



もち・だんご
の
ひみつ



豊島区立仰高小学校

5年1組

村上璃子

◇はじめに◇

私は毎年自由研究で和菓子について調べています。1年生の時「いろいろなわかし」2年生では「いろいろなようかん」3年生では「もなかのひみつ」4年生では「まんじゅうのひみつ」を調べてきました。今年は普段食べる機会が多く、また年中行事にも結びついていてことの多い餅・団子について調べることにしました。

私が知りたい餅・団子の秘密は4つです。

①日本人は餅・団子をいつから食べているのか？

→平安時代のお話に出てくるので平安時代ごろではないか。
でも今の様な甘みではなかったのではないか。

②餅・団子を食べる行事にはどのようなものがあるのか？

→お正月にお雑煮を食べる。
クリスマスやハロウィンには食べない

お花見にお団子

子供の日に柏餅 くらい...



③ 日本全国の色々な餅・団子にはどのようなものがあるのか？また地域によってすがたや形に違いはあるのか？外国でも食べられているのか？

→ 郷土料理などに多いのではないがすがたや形は違うと思う。

外国では食べていないのではないかと

クリームを餅につけてもそんなにおいしくなさそう。

④ 家で餅は作れるのか？

→ 餅つきするものがないのでできないと思う。

難しそう...

お金がたくさんかかりそう...(機械などを買うのに)

この4つのテーマで餅・団子に詳しくなりたいと思います。

◇ 調べる方法 ◇

◦ 本で調べる

◦ 実際にお店に行き(お店の人に聞く)、
食べてみる

◦ インターネットで調べる



もくじ

はじめに

①日本人はいつから餅・団子を食べているのか？

P 3~4

②餅・団子を食べる行事にはどのようなものがあるのか？

☆季節とお餅 P 5~7

☆お餅を包む葉っぱ P 8~9

③日本全国のいろいろな餅・団子にはどのようなものがあるのか？また地域によってすがた・形は違うのか？
外国でも餅は食べられているのか？

☆日本全国お餅・お団子マップ P 10

☆日本全国お餅・お団子集 P 11~44

☆外国でも餅・団子は食べられているの？ P 45~46

④家で餅は作れるのか？ P 47~48

まとめ P 49~50

① 日本人はいつから
餅、団子を食べているのか？



👑
🐣
日本人はいつから餅を食べているのか？



お餅はいつごろから食べられていたのでしょうか。
餅は弥生時代の後期ごろから食べられていたといわれています。
それは、弥生遺跡から、甑(こしき)という底に穴があいた蒸す
道具や埴(なべ) (素焼きのなべ) が出土しているからたそうです。
餅が古くから神妙な食べ物であることを物語る伝説の一つは
奈良時代に編纂された『豊後国風土記』(713年)と
いうふるさとの起こりを書いた本があります。豊後の国
(現在の大分県)のくすはやみの郡(にがり)の田野(たの)に
住んでいた人達は水田を作って稲作を行っていました。
余った米で大きなお餅を作って、的にし矢を射ると、
その餅は白い鳥になって飛んでいってしまったというお話
です。そのあとは、水田が荒れはててしまったそうです。白い
餅は縁起のよい白鳥に連想されていて、神秘的な霊を宿す
ものと考えられてきました。そのため、粗末に扱うことの
ないようという意味がこめられているのでしょう。伝説の
餅が神様である稲霊を象ちようしていたように、日本では餅
は単なるおいしい食べ物ではなく神が宿る特別な存在として
うやまわれてきました。餅を食べると力がつき新しく生命を
再生させる霊力(れいりょく)があると信じられ、ハシの日
(お祝いのある特別な日)に餅を食べる習慣が広がった
のです。

日本人はいつから団子を食べているのか？

団子の原型は、縄文時代までさかのぼることができます。

当時は、どんぐり、くぬぎ、とちの栗などをすりつぶして粉状にして水につけあく抜きしてからお粥や団子のようにして食べるようになったのが始まりと言われています。

「団子」という名前は、いろいろな説がありますが、中国の菓子「^{たん}喜^き」から転じた言葉と言われています。奈良時代に遣唐使が唐朝より持ち帰った8種類の唐菓子(からくたもの)のうちの一つで中にあんが入っていてしゅうまいのような形をしていました。

