

NIKKEI PLUS 1

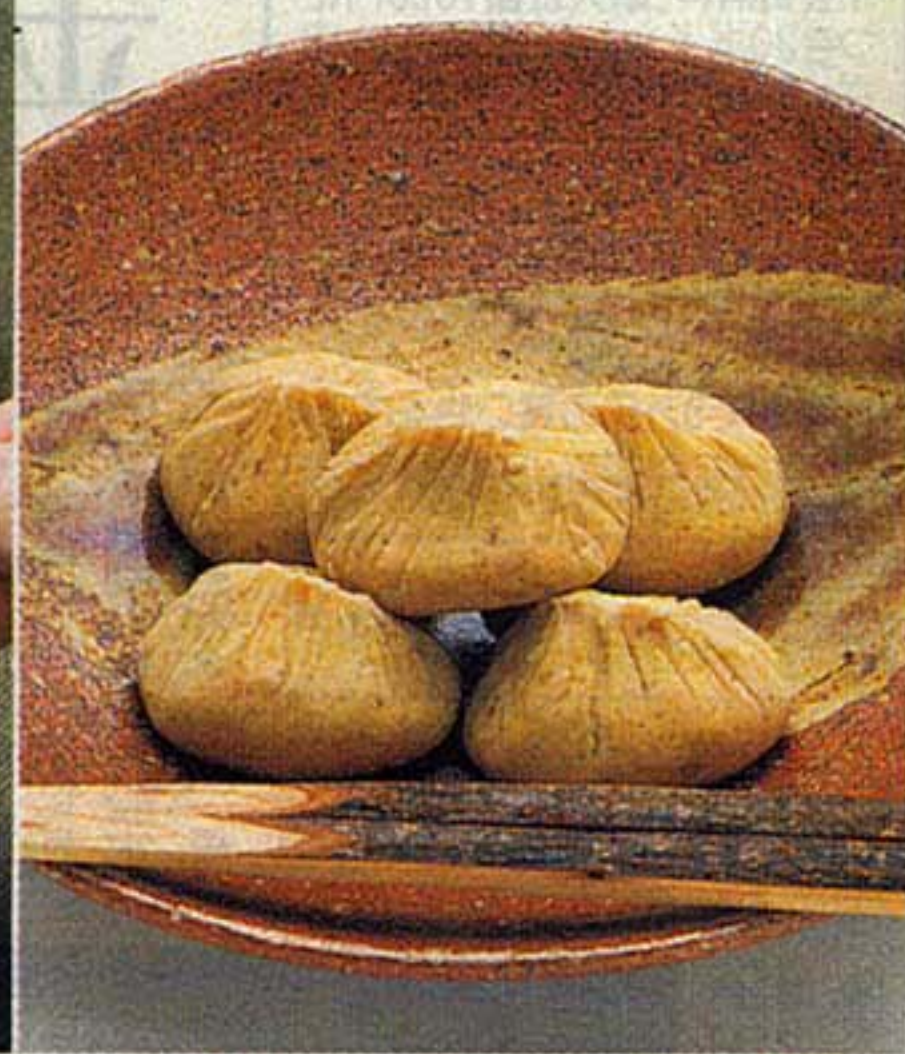
喜ばれる「間違いない」味

手土産におすすめの和菓子

1	虎屋「夜の梅」(東京都)	320
2	すや「栗きんとん」(岐阜県)	232
3	福砂屋「カステラ」(長崎県)	212
4	越乃雪本舗大和屋「越乃雪」(新潟県)	176
5	坂角総本舗「ゆかり」(愛知県)	154
6	美濃忠「上り羊羹」(愛知県)	144
7	小島屋「けし餅」(大阪府)	130
8	きんつば中田屋「きんつば」(石川県)	126
9	俵屋吉富「雲龍」(京都府)	104
10	但馬屋老舗「荒城の月」(大分県)	92

(注)①は百貨店での価格②は賞味期限や消費期限、日持ち。右端の数字は専門家の評価をポイント化し、集計した

取引先や恩師ら大切なを訪ねるときの手土産として、手堅い選択肢の一つが和菓子だ。主な百貨店で買えることを条件に、持っていくと喜ばれるおすすめの和菓子を専門家に聞いた。一位は虎屋「夜の梅」の代表菓子羊羹(ようかん)の代、練り羊羹(ようかん)の代表菓子とも言える存在で、光沢のある黒褐色が風格と



