



発行：広島県呉菓子組合 @kure_sweets 協力：呉地図制作研究所 2024年7月初版発行

呉のスイーツは、こうしたオープンな姿勢と努力の賜物です。このマップを手に呉の甘味を巡ってみましょう！

発展させてきました。

新しいお菓子の研究を、業界全体で力を合わせながら業組合等が組織されていくようです。原材料の確保と組合の原型ができました。大正期には既に呉菓子回です。こうした菓子需要を支えるため、早い時期から現在販売店も含めた数え思われますが、雑貨屋に続き2番目に多い昭和4年には、菓子屋の店舗数が490店舗もあったそうです。

開元4 甘味が響く呉の歴史と笑顔

製菓、松田屋、福生)などといかが?きつとお家に笑顔が広がるでしょう。

開元3 市民の日常にも、いつもお菓子があった

今でも懐かしんで買いに来られるそうです。

開元2 海軍さんにも愛された呉のお菓子たち

海軍にはお菓子需要のための専門の納入組合がありました。戦前からの老舗である、天明堂、金子製菓、鶴屋、松田屋には、

開元1 お茶とスイーツと社交界

明治期の鎮守府開庁と共に、都心部から文化人たちが“家族連れ”で沼山流入してきました。当時の贅品でもあった「スイーツ」は「お茶」と「ピアノ」と共に、他の地域と比べ類を見ないほど発展したといえます。

江戸時代、小さいながらも呉浦・広村・仁方村には、菓子業や店舗があったと記録されています。明治時代に入ると、鎮守府が設置され、呉の甘味文化は一気に開花。その伝統は今にしっかりと受け継がれています。

江戸時代から続く呉の菓子文化が、明治で開花!

呉のお菓子と町を食文化体験!

呉エリア

呉あられ本舗 金子製菓
●呉市伏原1-5-8 ●0823-21-4285
●8～16時(昼休12～13時)
●土・午後～、日・祝 ●無
●あ

椿庵 博美屋 本店
●呉市中央5-8-15
●0823-22-1638
●9:00～18:00 ●木 ●有
●和、茶、季、い、赤

福住フライケーキ
●呉市中通4-12-20 ●0823-25-4060
●10～17時(売り切れ次第終了) ●火 ●無
●和

御菓子処 蜜屋
●呉市中通3-5-10 ●0823-21-3255
●9:00～18:00 ●火 ●無
●和、茶、季、い、赤

高砂餅 れんが通り店
●呉市中通3-6-1 ●0823-24-9211
●10:00～19:00 ●火 ●無
●和、季、い、赤

charlotte
●呉市三条3-8-2 ●0823-22-9286
●9:00～18:00 ●日・祝 ●無
●洋、季、赤

ケーキ工房 山崎屋
●呉市西畑町4-9 ●0823-21-1950
●9:00～18:30 ●日 ●有
●和、洋、季、い、赤

早田商会
●呉市本通4-6-10 ●0823-23-6666
●10～18時(土～17時) ●日・祝 ●有
●材料、機材、教室

御菓子司 鶴屋安芸
●呉市本通4-7-8 ●0823-21-3848
●月～土:8～18時/日・祝:9～16時
●1/1・2 ●有
●和、茶、季、い、赤

本田屋
●呉市本通4-8-3 ●0823-21-5500
●9:30～18:00(火～16:00)
●第1火曜日 ●無
●和、洋

松田屋
●呉市本町22-8 ●0823-21-3223
●10:00～18:00 ●火 ●無
●和、洋、せ、季、い、赤

椿庵・博美屋 中通店
●呉市中通2-2-16 ●0823-25-1638
●9:30～18:00 ●火 ●無
●和、茶、季、い、赤

糧配 呉庁舎食堂
●呉市西中央11-3-25・11F ●0823-21-4266
●11:00～13:30 ●土・日・祝 ●あり
●お米、食堂
※お米は、スーパーの藤三で購入できます。

