

# 和菓子と銘菓

和菓子の街、金沢と京都で育ってきた  
あんこライターが太鼓判を押す、  
神戸阪神間のレベル高き和菓子たち。  
三寒四温のなか、お茶とともに春を愛でたい。

豆好きな店主がつくる

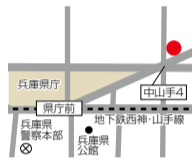
一息入れるのにぴったりな

親しみのある和のおやつ

店主のフェルシーン亜希子さんは、お豆好きが高じてあんこを炊き始めた、根っからの粒餡派。信頼する乾物屋から仕入れた北海道産小豆をコトコトと店の奥で炊けば、たちまち小豆の香りで満たされる小さな店。洗双糖のあっさりとした甘さとコク、塩気が小豆の風味を引き立てる餡は、おはぎやどら焼きによく似合う。

## つばきや

神戸市中央区中山手通3-12-15  
営/12時~17時半  
月曜・日曜・祝日定休  
☎078-384-2871  
Instagram@tsubakiyaoyatsu



〈右〉粒餡派の亜希子さんが「これだけは瀬し餡じゃないとね」と話すのが、目の細かい道明寺製の「さくら餅」。春だけのレアな瀬し餡を楽しみにしているファンも多い。1個170円。〈左上〉「つぶあん」、「黒豆きな粉」、「くるみ白あん」をまとった、もち米100%のもちもちのおはぎ。150円から。そのほかに青のりや、つぶあん入りの雑穀米おはぎもお見えます。〈左下〉和歌山県産のぶどう山椒を石臼挽きにした山椒粉を生地に練りこんだ「山椒もち」は、特有の爽やかな香りや辛みの効いた通好みの一品。1パック380円。



季節に寄り添い

地域に寄り添う

春の芦屋を召し上がれ

親子2代揃って和菓子づくりに精を出す、地元で愛される店。予約の電話で「あしや最中さんですか?」と聞かれることもあるほど、同店の代名詞とも言えるのが北海道産大納言小豆の自家製餡がたっぷり詰まった最中。贈答用のついでに自らの生菓子を貰うお客さんが多いのも印象的。



ピンクはノーマル、白が白ごま、緑がよもぎ。蕾、花、葉桜と咲き進む桜のように、串一つで味の移り変わりが強く感じられる。誰かと一緒に食べたくなる、サプライズ感のある「花見だんご」。1本140円。



芦屋の地名の由来は諸説あり、葦葦(あしぶき)屋根の家が建っていたというのもその一つ。葦(あし)の屋をかたどった皮の中に入れて粒餡をたっぷり詰めた「あしや最中」140円。

## あおやま菓匠 芦屋店

芦屋市呉川町2-17  
営/8時~19時  
火曜定休(祝日・繁忙期は営業)  
☎0797-31-5767  
http://www.namagashi.com/



手作業でしか漉せないキメの細かさ

うす紫がかかった自家製餡は

しっとり、うっとり

桔梗堂といえば、4月から始まる冷たい「白珠知故(しらたましるこ)」が有名だが、いつ訪れても季節の上生菓子が6種作られていることにも感動する。しかも、薯蕷(じょうよ)と、きんとん、練り切り、こなし、ういろう、錦玉(きんぎょ)という多彩な顔ぶれ。茶事に重用される店の矜持がうかがえる。



40年前から甲子園名物として愛される銘菓。自家製漉し餡と胡麻、刻んだ栗を求肥で包み、すり種で挟んだ「球宴」。春の選抜大会のお土産にも最適。178円。



左から。自家製白餡に求肥と国産山の芋をすりおろして、つなぎに加えた薯蕷(じょうよ)練り切り製「桜花(おうか)」。指先に触れた瞬間から類稀なるしっとり感が伝わってくる、備中産小豆の上品な漉し餡を包んだ黄身しぐれ「春時雨」。ふっくらと柔らかい粒餡を包んだ、きんとん製の「菜の花」。各285円。



## 桔梗堂(ききょうどう)

西宮市甲子園二番町1-16  
営/月~土曜8時~19時、日曜8時~17時  
不定休  
☎0798-48-1611  
Instagram@kikyoudou



## あんこライターがゆく!

### 神戸の和菓子に会いに行こう



金沢生まれ、京都暮らしを経て、数年前に私が移り住んだのはパンと洋菓子の宝庫、西宮の夙川。これまでとは異なる洋菓子文化圏を実感。あんこ恋しさに神戸〜西宮間の和菓子店を訪ねてみると...

#### かがたにのりこ

魅惑のあんこを求めて京阪神の和菓子店を巡り、月に2度は自宅で餡を炊くあんこ好きライター。

#### ◆ハイカラ文化と地元愛がいい!

意識して探せば始めると、実に素敵な店が揃っていることに驚かされる。餡にしても「わざわざ」行きたくなくなる個性を各店が備えているのだった。銘菓のモチーフも、甲子園の白球や灘の樽酒、甲山など、ぎゅっとポイントな地元愛がたまらない。ハイレベルな洋菓子に慣れ親しんできた地元っ子は甘さの質にも敏感だとか。クリームやバターを使わずとも珈琲や紅茶にも合う和菓子も多いと教えてくれた店主もいた。

百年以上続く和菓子店はそう多く残っていないが、「虎屋吉末」の樽形煎餅をはじめ、老舗のルーツを辿ると卵煎餅(瓦煎餅)に行き着くのも興味深い。明治のハイカラな神戸っ子も珈琲と一緒に楽しんだりしたのだろうか。



「虎屋吉末」の樽形煎餅。江戸の頃、樽廻船で神戸から運んだ灘の酒をモチーフに、初代店主が考案した。

若者の和菓子離れが危惧される一方、メディアでは「2019年のはあんこが来る!」と賑やかである。一体どっちなんだと思っていたら、神戸〜西宮間の和菓子業界では店舗数の減少が止まり、新規増加の傾向にあるという話を耳に挟んだ。こいつは春から縁起がいいや。