重量感を醸し出す。「老舗中の老舗の定番」(山本さん)、「何にするか迷ったとき、まず間違いない」(原さん)など、伝統に信頼を寄せる意見が多い。重さは約一・五から五

十の一口サイズまで四種類。黒砂糖味や抹茶味などとの詰め合わせもあり、選ぶ楽しみもある。半年程度日持ちがするのでも便利。二位は、すや「栗(くり)きんとん」。中山道の宿場

町だった岐阜県津川市の生菓子で、栗と砂糖を炊いて固めただけのシンプルなものだ。「誰か食べてもおいしいと感じる」(君島さん)と間口の広さを評価する声が多かった。毎年九月から

翌年二月までの限定販売。三位は福砂屋「カステラ」。舶来の品とはいえ、創業三百八十年余の歴史がある。日本茶だけでなく、コーヒや紅茶にも合う(赤井さん)と最多九人の

来歴知れば話弾む



写真は左から右、上段から下段の順番で一位から十位まで



栗を集めた。味の秘密は材料をかき混ぜる際の手作業にある。亀井さんは「高度な技術による味わいはこの店ならではの」と評価する。百貨店の売り場でも「お客さんの指名買いが多い」と上枝さんは言う。四位は越乃雪本舗大和屋「越乃雪」。餅(もち)米の粉と三盆糖を混ぜて押し固めた。入江さんは「最良の材料を使っているから舌の上に乗せるとほろほろ溶ける」と独特の舌触りを表現する。食欲不振だった長岡藩九代藩主、牧野忠精(ただきよ)が味に感動し菓名を与えた和菓子という。人数が多い職場などで重宝するのが五位の坂角(ばんかく)総本舗「ゆかり」。素材の味が生きているエビせんべいだ。「塩味なので甘いものが苦手な相手にも重宝する」と君島さん。六位の美濃忠「上り羊羹」は寒天を使わずに蒸して固めた変わり種の羊羹。口に入れたときにほろりと溶ける食感が楽しい。毎年九月半ばから翌年五月下旬までの期間限定で販売する。消費期限がやや短いので、早めに食べられる量にするなどの配慮が必要だ。変わった材料を使っているのが七位の小島屋「けし餅」。表面全体をケシの実が覆う。「ケシのぶちっとした食感と甘みがいい」(門上さん)と独特の風味を称賛する声が多かった。八位のきんつば中田屋「きんつば」は大粒の大納言小豆の味をそのまま生かしている。「小豆の風味をこれだけ引き立てた技に脱帽する」と中尾さん。九位は俵屋吉富「雲龍」。京都・相国寺の龍の絵に感銘を受けた先代が考案した。味だけでなく「龍の図柄がいかに京都らしい」(赤井さん)と由来や見た目も評価された。十位は但馬屋老舗(たじ

調査の方法

和菓子に詳しい専門家から14人に、消費期限など手土産にふさわしい条件を考慮したうえで1位から5位まで順位をつけて挙げてもらった。それをポイントに換算して集計した。選者は次の通り(敬称略、五十音順)。赤井達郎(奈良教育大名誉教授)▽入江織美(旅行作家)▽上枝淳子(阪急百貨店大阪・ろめだ本店日本の銘菓撰担当)▽門上武司(「あまから手帖」編集主幹)▽亀井千歩子(民俗研究家)▽君島佐和子(「料理通信」編集長)▽小林治(菓子店プロデューサー)▽塚本章(松坂屋MD統括本部)▽飛田毅(三越MD統括部)▽和菓子バイヤー)▽鳥越美希(料理研究家)▽中尾隆之(旅行作家)▽原亜樹子(情報サイト「オールアバウト」の和菓子ガイド)▽宮沢裕通(和菓子教室「和菓子のおとりえ」代表)▽山本論(菓子ジャーナリスト)

訂正 19日付「ハイビジョン」録画する際の誤り。記事の「二百五十」は「二百五十」とあるのは「二百五十」(誤り)であった。

まやろうほ「荒城の月」。この和菓子は江戸時代からあるが、昭和初期に滝廉太郎の曲名にちなんで商品名を変えたという。山本さんは「口にいれるとすーっと溶けていくような食感」と表現する。手土産の和菓子は時や場所、目的に合わせて選ぶ必要がある。宮沢さんは「相手の人数が多いなら、食べやすいように小分けにしてあるのが便利」と話す。年齢や性別などにも配慮する。和菓子ならではの楽しみ方を提案するのは山本さんだ。「菓子の由来などの情報を少し仕入れておくだけで会話弾む」。味だけでなく、見た目や来歴などいろいろな要素を考えて選ぶのもまた楽しい。