

やましんかわら版は
山形販売店と読者を結ぶ
ミニコミ誌です

NEW

やましんかわら版

今月もプレゼントや特典がいっぱいです。このマークをお見逃しなく!

発行部数 9万7,000部

毎月5日発行

新聞休刊日のため10月13日(火)付朝刊はお休みさせていただきます。どうぞよろしくお願いたします。



かわら版編集部

〒990-2323 山形市桜田東二丁目3-8-7
(ホームページ) <http://www.yamashinhanbai.jp/>
(メール) kawaraban@yamashinhanbai.jp
読者お問い合わせ窓口
TEL.023-635-6111 (山形販売店内)

今月の
いちばん
情報!!

名物にうまいものあり! 蔵王温泉名物の ルーツを探る。

蔵王温泉のお土産として有名な、あんこが入ったひと口サイズのかわいなお餅「稲花餅(いがもち)」。昔から親しまれてきたこのお菓子は、意外にも他県から伝わったものなのです。今月は蔵王名物となったこの稲花餅について、温泉街にある土産店「まるしち」代表の斉藤カツエさんに伺ってきました。

Q、蔵王で初めて稲花餅を販売したのがこちらだと聞いたのですが。

▶私がこの家に嫁いできた頃、斉藤家では稲花餅の製造販売を家業として営んでいました。当時は義理の母が稲花餅を作っていて、笹にお餅を並べる作業を手伝うのが私の日課になっていました。義母はとても優しい方でしたが、稲花餅づくりに関してはとても厳しかった。ちょっと気を抜き、少しでも笹に餅を置く間隔がずれたりもすれば、叱られたことを覚えています。昭和41年に現在の場所で土産物屋を開き、同時に稲花餅作りは一旦止めてしまったのですよ。

では、斉藤家はいつ頃から稲花餅作りをはじめたのか? それは3代目(天保12年生)が壮年期に差し掛かった明治初めまで遡ります。「男子一生のうち一度は日本人として詣でねばならぬ」と御伊勢様詣でに行つた帰り道に、伊賀の国(現:三重県)山中の茶屋で休憩したときのこと。お茶とともに出てきたのが当地の名物「伊賀の餅」だったのです。3代目は常々、蔵王温泉には名物と呼べるものがないと嘆いていたようで、「この餅ならば、名物にうまい物は無いという世の例えを打ち破れるはず」と思い、早

速茶屋の店主に製法を聞いて蔵王へ持ち帰ってきたのです。

Q、では、明治初期から蔵王で作りはじめたのですね。

▶はい。ただ原材料であるうるち米と餅米、そしてあずき餡、黒砂糖は、当時入手困難な高級品だったそうで、それゆえ栄華を極めた餅として「えいが(栄華)餅」と名付けたこともあったようです。それはそれは湯治客から盛況だったようで、戦前は14軒、戦後には18軒ほどの稲花餅屋が蔵王に存在していました。蔵王に名物を作ろうとした3代目は、稲花餅屋をやりたいと名乗り出る方がいれば、すぐに秘伝を全部伝えたそうですが、そんな人柄も幸いして、徐々に稲花餅は蔵王名物・銘菓として知られるようになったのでしょう。

Q、現在、まるしちさんでは稲花餅を作られているのでしょうか。

▶土産物屋をはじめてからは、ずっと製造販売を休んでおりましたが、私は蔵王で販売をはじめた最初の家として、いつか再開したいと願っていました。しかし、義理の母はすでに世界していますし、レシピという物は残っていない。そこで文献にある原材料、そして手伝っていた頃のかすかな記憶を辿りながら再現しようと試みました。餡の固さや餅粉をどう作るかさえ手探りでしたが、やっと納得のいく餅を作ることができ、4年前から40数年ぶりに製造販売を再開するに至りました。やっつこ先祖様が開いた「蔵王名物稲花餅」という文化を広めるお手伝いをさせていただけることに、ほっと胸をなで下ろしています。

—これからも蔵王銘菓の稲花餅を作り続けてください。

▶蔵王に来たら必ず買って行ってくださるお客様、そして稲花餅という文化をつなげてくれた同業の皆さんにはとても感謝しています。3代目と同じように義理の母も言っていました、「名物にう

蒸かしたての稲花餅は、あつあつの餡とやわらかなお餅が格別の味わい。

山形新聞電子版
イーブン
やましん e 聞

お届けする“やましんE聞”にはこんな魅力も…スマホ、タブレット、パソコンでどうぞ。

山形新聞ご購入者だけの無料デジタルサービスです。
※法人、団体契約は除く

いつでもどこでも閲覧できます
毎朝5時に紙面配信
文字の拡大も思いのまま
30日間
過去30日間の紙面が緊急時の情報収集にも確認できます!

お申し込みは
やましんイーブン 検索

ご不明の際は 山形新聞社販売局
☎0120-81-8040(9:30~17:30)
山形市旅町2-5-12 山形メディアタワー

まい物はないけど、蔵王は違う」と。私もお先祖様に負けぬよう、作り続けていきたいです。蔵王はこれから紅葉の季節。噴火警報も解除されましたし、皆さんに安全な蔵王で楽しく過ごしていただき、また、稲花餅を味わっていただければ幸いです。

一蔵王名物であるお菓子の取材を通し、とても感慨深い気持ちになり、また、製造販売を再開した斉藤さんのご先祖を想う気持ちにも感動した取材となりました。これからのシーズンに蔵王へお寄りの際は、ロマンあふれるこのお菓子をご賞味ください。



上
カツエさんは蔵王に嫁ぎ、先祖代々続いていた家業である稲花餅作りを4年前に再開。

蔵王おみやげセンター まるしち

住所/山形市蔵王温泉955-9
TEL.023-694-9502 <http://maru-7.com/>

4代目が書いたとされるえいが餅と書かれた看板。

