから琴の形をモチーフにしたという説や、伊勢物語に出てくる三河の国の八橋にちなんでいるという説があります。短冊形に焼いた煎餅のほか、正方形の生地を半分にして中に餡を挟んだ生ハつ橋がありますが、最近では生地や餡にもさまざまな種類があります。

ののほのほのゴツゴツのドーナツ素

沖縄県



さあたたあんだぎい

沖縄のげんこつのような形をしたドーナツで、「さあたたあ」が砂糖、「あんだ」+「あぎい」が「油」+「揚げる」で揚げ物という意味です。今では抹茶や紅芋などを使った個性的なものも作られ、ちんすこうとともに沖縄を代表するお土産の定番商品です。

スーパーや百貨店などに行けばたくさん種類のお菓子が並んでいます。また専門店に行けば職人さんが腕をふるった、独自のお菓子を見つけたことができるでしょう。お土産や贈り物としていただくのも嬉しいものです。子どもはもちろん、大人たちにも夢とひとときの安らぎを与えてくれるお菓子を楽しみましょう。

「愛される風味と食感」が人気のヒミツ

- ミルクの風味とほのかな油（バター餡）
- ゴマやクルミ、落花生入りも人気（南部せんべい）
- 芳ばしい香りとカステラ風味（人形焼）
- 独特の弾力と目が喜ぶ淡い色（ういろう）
- ニッキの香りと二つの食感（ハつ橋）
- お店以外にお宅それぞれの味も（さあたたあんだぎい）