

Town News

インターネットや地域の情報をお届けするプチタウン誌

Vol.60

MARCH 2008

3月号

●今月の特集

地酒のまち、和菓子
のまちの
こだわりの逸品

地酒のまち、和菓子のまちの こだわりの逸品

中津川名物数々ある中……タウンニュースおすすめの逸品をご紹介します。
味に作り手のこだわりがこめられています。

和菓子のまちのとおきおき饅頭。

二葉軒 恵那饅頭

中津川は和菓子のまち。特に栗きんとんは全国的に有名ですが、中津川銘菓はそれだけではありません。中津川の子なら誰でも知っている「恵那饅頭」。創業以来、変わらぬ味の酒蒸し饅頭です。



こだわりの逸品

恵那饅頭
1個 73円 10個 730円
箱入り 10個 800円
(箱入りは50個までご用意できます)



「恵那饅頭」と聞けば、その味さえ思い浮かべることができる人が多いと思いますが、ではないでしょうか。恵那饅頭を作る二葉軒は創業大正七年。酒蒸し饅頭一筋に作り続けています。

「創業者は私の祖父です。以来、変わったといえは…店の前の道駅前通り」が広がったことと、包装紙の色が少し明るくなったこと、十個入りの包みが木から紙に代わったことくらいでしょう(笑)」。味はお客様が知っている。

まさに中津川名物。

と語る三代目社長の堀井弘之さん。「お客様が恵那饅頭の味をよく知ってみえるんです。だからうかつなものは作れません。味が少しでも違えば、すぐにわかっています。味は少しでも違えば、すぐにわかっています。味は少しでも違えば、すぐにわかっています。味は少しでも違えば、すぐにわかっています。」

●素朴な疑問……中津川なのになぜ恵那饅頭？

二葉軒から真正面に見える雄大な恵那山、そして、創業当時「恵那郡」だったことから恵那饅頭と名づけられました。

●ひと工夫のおいしい食べ方

恵那饅頭は皮がたかくなるのが特徴。かたくなったらひと工夫でおいしさアップ。

【初級編】 蒸す
蒸し器で蒸しなせば、ふんわりほかほかできたてのよう。

【中級編】 焼く
オーブントースターでこんがり焼いてみましょう。外はカリッ、中はアツアツ。

【上級編】 てんぷら
薄く衣をつけててんぷらに。皮の甘味とあんのみみがさらに引き立ちます。

【番外編】 お汁粉

オーブントースターでこんがり焼いたら、中のあるを取り出してお湯でとき、皮をちぎって浮かべます。



恵那饅頭は、自家製の酒母作りから始まります。酒母は読んで字のごとく「お酒のお母さん」。酒母のことを(もと)ともいい、昔は「酒蒸し饅頭」ではなく「酒もと饅頭」と呼ばれていたようです。

酒母ができあがったら、小麦粉と砂糖を入れて生地作り。生地に自家製あんを包んで蒸し上げるまでに丸ごと二日かかります。「うちは昔から恵那饅頭だけを作っていますが、これは恵那饅頭を作るのにとっても手間と時間がか

今朝からの作業。
今日も待っている
お客様のために。

かるからなんです。発酵をさせるので温度管理は難しく、気を使います。昔はすべて手作業ですし、温度管理も大変だったでしょう。だからほかのお菓子を作ることができないんです」

今も朝四時半から作業開始。七時にはほかほかと蒸しあがった恵那饅頭が店頭に並びます。

二葉軒のお店に入ると、ほんのりと甘い自家製あんとお酒の香り。恵那饅頭時々、どうしても食べたくなるふるさとの味です。

▲丸二日間かけてできあがります。朝7時頃から店頭並びます。

◀創業以来変えずに使っている包装紙や掛け紙。



二葉軒
岐阜県中津川市淀川町1-23
TEL 0573-65-2412
営業時間 6:30~
売切れ次第終了
定休日 水曜日



地酒のまち、中津川から世界へ。

三千櫻酒造

純米大吟醸酒 三千櫻

こだわりの逸品

「中津川の地酒『三千櫻』JAA機内食に採用」というニュースを新聞などで見た人も多いことでしょう。昨年十二月より、三千櫻酒造が造る「純米大吟醸酒 三千櫻」が、日本⇄台湾の空の旅にステキなひと時を彩ります。



