Sweets Trend
Vol.108 2023年10月号

古くから愛される 日本のおやつ、お団子

おやつからお供え物まで、私たち日本人に馴染み深い「お団子」。その歴史は諸説あるが古くは縄文時代から食されていたとされる。そして、室町時代には竹串に刺したお団子がすでに市井の人たちに親しまれる食べ物として流通していたそうだ。今回はそんなお団子の歴史を今に伝える、東京の名店6店舗の人気商品を紹介する。

言問団子

白餡（左）／小豆餡（中央）／みそ餡（右）

価　　格：2,960円（12個入り）
サ イ ズ：縦40×横40×高さ40mm／個
重　　さ：約33g／個
保存方法：常温
消費期限：購入日当日

言問団子（ことといだんご）

住所：東京都墨田区向島5-5-22　Tel：03-3622-0081

創業江戸末期。江戸向島で大名屋敷に出入りしていた庭師の外山佐吉（初代）が、維新による時代の変革にともない和菓子職人に転身し、隅田川沿いに茶店を出したのが始まり。平安時代の歌人・在原業平が東国を旅したときに詠んだ「名にしおはば いざ言問はん 都鳥……」という和歌にちなんで「言問団子」と名付けられ人気を博した。その後、多くの著名人に愛され、宇野千代、芝本好子、平林たい子、村岡花子といった女流作家の寄せ書きが今も店内に飾られている。また、食通としても有名な池波正太郎が『鬼平犯科帳』に登場させたこともある。

一般的な団子は串に刺したものだが、店名と同じ看板メニューの**「言問団子」**は串刺しではない。もともと団子は中国から渡ってきたものとされ、串刺しではなかった。そこで言問団子は業平の歌にある「都鳥」をモチーフにしたお皿をあつらえ、それが評判になった。テイクアウト用は箱入りとなるが、現在もイートインでは都鳥のお皿が使われている。

創業以来、言問団子はお米の粉を餅状にした小豆餡と白餡で包んだ団子、そして白玉粉を餅状にしたものにクチナシからとった色粉で黄色にし、中にみそ餡を入れた団子の3種。しっとりした餡に包まれ、もちっとした食感の団子は上品な甘さ。少し濃いめの緑茶とよく合う。3種揃うと彩りも美しく、お土産にも喜ばれる。東京を代表する向島三大和菓子のひとつ、言問団子は本店のほか都内、および東京近郊のデパートでも購入できる。

https://www.kototoidango.co.jp/

※価格はすべて税込み。重量、サイズは多少異なる場合があります。

https://www.koganean.co.jp/

古賀音だんご
黒胡麻和三盆

価　　格：1,080 円（5 本入）
サ イ ズ：縦 85（串込み）×横 30 ×高さ 30mm ／本
重　　さ：36g ／本
保存方法：常温
消費期限：購入日当日

ふるや古賀音庵（ふるやこがねあん）
住所：東京都渋谷区幡ヶ谷 3-2-4　Tel：03-3378-3003

昭和 11（1936）年創業。当初は「富留庵」という屋号だったが、昭和 58（1983）年、国民的作曲家・古賀政男氏より「古賀音」と命名され「ふるや古賀音庵」となった。創業以来、渋谷・幡ヶ谷で和菓子の持つ素材自体の味や風味を一番大切に考え、伝統を守りながら和菓子づくりを続けている。そのため、同店の団子も全て消費期限は当日のみ。お客様から「おつかいものにならない」とお叱りを受けることもあるそうだが、あえて日持ちではなく素材と味にこだわりを持ち続けている。

古賀音だんごといえば「胡麻団子」といわれるほどの看板メニューが**「黒胡麻和三盆」**。毎日、搗きたてのやわらかな団子に、たっぷりのすり胡麻がまぶされている。一口ほおばるともちもちの団子と、香り高い胡麻が口の中を充たしてくれる。これほど胡麻をふんだんに使った和菓子は、他に類を見ないのではないだろうか。