天明星
●呉市中通1-1-24 ●0823-25-2439
●9:00～18:30 ●日 ●無
●和、茶、季、い、赤

スィーツーリズムMAP

～Kure & Hiroshima～

仁方

御菓子処 壺屋
●呉市仁方本町2-14-24 ●0823-79-1655
●8:00～16:00 ●日・月・火 ●あり
●和、茶、季、い、赤、ホ

御菓子処 本田
●呉市仁方本町2-3-15 ●0823-79-6434
●月～金:7～18時/日:7～17時 ●不定休 ●あり
●和、茶、季、い、赤

広島

吉川製銘
本社 ●広島市中区舟入中町4-30 ●082-231-0708
工場 ●広島市佐伯区八幡3-22-14 ●082-928-0405
●yoshikawaseian.easy-myshop.jp
www.gelato-angto.com
●卸し、餡子、ジェラート

赤沢食品 広島支店
●広島市中区舟入南5-2-6
●www.akazawa-syokuhin.co.jp
※広島支店では、一般対応は行っておりません。
●ぞつめん

増田製粉
●広島市西区 商工センター7-3-23
●082-277-5741
●8:30～17:00 ●土・日・祝 ●有
●米粉

お菓子カテゴリー: 和 和菓子 / 洋 洋菓子 / 茶 お茶菓子 / せ 煎餅 / あ あられ / 季 季節菓子 / い いが餅 / 赤 赤飯・紅白饅頭 / 赤 ホールケーキ

ちよっとつまみ食い ①

呉と祭りと「いが餅」

「いがもち」の赤(紅)・青(緑)・黄色とは!?

販売店に聞いたところ、皆さん「“五穀”を示しています。でも、どの色が、どの穀物か、分かりません。」とのこと。そこで、調べてみました!

陰陽五行説の五色と一致、健康への願いかも

まず“五穀”とは古事記・日本書紀で定義されている日本文化の根源です。現在一般的に「麦・ひえ・あわ・稲(米)・小豆」の事です。農に詳しい者に種子の色から分けてもらうと、緑=麦・赤=ひえ・黄=あわ、ではないかと…

また五色という事から、東洋医学で言う陰陽五行説に目を通すと「緑(青)=麦・赤=ひえ・黄=あわ・白=稲・黒(紫)=豆」と分類されていました。

「いがもち」最古の文献を発見か!

江戸時代の古文書(男重宝記)に「いが餅」がイラスト付きで掲載されていました。いまから300年以上前の見本絵図です。なお、いが餅の由来は、呉でも、全国でも様々な云われがあるようです。

【出典】『増補男重宝記5巻』與田三彦(刊年不明)国立国会図書館デジタルコレクション所蔵
男重宝記の初版は1693年(元禄6)です。
「イまりもち」とルビが振ってあるが移餅は、現代「いが餅」と称す。

我が「いが餅」の兄弟姉妹たち

一説では、いが餅の分布は、島根・広島・愛媛一帯、石川・福井・京都・滋賀・三重・愛知一帯、山形一帯に見られるそうで、祭りの日は広島と福井県のようにです。漢字の当て方も幾通りあるそうで、より詳しく分かれれば別の機会に改めて紹介したいと思います。

ちよっとつまみ食い ②

お菓子のある生活♪

Life1 誕生日やクリスマスにはホールケーキ!

やっぱりイベント事には“鮮やかなホールケーキ”が一番! 山崎屋、松田屋、シャルロットでは、そんなニーズに応えてくれます。ぜひ相談してみてください。

Life2 節句はお赤飯 or 紅白饅頭(餅)!

節句には、お赤飯、紅白饅頭、紅白餅、一升餅などがつきます。今は洋菓子に押されて需要は減っていますが、鶴屋、博美屋、天明星、蜜屋、高砂餅、壺屋、本田、風月堂などではいまでも提供しています。やっぱり大切な日には、今も昔も“紅白”がベストですね!

