

「特集」

名古屋 — あんこの王国

案内人 ■ 畑主税 文 ■ ペリー 荻野

18 紀行1 名古屋のあんこの
クとつておき

30 COLUMN
尾張徳川家と和菓子文化

32 紀行2 名古屋のあんこの
もつひとつの王道

37 名古屋 — あんこの王国〔案内図〕



名古屋の老舗喫茶店「珈琲処カラス」。店内で焼るつぶあんがサンドされた「あんトースト」とブレンドコーヒーでほっと一息 写真=佐々木実佳(下も)

40 特別企画 山岳ライター・小林千穂さんと歩く 旅人・文 ■ 小林千穂

駅からすぐの六甲ハイキング 「兵庫県神戸市」

54 おいしいもんには理由がある 文 ■ 土井善晴

里山暮らしのスローフード 「宮崎県東臼杵郡椎葉村」

7 京都の路地まわり道 文 ■ 千宗室
木を突く

9 ひとときエッセイ「そして旅へ」
文 ■ 宇賀なつみ

パリ、軽やかに流れて

11 最終回 あの日の音 文・絵 ■ 北阪昌人
明日への69センチ

12 Interview しなやかな挑戦 文 ■ 森綾
桂二葉 落語家

39 柳家喬太郎の旅メシ道中記
関西シウマイ弁当 「兵庫県姫路市」

46 今日もミュージアム日和 文 ■ 栗原祐司
中村キース・ヘリング美術館
「山梨県北杜市」

50 地元にエール これ、いいね！
八女提灯 「福岡県八女市」

52 新幹線で建築さんぽ 文 ■ 甲斐みのり
ホテルニューアカオ 「熱海駅」

60 旬 News & Topics

62 美 Art & Entertainment
64 遊 Event & Festival

66 旅の小箱 from J R 西日本、J R 東海
ふくいそぼの花

67 フォトコン2024を開催します

68 「森の芸術祭 晴れの国・岡山」へ行こう
特急「はるか」30周年記念キャンペーン

69 WESTERポイントのご紹介

70 「わく鉄スタンプラリー」を開催中

72 濃厚なチーズを使ったスイーツを
「いいもの探訪」でお取り寄せ

73 「リニア・鉄道館」で夏の思い出づくりを！
「きかんしゃトーマス」
とのコラボイベント

74 ひととき倶楽部
読者からのお便り
今月のプレゼントなど

76 次号のお知らせ

78 ルートマップ
東海道・山陽新幹線時刻表



砂糖、小豆、もち米のみを使用した、創業時の味を受け継ぐ「孝和堂本店」のおはぎ。できたてを提供するため、日に何度も手作りしている

特集

名古屋

あんのこの

王国

案内人＝畑主税

Hata Chikara

文＝ペリー荻野

Perry Ogino

写真＝佐々木実佳

Sasaki Mika



「あんこのお菓子」といえば、
誰しもお気に入りのお店の一つや二つ、
思い浮かべることができるもの。
そして今、全国の「和菓子通」たちが
もっとも熱い視線を注いでいるのが
「名古屋のあんこ」です。人気の秘密は
店ごとに異なるあんこの味わい。
尾張徳川家のお膝元として、茶の湯文化の
伝統が広く育まれてきた名古屋では、
茶席を彩る上生菓子から
日常使いのお菓子まで、さまざまな
あんこ菓子が各店に受け継がれ、
丁寧に作られているのです。
日本全国の和菓子に精通する
人気和菓子バイヤーの畑主税はたちからさんが、
とびきり美味しいあんこを求めて、
名古屋を旅します。



案内人・畑 主税

はた ちから／百貨店の和菓子担当バイヤー。2003年入社、洋菓子売り場を経て2006年に和菓子売り場担当に。全国1,000軒以上、1万種類以上の和菓子を食べ、現在もその記録を日々更新中。和菓子をこよなく愛し、その熱い思いと和菓子の最新情報を、ブログ「和菓子魂!」などのSNSでも発信している。著書に『ニッポン全国 和菓子の食べある記』(誠文堂新光社)。

紀行 1 名古屋のあんこの

“とっておき”

日本全国、1000軒を超える和菓子屋さんを食べ歩き、日々、何十個もの和菓子をペロリと美味しく平らげる
“伝説的和菓子バイヤー”畑 主税さん。
和菓子を知り尽くし、誰よりも和菓子を楽しむ畑さんが「これは美味しい!」と太鼓判を押す、名古屋のとっておき和菓子を食べ歩きます!