羽二重団子
焼団子（手前）／餡団子（奥）

価　　格：302 円
サ イ ズ：縦 150（串込み）×横 40 ×高さ 20mm ／本
重　　さ：60g ／本
保存方法：高温多湿を避けて常温
消費期限：購入日当日

羽二重団子（はぶたえだんご）
住所：東京都荒川区東日暮里 5-54-3　Tel：03-3891-2924

https://www.habutae.jp

文政 2（1819）年創業。初代庄五郎が歌川広重の「名所江戸百景」で有名な音無川のほとり、芋坂の現在地に「藤の木茶屋」を開業し街道往来の人々に団子を振る舞ったのが始まり。この団子がきめ細かく羽二重のようだと評判になり、そのまま菓名となり商号も「羽二重団子」となり現在に到る。歴史ある羽二重団子は明治の文豪にも愛され、夏目漱石の『吾輩は猫である』にも登場している。

看板メニューの**「羽二重団子」**は厳選された北海道小豆を使用した甘さ控えめのこし餡と、濃口の生醤油のつけ焼きの 2 種類。団子は庄内のうるち米を挽いた粉を直送で仕入れ、蒸練して臼と杵でよく搗くことで独特の粘りと歯ごたえ等の食感が生まれる。上品な甘さの餡団子と香ばしい醤油の香りに包まれる焼団子。かつて、明治期の文人・岡倉天心がこの焼団子で酒を飲んだと伝えられている。

https://shimurakashi.base.shop/

日吉団子

価　　格：200 円
サ イ ズ：縦 70（串込み）×横 35 ×高さ 35mm ／本
重　　さ：55g ／本
保　　存：常温
消費期限：購入日当日

目白　志むら（めじろ　しむら）
住所：東京都豊島区目白 3-13-3　Tel：03-3953-3388

昭和 14（1939）年、東京・青山高樹町にて創業。昭和 21（1946）年より現在の目白に移転し地元の銘菓として根強い人気を誇る和菓子屋である。目白という場所柄、若い学生たちにも人気で、インスタ映えする断崖絶壁のかき氷や、きな粉をまぶした「九十九餅」も有名だ。今回ご紹介するのは、そんな志むらの看板メニューのひとつ、目白銘菓**「日吉団子」**。この団子を食べずして、志むらツウとは言わせないといわれる逸品である。

創業以来、特にあんこにこだわりを持ち、仕込みから生成まで 2 日間をかける。あんこには、ほのかな塩味が利いていてちょうどよい甘さになっている。大変風味のよいよもぎ餅と、濃厚でなめらかな、このこし餡との組み合わせは絶品。1 本につき団子 2 個と小ぶりなので、ついつい 2 本、3 本と食べてしまう。日吉団子はテイクアウトのほか店舗 2 階の喫茶でもいただくことができる。

※価格はすべて税込み。重量、サイズは多少異なる場合があります

大人のみたらし（手前）／抹茶あん（奥）

追分だんご本舗（おいわけだんごほんぽ）
住所：東京都新宿区新宿 3-1-22　Tel：03-3351-0101

価　　格：〈大人のみたらし〉216 円　〈抹茶あん〉237 円
サ イ ズ：〈大人のみたらし〉縦 80（串込み）×横 30 ×高さ 30mm ／本
　　〈抹茶あん〉縦 100（串込み）×横 30 ×高さ 30mm ／本
重　　さ：〈大人のみたらし〉約 76g ／本　〈抹茶あん〉63g ／本
保存方法：直射日光、高温多湿を避けて常温
消費期限：購入日当日

かつて甲州街道の宿場町として栄えていた内藤新宿。この地で親しまれていた団子の味を復活させようと昭和 22（1947）年、新宿三丁目に創業した「追分だんご本舗」。以来、伝統の味を守るとともに、時代に合った新しい味を追求し「新宿追分だんご」として多くの人を魅了してきた。団子には秋田産あきたこまちを使用。気温、温度などを考慮し、職人が水加減、火加減を調節しながら一つひとつ丁寧に仕上げている。定番のみたらしやこし餡のほか、いちごあん、梅みょうが、はちみつレモンあんなど季節限定のお団子も人気だ。