全国の約20社の中から選ばれた「三千櫻」

淡いブルーの小瓶の中でゆつたりと揺れる純米大吟醸酒 三千櫻。明るくベージュ地に満開の桜をあしらったラベルは、純米大吟醸酒だけが放つ馥郁とした香りが連想されます。JAA（日本アジア航空）の機内食専用に使われました。昨年春、JAAは機内食用に地酒を採用するためのコンペを企画。国内20社ほどの地酒メーカーの中から、中津川市田瀬にある三千櫻酒造の純米大吟醸酒が採用されました。「和食、洋食、中華どの料理にも合うお酒ですので、お客様にはご好評をいただいています。飲み口がよく、三時間ほどのフライト中に二本、三本とお召し上がりになる人もいますか。とてもうれしいことです」と話すのは、三千櫻酒造の山田耕司社長。自ら社長も務めます。

三千櫻のお酒は、高級料亭からの注文が多く、また、台湾や香港

お酒は造るのではなく、
できて来るもの

中津川市田瀬。青川の異名を持つ清流付知川のほとりに、つんと高い煙突を見ることが出来ます。この煙突の場所が、三千櫻酒造です。この豊かな自然が息づく場所で、昔から伝えられてきた方法で、ゆつくりとで丁寧にお酒が作られています。

「酒は『造る』んじゃないくて、『できる』んだなあと、つくづく思います。酒は生き物ですから、出来上がってくる間、時々人間が手を入れてあげるんです」仕込みをする九月から二月の半ば頃までは、毎晩二〜三時間おきに蔵を見て回るといいます。「こちらのタンクを見れば、あちらのタンクも：特になにをするというわけではありませんが、見守ることが大切なんです」

酒は生き物。かい入れは杜氏にとって大切な仕事のひとつ。



酒造業も基本は農業。自家製米でつくる酒は最高の味を造ります。



の日本料理レストランからも注文を受けることが多いとか。三千櫻はアジアの美食家たちが認める日本酒なのです。



山田社長の友人から送られてきたJAAの機内食の写真



台湾の経済紙にも特集記事として取りあげられました。

中津川の人が自慢できる酒造りを...

酒造業も基本的には農業者という独自のポリシーを持つ山田社長。自社山を水源とする仕込み水を使い、自家栽培と契約農家で作った低農薬の米を使うという徹底ぶりです。「ヨーロッパへ行くと、日本の地酒のように各地に地ワインのブルユワリーがあります。そして、自分の住んでいる町のブルユワリーで造られたワインが一番おいしいと誇りにしています。東濃の酒はレベルが高く、中でも中津川の酒はうまいと評判がいいんです。これからも中津川に住む人が『中津の酒はうまい』と自慢に思っていただけ酒造りをしたいと思っています」

三千櫻酒造
岐阜県中津川市田瀬一五
電話 〇五七三二一三〇〇三
<http://homepages3.nifty.com/michizakura/>

苗木遠山史料館で展示されている 姫駕籠のレプリカが、 NHK大河ドラマ「篤姫」に登場します。

姫駕籠は三月二十三日放送予定
の、篤姫のお輿入れのシーンに
登場します。



▲嘉子の姫駕籠は、駕籠の重さ70、棹の重さは80。
姫駕籠の担ぎ手は女性だったので、軽量化が図られていたようです。

苗木遠山家と薩摩島津家 の深い関係

江戸時代、高貴な女性が乗る駕籠は「姫駕籠」と呼ばれ、装飾が施された美しい乗り物でした。姫駕籠は国内に四台しか現存しておらず、その中の一台が苗木遠山史料館に展示されています。

丸に十字の薩摩藩島津家の家紋、唐草模様の蒔絵が美しい姫駕籠に乗り苗木藩へ嫁いできたのは、十二代藩主友禄（ともよし）の正室嘉子。もともとこの姫駕籠は、嘉子の母随姫（よりひめ）が薩摩藩より土佐原藩へ嫁ぐ時に作られたもので、愛娘の幸せを願い、嘉子が苗木藩へ嫁ぐ時にも使われたと言われています。

家系図をひも解くと、嘉子と大

河ドラマ「篤姫」登場人物とは近い関係にあります。随姫、篤姫の父（忠剛）、島津斉彬の父（斉興）の三人は兄弟。つまり嘉子、篤姫、斉彬の三人はいとこ同士です。嘉子により苗木藩は薩摩藩との縁ができ、友禄が奏者番から若年寄に抜擢されたとも言われています。



されました。嘉子もまたその一人だったといえるでしょう。明治に入り、苗木藩は借財対策のために城内の調度品を整理。その時、姫駕籠をはじめ、嘉子が大切にしていた品々も売却されたといえます。当時の購入者が代々大切に保管していたおかげで、苗木遠山史料館で、江戸時代の職人技を間近に見ることができま

ドラマでまもなく登場 する苗木の姫駕籠

NHK大河ドラマ「篤姫」のヒロイン篤姫は、薩摩藩主島津斉彬の養女となりやがて十三代将軍家定のもとへ嫁ぎます。嘉子の姫駕籠のレプリカは、ドラマの重要シーンのひとつ、篤姫のお輿入れに登場します。

