

大井宿と「和」スイーツめぐり 中山道大井宿で和菓子の名店三昧

中山道大井宿は、江戸時代から多くの旅籠で賑わった宿場です。現在も宿場内には本陣跡や明治天皇行在所跡、枅形など見どころの多いところですが、JR恵那駅から中山道周辺は商店街になっており、和菓子の名店が点在しています。

秋になれば恵那名物の栗きんとんや栗菓子、五平餅やかんから餅など、各店の自慢の商品が味を競う和スイーツのまちで、甘味三昧のお散歩はいかがでしょうか。

1. 恵那市観光物産館「えなてらす」(スタート)
恵那市13ヶ町の特産品をはじめ、ここでしか買えないオリジナル商品、地元企業のイチ押し商品がずらりと並ぶ観光物産館です。

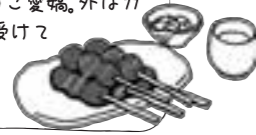
秋には期間限定、数量限定で市内名店の栗きんとんを詰め合わせた「栗くらべ」が売り出されます。

2. 御菓子司 両楽

創業から90年近くになる老舗の和菓子店。先代は名古屋の老舗「両口屋是清」で修行してチーフとなり、恵那で独立後にきよめ餅を考案した職人さんでした。店先には恵那名物の栗菓子とともに季節ごとの美しい意匠の生菓子が並びます。墨絵で恵那峡を描いた掛け紙に絞り模様の菓子箱は上品なデザインでお持たせにしても素敵です。

3. 五平餅 もりはる

「美味しさの秘密は、「心」よ。」という言葉通り、地元産コシヒカリを炊いて、つぶして、丸めるまで、すべてが母娘二人の手づくり。お団子型のかわいらしい五平餅は、大きさが不揃いなのも手づくりならではの可愛さ。外はカリッと中はもちもちの五平餅は注文を受けてから丁寧に焼き上げます。愛嬌たっぷりのお二人との会話も楽しみです。



4. 大津屋

秋になると店先は栗菓子一色。その中でもお薦めは「栗粉もち」でしょう。

賞味期限は2〜3時間という栗粉もちは、蒸した栗をそのままぼろ状にしたもちにたっぷりまがります。砂糖は後から掛けるのが特徴で、栗の自然な味わいを楽しみながら、砂糖で好みの甘さに調整することができます。店先でいただくこともできるので、とにかく買ってすぐ食べるのがお薦めです!

5. 明治天皇行在所

天皇が外出された時の仮の御所を「行在所(あんざいしょ)」と言い、大井宿には、明治13年6月28日に天皇がお泊りになった場所が残っています。お泊りになった部屋、畳敷のトイレ、お風呂などは当時のまま残った町屋の外観は復元されたものです。※入場無料
9:00〜16:00 火曜日曜日定休日

6. 中山道ひし屋資料館

江戸時代に「菱屋」の屋号をもつ商家で、大井村の庄屋を務めていた旧古山家を利用した資料館です。町屋建築の典型とされる土蔵、居室、庭園は市の指定文化財に指定されています。※入場有料
9:00〜16:30(閉館17:00)
月曜、祝日の翌日(12月28日〜翌1月3日休)

7. 大井宿本陣跡

昭和22年(1947)8月に本陣が火災になり、現在では、正門、その脇の松の大木、裏の庭園などが残されています。街道から見る正門と松の風情は、かつての中山道大井宿をしのばせてくれます。正門は江戸初期の華やかな造りです。

8. 市神社

福寿円満、商売繁盛の神様で、毎年1月7日に七日節市が行われます。

9. 立花屋

とにかく午前中に行かないとすぐに売り切れてしまうという「豆餅」。
餅と言っても餡は入っていません、甘みをつけたお餅にふくらりと炊いた白い大豆がちりばめられています。ほんのりした甘さと大豆の塩加減が絶妙で、地元の皆さんの圧倒的な人気を誇る逸品です。

10. 御菓子司 菊水堂

創業90年を迎えた老舗和菓子店で、ご主人が素材にこだわり丁寧に手づくりした和菓子が並びます。中でもお薦めは、全国推奨観光土産品にも選ばれた恵那名物「華岩まんじゅう」。「華岩」とは、天下の絶景、山水秀麗渓谷美を誇る恵那峡の一角にそびえる天然記念物の珍石で、この岩にたとえたまんじゅうは、創業以来、大正、昭和、平成とその味を守りつづける銘菓です。



11. 恵那寿や

中山道沿いに落ち着いた店構えの「恵那寿や」は栗きんとんで知られる名店で、季節になると関東や関西の有名百貨店でも売られるほど。栗きんとんだけでなく、栗きんとん羊羹や栗ジャム、栗万頭など栗菓子も豊富で、浮世絵風のパッケージも上品で素敵です。

12. 恵那かんから餅

つくたてのお餅に、「こしあん」、「きな粉」、「胡麻」をまがしたのが恵那名物のかんから餅。滑らかで上品な甘さのこしあん、香ばしいきな粉、風味高い胡麻のいずれも美味。いくつでも食べてしまえそうです。お餅なので食べ過ぎにご注意を。

13. 料理旅館 信濃屋

大きな木造3階建ての建物にびっくり。



本陣跡 ⑦



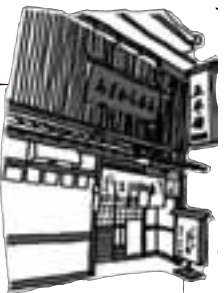
明治天皇行在所 ⑤

中山道ひし屋資料館 ⑥



15. 五平餅 あまから

JR恵那駅からすぐの店先からは、五平餅を焼く香ばしい香りが漂ってきます。店の外からガラス越しに五平餅を焼く様子が見えてくるともうたまりません。お店でいただいたてもよし、お土産にしてもよし、秘伝のタレが絡まった小ぶりのダンゴ型五平は何本でも食べられそう。恵那に来たら必ず立ち寄るというファンも多いのも頷けます。



14. 菓舗ひとつばたご

ひとつばたごは別名ナンジャモンジャといわれ、白い可憐な花を咲かせます。その花の清らかさや色香を御菓子で表現したいという思いから「菓舗ひとつばたご」と名付け、創業から百有余年となる老舗の和菓子店です。おススメは、その名もずばり「ひとつばたご」で、厳選した素材や独特の技法によりふんわりと焼き上げた生地の中に様々なクリームをサンドしてあります。



16. 若松屋

JR恵那駅前の交差点の一角にある若松屋さんの店先には、名物の山牛蒡味噌漬をはじめ、奈良漬や菊芋漬など手づくりの漬物や地元の食材が並んでいます。この地方の名物の蜂の子の瓶詰めもここでは手づくり。絶妙な味付けは、蜂の子は苦手という人にも是非トライしていただきたい逸品です。和菓子を堪能した最後は、お漬物でお口直しも良いかも。