今回ご紹介するのは、特製のみたらしタレに山椒と生七味をブレンドした**「大人のみたらし」**と抹茶を使った**「抹茶あん」**。「大人のみたらし」は、みたらし好きはもちろんだが、「みたらしは甘くて苦手」という方にもあえておすすめしたい一品。山椒と生七味が効いたピリっとしたタレは、他に類を見ない味わいで辛党にも納得の団子なのだ。

「抹茶あん」は、西尾抹茶を使用した深い味わいの抹茶餡がトッピングされている。濃厚な抹茶餡がもちもちした団子と相まって、多幸感が口の中に広がる。色鮮やかな緑と真っ白な団子のコントラストは絶妙。これ 1 本だけで十分インスタ映えする。

コンビニスイーツピックアップ

このコーナーでは、毎回コンビニエンスストアを回って商品の動きを探り、ホームページなどを参考に話題のスイーツを紹介しています。

①とろけるわらび餅（ローソン）
　価格：160 円　重量：116g　サイズ：直径 4 ×高さ 1.5cm（× 6）
②クリームおはぎ（ローソン）
　価格：243 円　重量：62g　サイズ：直径 4 ×高さ 4cm
③7プレミアム　超特撰吟造り醤油たれ串団子 3 本入（セブン - イレブン）
　価格：116.64 円　重量：約 51g（× 3）　サイズ：縦 10（串込み）×横 3 ×高さ 3cm（× 3）
④とろーり冷やしみたらし（セブン - イレブン）
　価格：213.84 円　重量：170g　サイズ：直径 10 ×高さ 3cm
⑤7プレミアム　北海道産小豆使用　かりんとう饅頭（セブン - イレブン）
　価格：118.80 円　重量：62g　サイズ：直径 3.5 ×高さ 3cm
⑥白玉クリームぜんざい（ファミリーマート）
　価格：305 円　重量：約 55g　サイズ：直径 8 ×高さ 8cm
⑦紅はるかのクリーム大福（ファミリーマート）
　価格：165 円　重量：74g　サイズ：直径 6 ×高さ 3cm
⑧塩豆大福（ファミリーマート）
　価格：140 円　重量：約 83g　サイズ：直径 7 ×高さ 3cm

小腹が空いたら、お餅系スイーツを

小腹が空いた時、腹持ちのいい餅菓子がほしくなる。餡子は日本茶だけでなく、コーヒーとも相性が良いので、秋の夜長にもっぴたりだ。

ローソンの「**とろけるわらび餅①**」は、とろ〜りとした食感のわらび餅。口の中でとろける感触はクセになりそうだ。「**クリームおはぎ②**」は、小豆のつぶつぶを生かした餡子のおはぎに生クリームをトッピングしたもの。甘さを抑えたクリームが絶妙で新しい味だ。

セブンーイレブンの「**7 プレミアム　超特撰吟造り醤油たれ串団子 3 本入③**」は、しっかりとした食感の醤油味の団子。「**とろーり冷やしみたらし④**」は、同じ醤油系の団子でも昆布だしと香り高い醤油を合わせた甘じょっぱいたれがたっぷり。喉越しの良い団子で、しっかりとした味だが後口はすっきりしている。「**7 プレミアム　北海道産小豆使用　かりんとう饅頭⑤**」は、北海道産小豆の自家炊きこし餡を使用している。饅頭を香ばしくて風味の良い米油で揚げていて、餡を包んでいる生地の部分は表面だけでなく、中までカリカリだ。

ファミリーマートの「**白玉クリームぜんざい⑥**」は、北海道産小豆使用の粒あんと、北海道生クリームをブレンドしたホイップクリームを重ねている。「**紅はるかのクリーム大福⑦**」は、生紅はるかペーストを使用した濃厚な芋あんを紫色のおもちで包み、クリームを入れた 3 層仕立ての大福。濃厚な芋あんと餅のコラボがやみつきになる。「**塩豆大福⑧**」は富良野産赤えんどうの煮豆を練り込んだ餅で宮古島の雪塩 ® を使用した餡を包んだ塩味のきいた豆大福だ。