イチ押しは名古屋のあんこ

口に含まれとじんわり広がる甘味と豆の風味。あんこは、いつでも私たちが甘い幸せで包んでくれる。愛知県は和菓子生産量が全国トップクラス。中でも名古屋は、ひと際あんこ愛にあふれる土地柄だ。

【東京】

パンチの利いたつぶあんが多い。大福、どら焼き、鯛焼き……それぞれに行列必至の名店がある。右は「清寿軒」の「大判・小判どら焼き」、左は「群林堂」の「豆大福」



そんな名古屋のとっておきのあんこを案内してくれる畑 主税^{はた ちから}さんは、百貨店の和菓子担当バイヤーとして全国各地の和菓子を食べしてきた「あんこの専門家」だ。しかし、意外にも和菓子との出会いは、社会人になってからだという。「子どもの頃は、甘いものが苦手。バレタインデー生まれだったのでチョコレート、それにチーズケーキは食べていましたが、ほかのお菓子とは無縁でした。それが就職したら菓子売り場の担当になって、世界が変わりました」

入社して3年後、和菓子売り場の担当

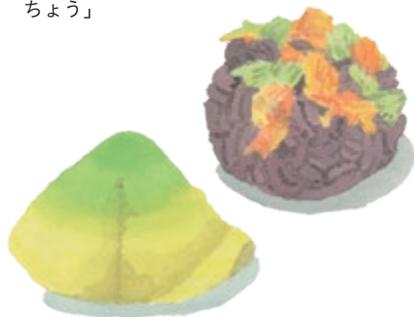
となった畑さんは、休みのたびに和菓子屋さんを訪ね歩くようになった。店頭に並ぶお菓子は、ほぼ全種類購入して味を確かめる。お店の人

と話をしてみる。気に入ったお店は季節を変えて再訪する。47都道府県1000軒以上のお店を回るうちに和菓子が大好物になり、各地の味の違いや歴史、それぞれの店の製法や素材へのこだわりなどを学んだ。そんな畑さんのイチ押しが、名古屋のあんこなのである。

「全国的に見ても名古屋のあんこはとて魅力的です。他県では製あん所からあんこを買うこともよくありますが、名古屋では豆選びから手間をかけ、そこにし

【名古屋】

お菓子ごとに、さまざまな種類のあんを炊く、丁寧な仕事が美味しさの秘訣。「芳光」(24~25頁)の黒糖あんの上生菓子「秋の山」(右)と、白味噌あんの「いちよう」



名古屋城 写真=アフロ

【秋の主菓子3種類】

● 千代見草

「千代見草」とは菊の別称。黄色い練り薯蕷のぎんとうんに、中はシソ入りの道明寺。ぎんとうんの芯に道明寺を用いるのは、川口屋流。



● 着せ綿

9月9日の「重陽の節句」を代表する上生菓子。菊に真綿を載せ、香りと朝露が移ったその真綿で身体を清め、無病息災を祈る古来の風習を表している。中はこしあん。



● 光琳菊

江戸時代の画家、尾形光琳が描いたシンプルな菊を意匠とした、しゃれたお菓子。伊勢芋を使った薯蕷生地、中はつぶあん。



NAGOYA NO ANKO

孝和堂本店

1日千個超を売り上げる
大人気の「名物おはぎ」

●おはぎ

創業以来の味を受け継ぐ「おはぎ」。写真の中央は中がつぶあん「黄粉おはぎ」。大ぶりで、どちらもしっかりと甘いのに、すっきりとした後味



紀行 2 名古屋のあんこの

もうひとつの “王道”

豪華な「モーニング」で知られる喫茶店は、名古屋の食文化のシンボルです。そしてここでも、「あんこもの」は王道のメニュー。変わらぬ味から、あっと驚く一品まで、各店で愛される「あんこ」をご紹介します。

名古屋人が喫茶店と あんこを愛するわけ

名古屋が誇るあんこを語る時、忘れてはならないのは「喫茶店のあんこ」である。

コーヒーマ杯にパン、ゆで卵などさまざまなサーブがつく「モーニング」。一宮市発祥ともいわれ、今では名古屋の喫茶店の名物となったこのサーブにも、あんこものが提供されることがよくある。なぜ、名古屋の人は喫茶店とあんこが好きなのか。

かつて尾張地方には、農作業の休憩時にあぜ道で抹茶を点^たてて楽しむ「野良



昭和レトロな雰囲気醸す外観。開店前から行列ができるのが日常の光景

喫茶処カラス 昭和レトロな雰囲気と 絶品「あんトースト」

茶」の習慣があつた。昭和期、地元の織維業は「ガチャマン景気」（機械がガチャンと音をたてると万単位で儲^もかる）で沸き、来客は機械音を避けて喫茶店で接待するようになる。一方、市内には和菓子店が多く、あんこの菓子は市民の気軽なおやつや贈答品だった。