レプリカの作成にあたっては、昨年六月に大工、金具師、画工など七名が苗木遠山史料館を訪れ、昔ながらの寸法で採寸。秋には見事なレプリカが完成しました。

中津川がつなぐ、 皇女和宮と篤姫

文久元年十月二十日、まだあどけなさが残る十六歳の姫が京から中山道を通り江戸へと旅立ちます。

江戸の職人技を見る

江戸時代後期から末期、激変する時代の流れに、多くの人が翻弄

▲嘉子が大切にしていたミニチュア家具。
当時は女の子が生まれると、一流の職人たちによって作られました。



苗木遠山史料館

電話/0573-66-8181 住所/中津川市苗木2789-2
http://www.city.nakatsugawa.gifu.jp/museum/toyama/

表紙の画像は・・・



中山道の華やかな往来を思う落合の石畳

落合宿から馬籠宿にかけて、中山道の難所中の難所と言われた十曲峠があります。旅人の往来の難を少しでも和らげるために、自然石が敷き詰められました。街道の往来が華やかだった頃の当時の姿をとどめる石畳は、東海道箱根とこの落合の二箇所のみ。大変貴重な遺跡のひとつです。

和宮降嫁と明治天皇行幸の際には大規模な改修が行われたという記録が残っています。全長823m。



▲落合宿本陣・内扉は加賀藩より火事見舞で贈られたもの。落合宿より十曲峠に入る。



新茶屋にある▶藤村自筆の碑。

知って得する地域の情報

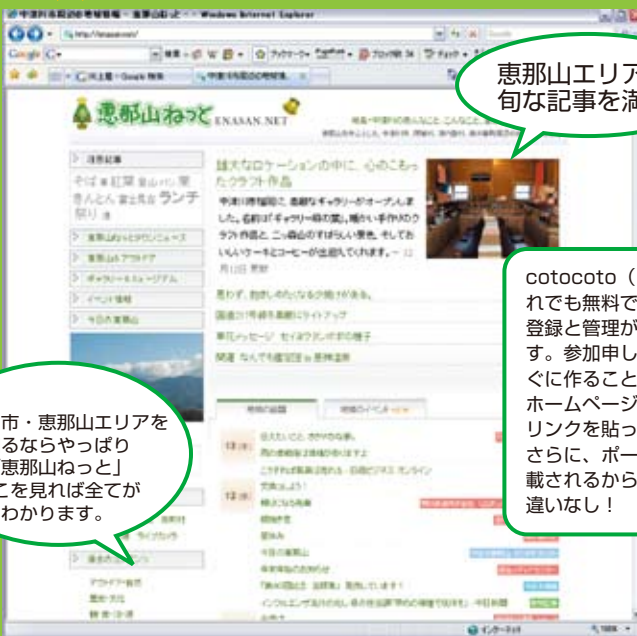
恵那山ねっと <http://enasan.net/>

携帯サイトも公開中
<http://enasan.net/>
恵那山ねっと
ホームページQRコード

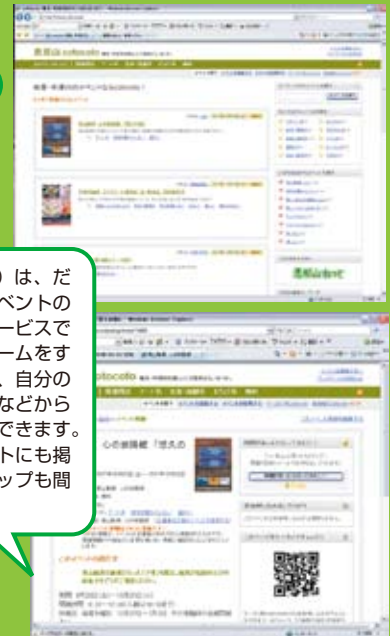


恵那山ねっとは
月間100,000PV

中津川のおんなこと、こんなこと、恵那山コトコトスタート。
岐阜・中津川のcotocotoでプチイベントはじめよう！



恵那山エリアの旬な記事を満載



cotocoto (コトコト) は、だれでも無料で簡単にイベントの登録と管理ができるサービスです。参加申し込みフォームをすぐに作ることができて、自分のホームページやメールなどからリンクを貼って、利用できます。さらに、ポータルサイトにも掲載されるから、集客アップも間違いなし！

中津川市・恵那山エリアを知るならやっぱり「恵那山ねっと」ここを見れば全てがわかります。

(有)たけかわ企画 お問い合わせは・・・0573 (66) 7567 <http://www.takenet.or.jp/>
タケネットサービスは、有限会社たけかわ企画が運営しています。 e-mail:take-inc@takenet.or.jp