街角のSweet Shop

和菓子と甘味処　埼玉屋小梅

東京都墨田区

東京都墨田区向島 1-5-5　Tel：03-3622-1214
営業時間：9:00 ～ 18:00
定 休 日:月曜日（1 日または祝日の場合水曜日に変更）
https://saitamaya-koume.com

数多い名物和菓子で地元に愛される

創業明治 30（1897）年。初代が「故郷の地名を大切に」と埼玉屋とし、当地名にゆかりのある名物「小梅だんご」を売り出して以降、小梅の屋号も合わせ現在の「埼玉屋小梅」となった。和菓子店激戦区の向島で、江戸以来の伝統を守り最新技術と最高級の素材を吟味し、四季折々の自然の風味を大切にした和菓子を提供している人気店である。店内にはイートインスペースもあり、作りたてのおしるこや、夏限定のかき氷などお店でしか味わえない甘味を多数取り揃えている。東京スカイツリーから近いこともあって、近年は地元の常連さんのほかに、若い方や海外からの観光客も訪れるようになった。

今回ご紹介するのは、看板メニューの**「桜橋まんじゅう」「小栗饅頭」「小梅団子」**の 3 品。一番人気の小梅団子は、こし餡を包んだ胡麻、甘酸っぱい梅肉入りの白餡を包んだきなこ、そして団子にはちょっと珍しい青のり、1 本で 3 種類の味を楽しむことができる。団子は上新粉でつくるものが多いが、埼玉屋小梅は白玉粉と餅米で作った求肥を餡で包んでいるのが特徴。賞味期限は製造から 3、4 日なので、お土産にも最適である。「桜橋まんじゅう」は、隅田川に架かる桜橋が完成したのを記念して、昭和 60（1985）年より販売。京都丹波産のつくね芋をすりおろし、砂糖と上新粉（こしひかりを使用）を蒸してしっとりした食感の皮を作りあげている。あんこには桜の塩漬けの絞り汁を加えており、甘みと塩味のバランスが絶品。桜の花の塩漬けがトッピングされていて目でも味でも桜を楽しめる。秋～冬限定の小栗饅頭は、栗と白手芒で作った白餡が詰まったまんじゅうで、贅沢な秋の味わいとなっている。

●桜橋まんじゅう（写真手前）
価　格：180 円
サイズ：縦 65 ×横 40 ×高さ 30mm
重　さ：約 90g

●小栗饅頭（写真中央）
価　格：190 円
サイズ：直径 55 ×高さ 45mm
重　さ：約 54g

●小梅団子（写真奥）
価　格：200 円
サイズ：縦 120（串込み）×横 40 ×高さ 40mm ／本
重　さ：約 50g

取扱い製品　ピックアップ

洋酒各種

ブランデー、ラムなど、洋菓子だけでなく和菓子にも使える洋酒を豊富にご用意しております。

熟成蔵出し黒みりん

「温熱熟成製法」により、濃厚な甘みとコク、熟成香を持つ黒い本みりんです。菓子の甘み付けや焼き色付け等にもおすすめです。

ワイン各種

汎用性の高いライトタイプから、リッチで濃厚なタイプなど多数扱っています。

※上記は一例です。他に甘味料やミックス粉、日持ち向上剤など菓子用に適した製品が多数ございますので、お気軽に弊社営業担当までお問い合わせください。

三菱商事ライフサイエンス

Sweets Trend　Vol.108　2023 年 10 月号（2023 年 10 月 1 日発行）
発行：三菱商事ライフサイエンス株式会社
住所：東京都千代田区有楽町 1 丁目 2 番 2 号 東宝日比谷ビル 16 階（営業本部）
電話：03-5501-7318　FAX：03-5501-7331
http://www.mcls-ltd.com/
Copyright 2023 Mitsubishi Corporation Life Sciences Ltd, All Rights Reserved