Life3 楽しい季節菓子と地元菓子

日本には四季があります。そんな一年を通して楽しめるよう、各店舗は四季折々の特色を生かしたお菓子を提供しています。また、呉ならではのオリジナル菓子も多数。紹介しきれなかった銘菓が沢山ありますので、ぜひ各店舗に足を運んでみてください。

Life4 “可愛い”「お茶菓子」もおススメ

鎮守府の開庁と共に、茶華道文化が発達。呉で創流した流派もあり、現在でも呉の学校には茶道部が多いです。そんなお茶席に欠かせない、愛らしくも表情豊かなのが“お茶菓子”です。一見特別感がありますが、お茶席以外でも●鶴屋、博美屋、天明星、蜜屋、壺屋、本田がお得意なので、ぜひチェックしてみてください!

日移りする楽しやですね!

【参考文献】『呉市史 第5巻 第7巻 / 資料編近世21呉市(S62・H11)』、『大呉市民史 明治 / 大正 / 昭和の各編』呉新聞日報社(S18・40)、『商工の呉市 昭和4年度 / 昭和8年度』呉商工会議所編(S・4～8年)、『戦後移住来』上田繁重(S49年)、『和菓子 第3号』虎屋(H8)、『御菓子司 福井清海(江戸後期)』、『語彙』六巻 岡本保孝 等編(M16)、『移り住みの考察』岡野 節子・堀田 千洋子(H16)、いが餅全般については各地方の菓子屋および餅屋のウェブサイトの情報も参照した。いが餅の色(陰陽五行説)については編集部の独自調査と見解による。その他の情報は各店舗取材時での聞き取りによるもの。

呉のいちおしスイーツ

① ショートケーキ

山崎屋 和、洋、季、い、赤
●西畑 ●0823-21-1950 ●9:00～18:30 ●日

昭和25年の創業。原材料と手間を惜しまないバタークリームのデコレーションは、呉市の返礼品で全国から注文が入っています。ヤフーショッピングでも注文可能なので、誕生日やクリスマスに届けてもらうのも◎店内は、蒲刈の塩ブッセ、季節のスイーツなどズラリ。先代は和菓子職人だったこともあり、例大祭では「いが餅」も並んでいます。

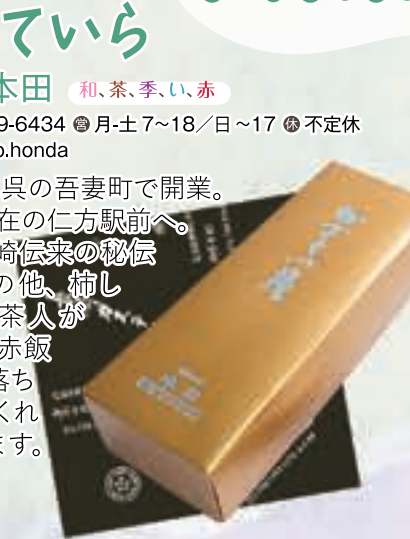


③ かすていら

御菓子処 本田 和、茶、季、い、赤

●仁方 ●0823-79-6434 ●月・土 7～18 / 日・17 ●不定休
●@okashidokoro.honda

昭和30年頃に呉の吾妻町で開業。間もなくして現在の仁方駅前へ。一番人気は長崎伝来の秘伝のカステラ。その他、柿しぐれ、くずバー、茶人が求める美しい茶菓子、赤飯などおすすめの品が多数。ほっこり落ち着いた店内で職人さん自ら接客してくれるので会話も弾み買い物が楽しめます。ぜひ足を運んで欲しいお店です。



⑤ 鳳梨萬頭

天明堂 和、茶、季、い、赤

●中通 ●0823-25-2439 ●9～18半 ●日

鎮守府の開庁式があった明治23年(1890)には営業していたと伝わる。銘菓「鳳梨萬頭」はパイナップル風味の餡とバターを使った生地が食べる者を飽かささせません。古くは「日本初の軍神」と呼ばれた海軍中佐「広瀬武夫」が天明堂の饅頭を両親へ送ったという逸話もあります。呉と大和と天明堂、ぜひ合わせて味わっていただきたいです。



