

中部のおすすめの店紹介、観光案内 第2回

寺本諭史

今回は、伊勢の名物餅について紹介したいと思います。

三重県の桑名から伊勢までの参宮街道は別名「餅街道」とも呼ばれています。街道沿いには「おかげ参り」の旅人をもてなす道中食として親しまれた名物餅（前は、「なが餅」や「安永餅」を紹介しました）があり、現在も多くのお店で楽しむことができます。

● 赤福餅（写真は <https://www.akafuku.co.jp/> より）



三重県を代表する名物です。今からおおよそ 300 年前に誕生しています。一度は召し上がったことがある方も多いのではないのでしょうか。

赤福餅は、お餅の上にこし餡をのせた餅菓子です。この特徴的な形は、伊勢神宮神域を流れる五十鈴川のせせらぎをかたどり、餡につけた三筋の形は清流、白いお餅は川底の小石を表しています。

「赤福」という名前は、「赤心慶福(せきしんけいふく)」の言葉から名付けたとされています。

「赤福本店」は、伊勢神宮内宮周辺のおはらい町にあります。どっしりとした佇まいに、金色の文字で大きく「赤福」と書かれた看板が印象的です。店内で提供される赤福餅は、職人さんが繊細な指先で赤福餅の三筋の清流を形づくっています。本店は、伊勢神宮の参拝時間に合わせて午前5時から開店しているというのは驚きですね。



また、赤福では、「朔日参り」という風習にちなんで、お正月を除く毎月一日に販売されている「朔日餅」も有名です。東京の三重テラス（アンテナショップ）でも、販売されています。ちなみに、7月1日は「笹わらび餅」になります。

● 二軒茶屋餅（写真は <https://nikenjayamochi.jp/> より）



赤福餅と並ぶ伊勢三大餅の一つであり、伊勢地域では最も古いお餅です。あずき餡のたっぷり入ったうす皮のお餅にきな粉がまぶしてあります。お餅のサイズは小ぶりなため、2，3個いけますね。

また、同社を代表する商品として、「I SEKADO」と称されるクラフトビールがあります。このクラフトビールは数多くの賞を受賞されており、カンブリア宮殿でも紹介されました。

二軒茶屋餅の試食や、角屋味噌、醤油醸造蔵の見学、ビールの試飲などを含めた見学ツアー

一もあるみたいです。ビール好きの方もぜひチェックしてみてくださいね。

● へんば餅（写真は <https://henbaya.jp/> より）



伊勢三大餅の一つで、きめ細かい新粉を蒸して作った団子皮の中にこし餡を包み、こんがりついた焼き目が香ばしいお餅です。

ちなみに「へんば餅」という名前は、当時の歴史が由来になっています。昔、伊勢神宮へ向かうには宮川の渡しで船に乗り換えて、川を渡らなければなりませんでした。また、渡し場より先は伊勢の「神域」となるため、一切の動物は立ち入りが禁止されており、旅路で乗ってきた馬も皆ここで降りて返さねばなりませんでした。

へんば餅は、この馬を返す場所＝返馬所（へんばじょ）の近くで食べられたことが由来となったと伝えられています。シンプルな味わいですが、なんだか歴史的な奥深さを感じますね。

なお、伊勢地域では、「伊勢三大餅」の他にも様々なお餅が知られています。

- ・ 太閤出世餅：つぶ餡をお餅でくるみ淡いこげ目をつけたお餅。
- ・ 神代餅：草餅の中にほどよい甘さのつぶ餡が入った一口サイズのお餅。
- ・ 岩戸餅：丸く小さなお餅の中にこし餡を入れてきな粉をまぶしたお餅。

等

赤福以外の商品は、主に伊勢の地でしか食べられない銘菓となります。お伊勢参りの際にはぜひ一度味わってみてください。