

ひと土岐の



土岐市曾木町

# あん【餡】

親子代々、ふるさと自慢の気取らないおやつ 土岐市曾木町

竹皮羊羹<sup>ようかん</sup>は、地元の人なら誰もが知る土岐の名物だ。そこで、1887(明治20)年頃から竹皮羊羹ひとすじという池田屋を訪ねた。明治創業の老舗と聞いて、敷居の高そうな店構えを想像していたが、目の前に現れたのは、食料品や日用品を置く“ご近所のよろずやさん”。何とも親しみやすい雰囲気に肩の力が抜ける。お店のレジ奥が厨房になっており、餡を

炊くいい匂いが漂っていた。5代目というご主人の中島 薫さんが「今、ちょうど竹皮に餡を包むところ」ということで、その作業を見せてもらう。「うちのは、小豆と砂糖、小麦粉、少しの水飴と塩だけ。シンプルだからこそ小豆はこだわっていて、十勝産小豆だけを使い餡から手作りしています」。慣れた手つきで湿らせた竹皮に餡をのせ四角に包み、くるくるとひもで止めていく。「これを1時間ほど蒸して中1日ほどねかせ、ちょうどよい塩梅で出荷します」と話しながらも手は休めず次々と包んでいく。「さあ、どうぞ」。竹皮ごと三角にカットし



た羊羹を味わうと、竹皮の爽やかな香りがすっと広がり、もちもちした食感がとてもおいしい。餡のつぶ粒感が絶妙で、やさしい甘さにすっきり虜になってしまった。

**N** 無添加を貫き、手間をかけ餡からていねいに手作り

元祖竹皮羊羹本舗 池田屋

**Note** 岐阜県土岐市曾木町396-4 ☎0572-52-3011  
営業時間/8:00~19:00 定休日/月曜、第1火曜

東海環状道 土岐南多治見ICより約20分

「初代の古田スエから3代の私の祖母まで、女性で作っていたんです。4代目の父が婿養子に入り、私で5代目」と中島さん。「父である先代の後を継いだとき、今の時代にあった味にしようと試行錯誤を重ね、この甘さに落ち着きました」。窯元や陶磁器問屋が出張の手みやげにすることも多いという。道の駅「志野・織部」やテラスゲート土岐「まちゆい」などでも購入できる。2本入り650円〜と気軽に買える価格も嬉しい。