フルーティー

⑦ フライケーキ

福住フライケーキ 和

●中通 ●0823-25-4060 ●10～17時(在庫限り)
●火 ●@friedcake_fukuzumi

昭和22年創業。お店の名前は創業者の実家が廻船問屋で「福住丸」を運航していた所から。かつて南海ホークスが呉でキャンプを張っていたころ、ドカベンこと香川さんをも虜にしたという。一度食べたならやめられないフライケーキ。今日も一つ買って帰りたいものだ。



モダン

② 長崎かすてら

本田屋 和、洋、季

●本通 ●0823-21-5500 ●9時半～18時(火16時) ●第1火

「一斤入魂」の特製長崎カステラ。昭和28年の創業以来、代々長崎に故郷を持つ店主が受け継いで来た本場の味。集中すると「無」となり、カステラと会話が出来るという職人魂が「舌鼓」と「心鼓」を打ちます。一番人気は、写真の一口サイズ。手間も、日持ちも◎より多くの方へ幸せが届く事まちがいなし。是非ご賞味ください。

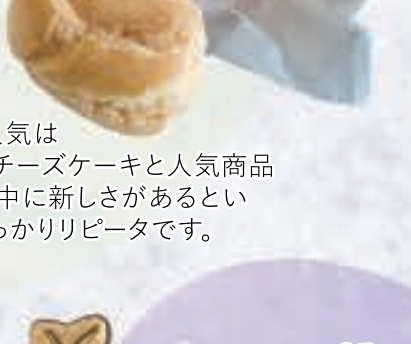
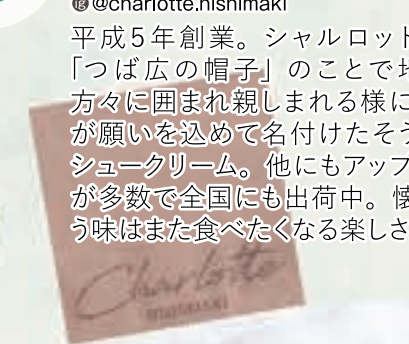


④ シュークリーム

Charlotte 洋、季、赤

●三条 ●0823-22-9286 ●9～18時 ●日・祝
●@charlotte.nishimaki

平成5年創業。シャルロットとは「つば広の帽子」のことで地域の方々に囲まれ親しまれる様にと初代が願いを込めて名付けたそう。一番人気はシュークリーム。他にもアップルパイ、チーズケーキと人気商品が多数で全国にも出荷中。懐かしさの中に新しさがあるという味はまた食べたくなる楽しさ。私もすっかりリピータです。



甘味散策の旅へ

QRコードをスキャンして、お菓子の町を巡る旅をお楽しみください!!

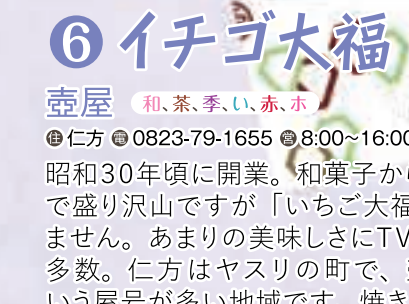


⑥ イチゴ大福

壺屋 和、茶、季、い、赤、赤

●仁方 ●0823-79-1655 ●8:00～16:00 ●日・月・火

昭和30年頃に開業。和菓子から洋菓子まで盛り沢山ですが「いちご大福」は外せません。あまりの美味しさにTVの取材も多数。仁方はヤスリの町で、壺○○という屋号が多い地域です。焼き入れに使う秘薬(味噌)を壺に入れていたから、という話です。地元愛と秘伝のレシピがいっぱいの壺屋。その「うま味」是非体感ください。