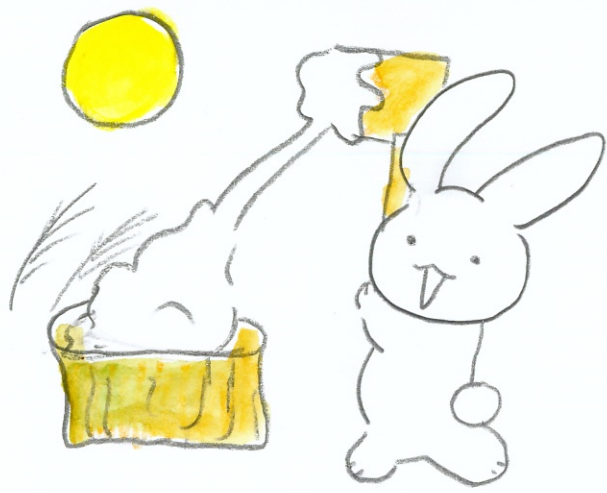
日本にはたくさんの種類の団子があり小さな団子が串にさしてあるもの、串にさしていないもの、また行事の時に食べる月見団子、花見団子など、その土地の名物となっています。

お餅と団子の違いとは？

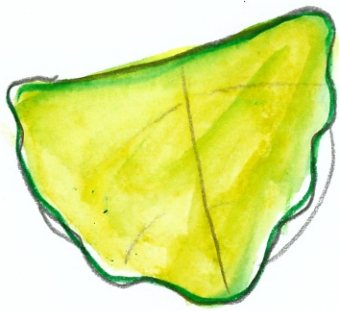
お餅は粒から団子は粉から作られているという材料の形状の違い

お餅はもち米などの穀物の粒を蒸し、ついてちぎって丸くしたり、平たく伸ばして作ったもの。

お団子は米などの穀物の粉を水かぬるま湯に加え、こねて丸め蒸したりゆでたりしたのもの。



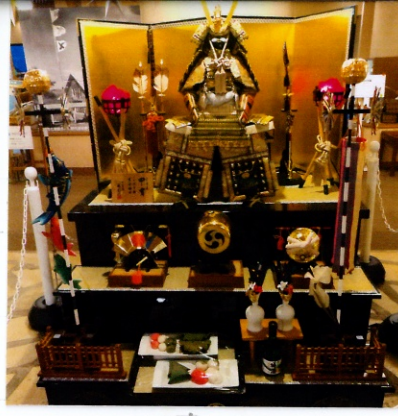
② 餅・団子を食べる
行事にはどのようなものか
あるのか？



1月 2月
3月 ...



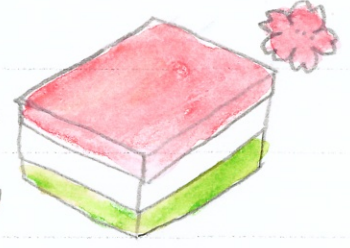
清泉寮(山梨県北杜市)にあった端向の節向のお菓子 →



◎季節とお餅 の春

・3月3日ひな祭り…女の子の成長を祈って祝う行事です。ひな人形をかざり、ひなだんにひし餅をかざります。ひし餅は3色の餅をかさねたもので、赤と緑は魔除けの意味があります。緑はよもぎをゆでて餅につまこみます。

・桜餅…春、桜が咲く頃に食べるお餅です。塩漬けにした桜の葉で包みます。



・春の彼岸…ぼた餅を作って、ご先祖様にお供えます。うるち米ともち米でご飯をたいて、ついてごはん粒をつぶし丸めてあんこで包みます。

・5月5日立端午の節向
もともとはよもぎや菖蒲などを用いて厄除けを行なう日でした。江戸時代に入ると菖蒲が尚武に通じることから鯉のぼりや武者人形、兜などを飾る、男子の節向へと変化しました。ちまきや柏餅を食べる習慣があります。

