

てくてくお散歩 二本松
 こたわりの逸品 お菓子めぐり

二本松 すいーつ 散歩道

おもいっきり おいしくて
 春夏秋冬 スイーツ探し してひまわり



二本松藩時代の菓子

二本松の菓子、とりわけ藩時代の菓子については残されている資料がきわめて少なく、その実態はほとんど知られておりませんが、いくつか紹介しましょう。

「その1」米餅（こおりもち）

当初は乳幼児や病人の食料として、また菓子の材料として用いられたのが米餅である。

その作り方は、

- (1) 粉末にしたもち米を重湯のように煮立てる。
- (2) これを凍らせたものを寒天のように乾燥させる。
- (3) これに熱湯を注いで葛湯状とし、塩や砂糖を加味して食べる。

藩は、特に米餅奉行を新設して力を入れ、領内の深堀小屋で原瀬村原産のもち米を原料とし、安達太良山中の湧水を用いて製造したという。その後、一六〇〇年代後半に米餅奉行・津田濃右衛門の妻・染子がより美味しく改良を加えた結果、二本松藩特産菓子として例年の公儀への献上品となり、大きな評判を得た。

「その2」かみしめ・さむらいおこし

（戒石銘）刻銘を進言したこと知られる岩井田昨非の妻で、質素・節約を旨としていた春子が江戸中期頃に、くず米・干し飯などを食する菓子となり、城下町の庶民まで普及したという。明治時代以降は「いりいり」と呼ばれ、大正時代まで食されていた。

「その3」二本松羊羹

二本松羊羹の歴史は、江戸時代にまでさかのぼる。二本松藩主丹羽氏から「江戸にでて製菓の法を学び、練羊羹並びに塩釜製法の秘法を得て帰すべし。」藩名を受け、菓子職人が江戸で学び、その後、独自の研究も踏まえ完成させたと伝えられている。その後は、藩御用菓子となり参勤交代の献上品などとして、上級武士だけが口にできる高価な菓子であった。明治以降は、徐々に庶民にも届くものとなり、二本松羊羹として広く人々に愛され現在に至っている。

二本松 すいーつ 散歩道



二本松の菊人形「絢爛豪華な千輪咲」

県立霞ヶ城公園内では、毎年・秋「二本松の菊人形」が開催されます。菊人形の期間中の秋影は、全山にわたり錦を織りなす紅葉で飾られます。会場に展示されるひときわ目立つ巨大の菊は、なんと円形ドームの形でUFOのように見えます？
 二本松の千輪咲き。世界一の多輪咲の巨大菊は圧巻で、ひときわ美しいのです。☺

二本松の提灯祭り

二本松神社例大祭「二本松の提灯祭り」は、毎年10月4・5・6日の3日間開催されます。
 今から約370年前（1643年）、丹羽光重公が二本松城主として入部、その後「よい政治を行うためには、領民にまず敬神の意を昂揚させること」を考え、寛文元年（1661年）「御両社」（二本松神社）が遷宮された後、寛文4年（1664年）6月に竹田・根崎が行った神興渡御に本町・亀谷が同調して、同年8月15日に御両社として営んだことから始まったといわれています。歴史と伝統のあるお祭りです。

大原山 本久寺のシダレ桜（根崎）

本堂南東に大きく傾斜した土手際には、寛永20年（1649年）植樹と伝える市の指定天然記念物のシダレザクラの古木が春一番に花を咲かせます。推定樹齢は350年以上、ピンクの色もあざやかで、桜をバックに「ハイポーズ」☺
 オ〜ビューティフル。と思わず言葉がでてきます。スイーツ散歩道は、「花より団子」☺



二本松
 すいーつ
 散歩道

◆発行／二本松商工会議所
 福島県二本松市本町一丁目60番地1
 〒964-8577
 TEL 0243-23-3211/FAX 0243-23-6677
 URL <http://www.nihonmatsu.cci.or.jp>
 E-mail ncci@nihonmatsu-cci.or.jp

◆編集／◎企画 久納延公 ◎協力 根本豊徳

◆製本・印刷／(有)騎西印刷所

◆発行／2015年3月(無断転載禁止)