煎餅

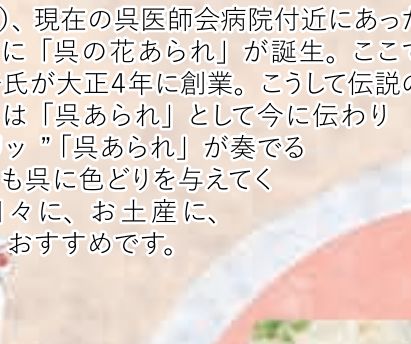
あられ

⑧ 呉あられ

あられ本舗 金子製菓 あ

●伏原 ●0823-21-4285 ●8～16時(昼12～13時) ●土 午後～、日・祝
●@kure_arare

明治30年(1897)、現在の呉医師会病院付近にあった朝日遊郭の前に「呉の花あられ」が誕生。ここで修業した金子氏が、大正4年に創業。こうして伝説の「花あられ」は「呉あられ」として今に伝わります。カリッ「呉あられ」が奏でる音は、今日も呉に色どりを与えます。日々に、お土産に、おすすめです。

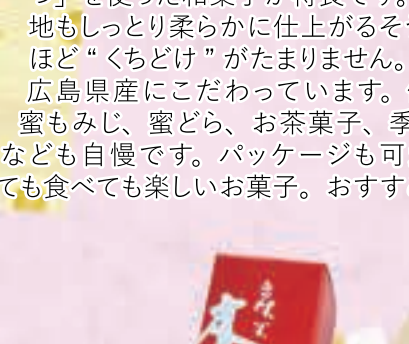


⑩ 蜜饅頭

御菓子処 蜜屋 和、茶、季、い、赤

●中通 ●0823-21-3255 ●9:00～18:00 ●火
●https://mitsuya-honpo.jp/

昭和26年創業。その名の通り「はちみつ」を使った和菓子が特長です。餡も生地もしっかり柔らかに仕上がるそう。なるほど「くちどけ」がたまりません。素材は広島県産にこだわっています。他にも、蜜もみじ、蜜どら、お茶菓子、季節菓子なども自慢です。パッケージも可愛い、見た目も食べても楽しいお菓子。おすすめです。

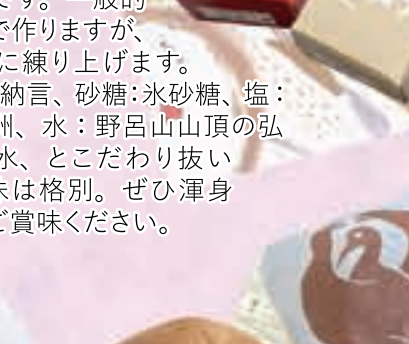


⑫ 本練り羊羹

風月堂 和、季、い、赤

●阿賀 ●0823-72-6963 ●9:00～18:00 ●火
●https://kurefugetudo.com/

昭和52年創業の阿賀エリア唯一の和菓子屋さん。大和もみじ、アパレイユ等も有名ですが、特に羊羹は格別です。一般的に蒸気、ガスで作りますが、炭火で丁寧に練り上げます。小豆:備中大納言、砂糖:氷砂糖、塩:能登半島珠洲、水:野呂山山頂の弘法寺の湧き水、とこだわり抜いています。味は格別。ぜひ渾身の和菓子をご賞味ください。



⑪ 椿まんじゅう

椿庵 博美屋 和、茶、季、い、赤

●中央 ●0823-22-1638 ●9:00～18:00 ●木
●中通 ●0823-25-1638 ●9:30～18:00 ●火
●https://www.tsubakian.co.jp/

昭和33年創業。美味しさの秘密は技はもちろん、原材料です。とにかく素材に妥協がありません。「椿まんじゅう」は両陛下へ献上した逸品で、「椿」は亀山神社鎮座の際「光を放った」という呉市の市花でもあり神木。他にも椿木、茶菓子、体験教室など、和菓子を通じた文化貢献に積極的。味と呉に深みを感じるお勧めの和菓子です。

