



8代目の主人が惚れ込んだ神戸西区のとちおとめ使用のいちご餡を挟んだ「虎虎・苺あん」194円。ベースは白餡なのに、この色!いちごの量は推して知るべし。芳醇ないちご餡の風味が通り過ぎた後、締めにとら焼きの皮がふわりと香る時間差攻撃が絶妙。

樽形煎餅に端を発す

酒蔵のまちの老舗の

今昔物語

江戸時代に廻船問屋を経て、灘みやげとなる和菓子店を1801年に創業。以来、六甲山の伏流水で炊く自家製餡にこだわった菓子づくりを続ける名店。伝統を守るだけでなく、時代のニーズに応えた新しい味にも挑戦する姿勢が、より良い素材との出会いを引き寄せている。



創業当時から技法を変えずに作り続けている「天津知羊羹(でっちようかん)」。甘さ控えめな餡を竹の皮で包み蒸した風味は、甘いものが苦手だった方がリピートするほど。一箱454円。



阿波和三盆糖を光琳菊と梅の花に模ったお干菓子。「春忘」の菓銘は菅原道真の歌から。単色ではない意匠も珍しく、一度見たらまさに忘れられない春の愛らしさ。一箱756円。



虎屋吉末

(とらやよしすえ)

神戸市東灘区御影本町4-1-1

営/9時~18時

日曜定休

☎078-851-2444

<http://www.toraya1801.com/>



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…



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!

意識して探しはじめると、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、ぎゅっとピン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であろうか。



「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。