



山形

ふる里の味
新庄の味

「くじら餅」

新庄の菓匠たかはし

新庄の菓匠たかはし(山形県新庄市住吉町、高橋雄一社長、0233・22・4080、<http://www.kasho-takahashi.com/>)が営業する新庄市は、山形県の北東に位置する。戸沢藩八万石の城下町として栄えていた江戸時代の頃から伝わる名物菓子が、「くじら餅」である。「くじら餅」の原料はもち米、うるち米、砂糖、これにみそやしょう油を味付けに加え、彩りにくるみをちらして食べる。そんな素朴なお菓子である「くじら餅」を、同社では、昔ながらの製法を守り続け、保存料や添加物をいっさい使わずに作っている。

もともと「くじら餅」は、保存食としても親しまれた伝統菓子で、昔は堅くなったら囲炉裏で焼いて食べていた。今はオーブントースターやフライパンで軽く炙ると、香ばしいしょう油やみその匂いや黒砂糖のコクのある匂いが漂い、そのまま食べるときとまた違った味わいがある。

そもそも、海から遠く離れた城下町に「くじら」と聞いて驚く人は多いが、クジラ肉が入った餅、というわけではない。「くじら餅」という名前の由来には諸説ある。昔は「くじら餅」は各家庭で作られ、1本が2kg以上もある大きなのし餅でその表面に黒砂糖の層がある。ここが白と黒の2色であり、その大きさといい、配色といい、塩漬けのクジラ肉の塊にそっくりなことから、「くじら餅」の名がついたと言われている。また、保存食とし



ひとくちくじら餅



くじら餅箱入り(黒砂糖、白砂糖、みそ味、しょう油味)

て、久しく、持つ、良い、餅と書いて「久持良餅(くじらもち)」という説や、くず米を蒸して作った餅なので、それが訛って「くじら餅」になったという説もあり、現在でもひな祭りに「くじら餅」をお供えする風習がある。

「くじら餅」の種類は、黒砂糖、白砂糖、みそ味、しょう油味に、あんこ味が加わった5種類。もちもちとした独特の食感と、ほのかな甘さがじんわりと広がって、一度食べたなら忘れられない、郷愁を誘う味わいである。