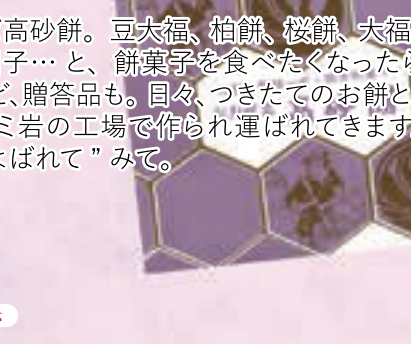
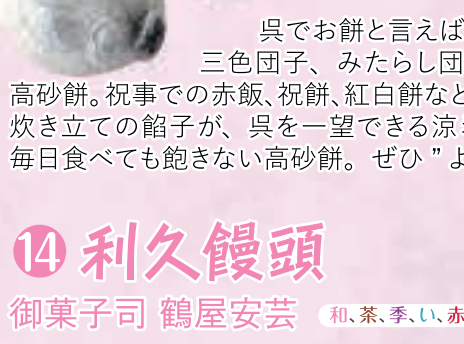


⑬ まめ大福

高砂餅 和、季、い、赤

●中通 ●0823-24-9211 ●10:00～19:00 ●火

呉でお餅と言えば高砂餅。豆大福、柏餅、磯餅、大福、三色団子、みたらし団子…と、餅菓子を食べたくなったら高砂餅。祝事での赤飯、祝餅、紅白餅など、贈答品も。日々、つきたてのお餅と、炊き立ての餡子が、呉を一望できる涼ミ岩の工場で作られ運ばれてきます。毎日食べても飽きない高砂餅。ぜひ”よばれて”みて。



⑭ 利久饅頭

御菓子司 鶴屋安芸 和、茶、季、い、赤

●本通 ●0823-21-3848 ●月～土 8～18時 / 日・祝 9～16時 ●1/1・2

昭和2年創業の老舗。小豆から焼き上げるこだわりの餡子など菓子道を追求しており茶人からの信頼も厚い。家元がご来呉に際にご提供できる主菓子、干菓子も取り揃え、軍港都市がもたらした呉のお茶文化を継承。また戦前を懐かしみ、求められる方も多い「鶴饅」こと利久饅頭は、若い世代にも好まれ、時代を越えて人気が高いお饅頭だ。



和菓子

⑮ 小豆ジェラート angto+

吉川製餡 餡子、ジェラート

●広島 ●yoshikawaseian.easy-mysshop.jp
www.gelato-angto.com

明治40年、呉のスイーツ需要に応えるために呉工場を開設。現在は閉鎖したが、今でも広島工場は「もみじ饅頭」をはじめ、広島中に餡子を提供しています。そんな餡子屋さんからの新提案。小豆ジェラート angto+ ネット注文可なので、「ジェラートアント」で検索してみてください。



⑰ 精米 (株)糧配

●お米: スーパーの藤三で購入できます
●食堂: ●呉庁舎食堂 ●11～13半 ●土・日・祝
●www.komekure.or.jp

広島県産のお米を中心に、菓子の原材料、お弁当、食堂等、食と住まいをトータルでサポート。お米はスーパーの藤三で購入可、食堂は呉庁舎食堂で利用可なので、ぜひご利用ください。



問屋

素材屋からの新提案

菓子材料 / 調理器具 / お菓子作り教室



⑰ 早田商店

●材料、機材、教室

●本通 ●0823-23-6666 ●10～18時(土～17時) ●日・祝

菓子材料、厨房機器の専門店。2階は店舗で、量販店に無い調理器具も手に入り、一般の方も購入可能です。3階は調理室、月に5回程度お菓子作り講座を開催。夫婦で営むアットホームな雰囲気◎材料、機器からお菓子作りまでの強い味方。ぜひ相談してみてください。

江戸時代の呉名産が復活!?

⑱ そうめん 赤沢食品

●素麺

●広島 ●www.akazawa-syokuhin.co.jp

明治30年代、製菓用の小麦粉が初めて呉に卸されました。これを機に菓子業界が一気に花開。その意思は赤沢食品によって引き継がれています。また何の縁か「素麺」は海軍が来るまで呉の特産品だったそう。是非、歴史と素麺を味わってみて。

