

シリーズ その道の達人に訊く 6



Professional No.006

笹川餅屋六代目 笹川太朗さん

新潟土産の代表格として定着している「笹団子」。私たちにはすっかり馴染みの存在ですが、意外と知らないことだらけ!?今回は「笹団子」のディープな部分を掘り下げます。

由来

「笹団子」の由来には諸説あります。

①上杉謙信説

上杉謙信が部下に兵糧食として作らせ戦に携帯したという説。(中国の粽をもとに創案したものとされています)



②生活の知恵説

蒲原地方の貧農の【生活の知恵】で、屑米をおいしく食べつなぐようにと作り保存食となった説。郷土史家の間ではこちらの説が有力視されています。(原材料が、米、ヨモギ、笹と全て野山などで手に入るものであったから)

Origin

歴史

月遅れ(6月5日)の端午(たんご)の節句は「団子(だんご)の節句」と云われ、明治～昭和初期頃は各家庭で200～300個も作られて、主食代用の風習が永く続いてきました。(明治時代は笹川餅屋でも販売しましたがあまり売れなかったというほど、家庭食でした) 餡子入りの笹団子の形になったのは、日清戦争後に砂糖が多く流通し始めたころから。家庭食から新潟名物として知名度を上げたきっかけは、昭和39年の「新潟国体」で県・市から新潟土産の依頼を受け、火付け役の一人笹川餅屋四代目笹川勇吉が、笹団子に目をつけ、日持ちするよう改良したことで、新聞、口コミが全国へと広がりました。

History

食方

笹の上下を軽く引っ張り、バナナを皮を剥くように細かく縦に裂くと手も汚れずに食べやすくなります。多種多様な笹団子があり、原材料も異なります。各社推奨の保存方法や食方をおすすめします。



笹川餅屋

- 新潟市中央区西堀前通4番町739
- 電話：025-222-9822
- 営業時間 AM8:00～PM6:00
- 定休日：不定休

創業以来「ほんものの味を」をモットーに、初代から現在六代目まで受け継ぎ、原材料を出来る限り新潟県内産にこだわり吟味、昔ながらの製法にこだわり変わらぬ美味しさを提供しています。



地域性

スゲもしくはイグサの紐で結び米俵の形がポピュラーですが、地域や製造会社により、使用される笹や形(結び方)が異なります。新発田市など城下町が栄えた歴史ある地域は真ん中を縛らない笹団子が多いといわれています。関西と関東のウナギのさばき方が異なるように真ん中を縛ると切腹を連想する等々武家の多い城下町では忌み嫌われた、との説もあります。



新発田市近郊では真ん中を結ばない形が多い

Locality

賞味保存

●保存方法(笹川餅屋の笹団子の場合)

購入から固くなるまでの期間

冬季:1～2日/夏季:2～3日程で固くなります。

※保存場所の環境、気温等の条件で異なります。

- ①常温…高温多湿を避けましょう(目安購入から3日程程度)
- ②冷蔵…ビニール袋に入れ、冷蔵庫保存(目安1週間程)
- ③冷凍…ビニール袋に入れ、冷凍庫保存(目安1～2か月程)

●固くなった場合の食べ方

- ①蒸し器で15分ほど蒸す
- ②オーブントースターで焼き笹団子(注意:笹ごと焼く場合は、笹に十分に水をつけ焦げないように再加熱)
- ③電子レンジの場合は、笹ごと霧吹きで水をかける、または水にくぐらせた後ラップで様子を見ながら再加熱。

Storage & Eat

【和洋菓子・ジェラート】加盟店一覧

新潟市・佐渡市共通商品券は下記店舗でもお使いいただけます。

大阪屋豊栄店	025-387-5870	北区石動	ふるさとの味市川屋	025-223-1954	中央区東堀通	お菓子の百花園	025-222-4055(代)	新潟市内全店
お菓子の田沼屋	025-387-3136	北区豊栄下町	丸屋本店	025-229-3335	中央区東堀通	きくや	025-258-6000(代)	新潟市内全店
菓子工房ボンクールSAITO	025-259-2162	北区松浜本町	よし仙	025-266-0040	中央区学校町	里仙	025-228-9234(代)	新潟市内全店
昭和堂製菓	025-387-2259	北区葛塚	コメヘン・ジェラート工房	025-383-0011	江南区西町	田中屋本店	025-276-4062	新潟市内全店
滝まん菓子店	025-259-2263	北区松浜本町	にいつオーサカヤ	0250-22-0112	秋葉区新津本町	大阪屋両津店	0259-27-2423	佐渡市両津夷
大阪屋河渡店	025-273-7038	東区太平	大阪屋新津程島店	0250-21-0203	秋葉区程島	お菓子処しまや 沢根本店	0259-52-6166	佐渡市沢根五十里
大阪屋はなみずき店	025-275-9950	東区上木戸	御菓子処 ひっ越屋	0250-22-0508	秋葉区新津本町	お菓子処しまや窪田バイパス店	0259-57-1020	佐渡市窪田
高野屋	025-273-3832	中央区山の下	ガトーシェフ三味堂	025-266-0112	西区寺尾前通	プチドール	0259-57-2288	佐渡市河原田諏訪町
越後せんべい浜島	025-222-8757	中央区東湊町	大阪屋新通店	025-260-7668	西区新通南	モンブラン	0259-52-3235	佐渡市河原田本町
大阪屋古町本店	025-229-3211	中央区古町	大阪屋巻店	0256-72-2287	西蒲区巻甲			
念吉	025-244-5630	中央区沼垂東	大阪屋白根店ラスベック前店	025-372-5775	南区上下訪ノ木			

次回もお楽しみに!