あんこのトーストも、1921（大正10）年、和菓子屋から喫茶店に転向した店主が、パンをぜんざいに浸して食べる学生を見てひらめいたのが始まり。名古屋

屋の喫茶店とあんこは、100年以上前から出合っていたのである。

近年は、あんこメニューを作り続ける老舗喫茶店が人気を集めている。

「喫茶処カラス」は、1978（昭和53）年の創業。市内有数のオフィス街で、多くのビジネスパーソンや地元の人たちに親しまれてきた。

現在は、2代目の西脇美穂さんが、父である初代の味を受け継いでいる。「あんトースト」は焼いた食パン2枚であんこ生クリームを挟むスタイルだ。

「つぶあんを前もって煉り上げて空気をいれて口当たりをよくしておくことがポイントです。パンも美味しいので、耳は落とさずにお出ししています」

人気テレビ番組「孤独のグルメ」で紹介されてから、行列ができることも増えて、週末には6キロものあんこを煉る。煉られたつぶあんは、とてもなめらか。柔らかな生クリームとあんこが香ばしいパンとよく合う。焙煎^{ばいせん}後、あえて一晩おいてまろやかにした「カラスブレンドコーヒーマ」やクリームソーダとも相性が良く、耳もあるので食べ応え十分だ。

カウンター席の常連客とのおしゃべりも西脇さんの日課になっている。木枠のドア、ネオン管の看板、レンガの壁や年代物の時計などが醸し出す昭和の空気がなんとも心地よい。

「喫茶店系のあんこ」は、同じあんこでも僕のテリトリー外なんです」と言う畑さん。普段は職業柄、和菓子のためにおなかを空けておき、炭水化物はあまりとらない主義だが、名物「あんトースト」を前に、思わず笑みがこぼれる



滑らかなあんこに、生クリームがベストマッチ!

特別
企画

山岳ライター・
小林千穂さんと歩く

駅からすぐの

六甲ハイキング

旅人・文 小林千穂

Kobayashi Chino

写真 岡本寿

Okamoto Hisashi

新神戸駅から徒歩約15分、花崗岩の岩肌を流れる「布引雄(おん)滝」。周辺には「雌(めん)滝」「鼓滝」などがあり「布引滝」と総称される

兵庫県神戸市、芦屋市、西宮市、宝塚市にまたがる六甲山ろくごうさんは市街地から近く、気軽に登れるのがその魅力。多くのルートが整備され、地域住民や登山愛好家が気持ちのよい山歩きを楽しんでいます。

登山家であり、山岳関係のライター・編集者として

山の魅力を発信し続けている小林千穂さんに、

六甲山・布引ぬのびきエリアのコースを案内いただきました。

非日常のフィールドへ飛び出す 新幹線ハイキング

旅行やショッピングを楽しむ人々、仕事で訪れている人、そして神戸に暮らす人たち。山陽新幹線の新神戸駅は、さまざまな人がせわしげに行き交っている。その構内を出て、新幹線の高架下をくぐると目に飛び込んでくるのは「都会のビル群」ではなく、木々が鬱蒼うっそうと茂る緑の森。

その森が生み出すしっとりとした空気に誘われるように路地を進むと、時代を感じさせるれんが造りの砂子橋いさごしが迎えてくれる。橋の下をのぞけば、静まった深い森の奥から生田川いぐたがわの澄んだ水が流れている。

初めてここを訪れた時、数分おきに新幹線が発着する大都市駅のすぐ後ろに、豊かな自然が広がっていることに驚いた。そう、日常からいきなり別世界へ飛び出したように深い自然に触れられるのが、都市と近接

トレイルステーション神戸では、基本装備であるバックパック(25リットル)、トレッキングシューズ、ストック、レインウェアが各550円/1日でレンタルできる



基本装備の
レンタル可!



