



1200年続く安来の銘菓 清水羊羹 (宇賀荘地区)

明治から昭和にかけて清水羊羹は隆盛を誇ります。当時、清水寺に参拝して羊羹を土産にするのが山陰地方の観光の定番で、米子や松江などの人もこの味に親しまいました。最盛期には清水町で10社以上が羊羹の製造販売を行っていました。現在も4社が競い合い、清水羊羹のブランドを築いています。4社の味や食感さまざま。食べ比べて自分のお気に入りを探すのも楽しみの

皆さんに味わってほしい

今もその製法は変わらず、添加物を一切使用せずに丹精込めて練り上げます。また、竹の皮で包むことで防腐力を高め、時間がたってもおいしく食べられるように工夫されています。

一つです。伝統ある清水羊羹ですが、製造販売を行う元祖瑞泉堂の遠藤守二さんは、先行きの不安も感じています。「昔と違い、ものがあふれ、和菓子自体が消費者に選択されにくくなっています」と話します。最近では、4社の羊羹を詰め合わせた新商品「清水小唄」の販売や他団体と連携し和菓子祭りの開催、幼稚園・保育所へ羊羹の提供など新しい取り組みも行っています。遠藤さんは「羊羹は甘さの割には脂質が少なく低カロリーで、意外とヘルシー。ぜひ手にとって、安来で育まれた羊羹を食べてもらいたい」と願いを込めます。



山陰定番のお土産

お茶請けや安来のお土産として山陰で親しまれている銘菓「清水羊羹」。包装してある竹の皮をはがすと、小豆のほのかな風味が香り、黒くずっしりとした姿が現れます。一切れ、口に含むと昔ながらの素朴なやさしい味が、いっばいに広がります。

時代は天台宗の慈覚大師が中国の唐からの帰りに清水寺へ立ち寄り、伝えたのがはじまりだと言われています。その後、素材や形を進化させながら江戸時代末期に、小豆、寒天、砂糖で作る今の羊羹の形を完成させました。以来、150年にわたり、伝統的な味を守り続けています。



▲あの練り具合を確認する遠藤さん。

編集後記

安来市の人口と世帯数 H28.12.31現在

人口合計 / 39,935人
(男:19,130人 女:20,805人)
世帯数 / 14,251世帯

▼11月末に市の人口が4万人を割りました。政府は2060年の国の人口を8674万人と予測。もはや人口減少は避けられず、いかに食い止めるかが各自治体のテーマです。将来にわたり地域を維持するために今が正念場。市内外に安来のファンを増やすため、地域の良さを発見し、大いに広報に励みます。(山) ▼特集の取材で市内の小学校に行く機会が多々ありました。訪れる度に児童の皆さんは元氣よくあいさつしてくれます。普段から地域の人が学校に関わり、出入りしている影響なのでしょうか。初対面でも温かく迎え入れてくれる雰囲気は学校全体から感じます。学校と地域は未来へ走る両輪のような関係です。(の)

- 資源保護のため、この広報紙は再生紙を使用しています。
- 広報紙にあなたの写真が載りましたら、差し上げますのでご連絡ください。
- 自治会宛の発送等につきましては、市民参画課(☎23-3067)までご連絡ください。



古紙パルプ配合率70%再生紙を使用