山陽新幹線新神戸駅のトレイルステーション神戸(通称トレコ)は、登山に詳しいスタッフが常駐し、ルートのアドバイスや地図の頒布、荷物預かりなどをしてくれる登山サポート拠点



小林千穂さん Profile

こばやし ちほ / 静岡県出身。山好きの父の影響で子どもの頃に山登りをはじめ、里山歩きから雪山、海外遠征まで幅広く登山を楽しむ。北アルプスの山小屋従業員、山岳写真家のアシスタントを経て、フリーのライター・編集者として登山専門誌に多くの記事を寄稿。著書に『劔の守人 富山県警察山岳警備隊』(山と溪谷社)、『失敗しない山登り』(講談社)など。日本山岳ガイド協会認定登山ガイド。

する六甲山だ。新幹線駅から直接ハイキングが楽しめる山は全国的にも珍しい。

今回、私は新神戸駅から布引貯水池を通って神戸布引ハーブ園を目指すハイキングを計画した。ハイキングとハーブ、私の好きなことを組み合わせたプランである。スタスタと歩けば2時間ほどのコースだけど、1日、たっぷり時間をかけて六甲山の自然を楽しもうと思う。

ちなみに、スタート地点である新神戸駅の構内には、ハイキングをする人を支援してくれる「トレイルステーション神戸」がある。ここでは、地図を入手できたり、山域に詳しいスタッフがアドバイスをしてくれたりして、初めて訪れる人にも心強い。

また、バックパックやトレッキングシューズ、レインウェアなどの登山用品のレンタルや、荷物の預かりサービスを利用することも可能。旅行の途中、天気がいいから山へ行ってみようかな、出張の行き帰りに

椎葉村に伝わる「菜豆腐(なとうふ)」。かつては村内のいくつかの豆腐店で作られていたが、今では尾前豆腐店1軒となった

おいしいもんには わけ 理由がある

第69回

文 || 土井善晴
Doi Yoshiharu
写真 || 岡本寿
Okamoto Hisashi



徳島県の祖谷、岐阜県の白川郷と並び日本三大秘境と称される宮崎県椎葉村の伝統食

里山暮らしのスローフード

《宮崎県東臼杵郡椎葉村》

山の力を蓄えた菜豆腐

わー、こんな豆腐を見るのは初めてです。白い豆腐に赤、黄、緑の刻んだ野菜が彩りよく入っています。正月や春の節目にそれぞれの家で作る椎葉村の菜豆腐は、うれしい日のご馳走でした。

豆腐は、大豆の搾り汁（豆乳）に火を入れて、苦汁（海水から塩化ナトリウムを除いたもの）を合わせて固め、型に入れ、重石をびしっとかけて水気をきった白い塊。

山の上でこんな美しい食べ物、ほかにありません。豆腐に野菜を入れた菜豆腐は、大豆が貴重だったために嵩を増やそうとしたことが始まりといわれますが、菜豆腐の彩りはそれ以上の喜びになったことでしょう。この豆腐を作ってくれた尾前豆腐店のご主人・尾前義弘さんには、母親が作ったいた菜豆腐の思い出があるそうです。揃える家もだんだん少なくなつて、今では尾前豆腐店だけになりました。

早朝5時半から、義弘さんと奥様のチエカさんとがふたりで仕込み、出来たてを積み込んで配達します。お忙しい朝、無理を

お願いして尾前豆腐店を訪ねました。チエカさんは作業を先回りして始末をつけ、義弘さんが加減を見て、苦汁を混ぜて豆腐を仕上げます。息の合った仕事はものを言わずとも流れるよう。義弘さんの工夫で入れたという赤いパプリカは、菜豆腐を華やかに、しかも、品の良いものにしたのです。

ひと仕事終えてホッとしたおふたりの笑顔は本当に優しいんです。私たちのために出来たての豆腐を切り、おろし生姜を添えてくれました。初めていただく菜豆腐は、野菜のしゃきしゃきした食感が心地良く、風味が生きていました。予想を超えたおいしさで、椎葉村のお土産にすすめます。

豆腐そのものは、豆の風味が強い歯応えのある木綿豆腐の王様のような立派な味わい。ほかで食べる豆腐とはまったくの別物だと言っておきます。汁飯香のおかずにも毎日でも食べたい、飽きることはない味です。作業場には、お山の湧水から直接取り込んだお水が、始終、流れているのです。生まれたてのお山の水の清らかさに大豆の風味が際立ちます。義弘さんは、豆腐屋をやっていた親戚から、椎葉村の豆腐作りを習

椎葉村は、柳田國男が訪れて狩猟の故実を筆録し、日本初の民俗学関連書『後狩詞記（のちのかりことばのき）』をまとめたことで知られる。JR日豊線日向市駅からバスで約2時間30分。交通の便は良いとはいえないが、ゆえに独自の民俗がよく残されている、稀有な土地だ

どいよしはる／1957年、大阪府生まれ。料理研究家、十文字学園女子大学特別教授。NHK「きょうの料理」に出演。『一汁一菜でよいという提案』（新潮社）、当連載をまとめた『おいしいもんには理由がある』（ウェッジ）など著書多数。