夏

7月7日七夕餅…七夕にはそうめんを食べることが知られていますが、地方(農村地帯)では祖先の霊を迎えるために餅を供えます。

土用...夏の暑さを乗り切るため、土用餅を食べて体力をつけるといわれています。

・お盆...ご先祖様が家に帰ってくるので、餅を供える習慣が残っています。

・月見...お月見の風習は奈良時代に中国から伝わったといわれ、平安時代には貴族の間で盛んに行なわれていました。

<十五夜> 松本城の月見やぐら(赤い所) →



旧暦の8月15日の月は「中秋の名月」といわれています。「芋名月」とも呼ばれますが、これは収穫を祝って団子やすずきとともに里芋などを供えたためです。

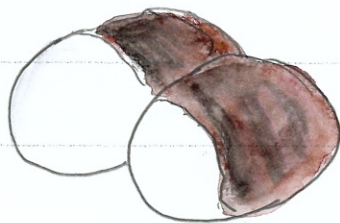
<十三夜>

旧暦の9月13日の月は「後の月」、またこの頃収穫期を迎える粟や大豆(枝豆)を供えることから「粟名月」

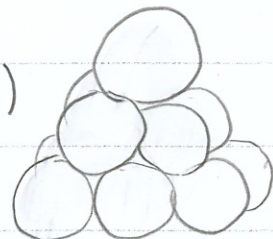
「豆名月」とも呼ばれます。十五夜と十三夜は両方見るのがよいとされ、どちらかの月しか見ないことは片月見(片見月)といわれ、縁起が悪いとされています。

【月見団子の色々】

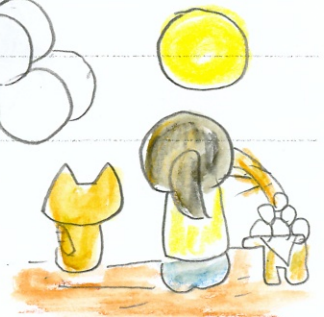
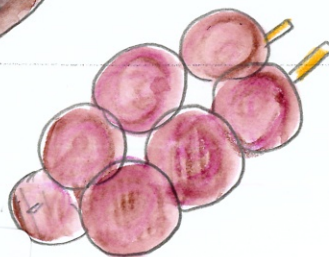
サトイモがた
(関西地方)



白い丸形
(関東地方)



くしにささったあんだんご →
(香川県)



・秋の彼岸... 春の彼岸と同じくおはぎをお供えします。



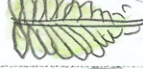

・10月の亥の日... 旧暦10月亥の日に病気にかからないよう
また子孫繁栄を願って用意する餅のこと。『源氏物語』
にも、亥の子餅が出てきます。

♪ 冬 ♪

・もちつき... 年の暮れに正月の鏡餅や雑煮などに使う餅
をつく行事です。昔は、12月25日から28日までに行われ
ることが多く、29日は「苦もち」、31日「一夜もち」としてさけ
られてきました。

・正月... 一年の初めである正月には家族の健康と幸せを祈り
鏡餅をお供えし、鏡餅の分身である小餅を入れた雑煮を
食べました。昔は正月の小餅を、年魂(玉)として、家族
全員に配ったそうです。これがお年玉の始まりです。

【鏡餅に飾る物の理由】

- 橙  代々家が栄えるように
- 伊勢海老  不老不死を願う
- 裏白  裏表もない正直な気持ちを現わす
- 昆布  喜ぶに通じる



↑ 虎屋赤坂店の鏡餅

〈一升餅とは〉

子供の一才のたん生日に一升分のお米(1.8kg)
を使って作るお餅を背中に背負せる行事
です。これは私の1才の時の写真で、一升餅を
無理矢理背負わされて泣いています。



お餅を包む葉っぱ



サクラ【桜】全国的に桜餅に使われる。生の葉ではなく、塩漬けにしたものを使用する。桜葉の塩漬けの生産は、伊豆の松崎町が、全国シェア70%。



カシワ【栢】全国的に栢餅に使われる。日本に古くからある木でもとは、炊葉(かしまば)と書き、食器や包装として使われた。



ササ【笹】主に北陸、上越他日本海側でお餅などを包むのに使われる。とても多くの種類がある。チマキザサというものをよく使う。





ゲットウ【月桃】主に九州、沖縄で、お餅を包むのに使われる。この葉でお餅を包んでむしたものを「むーちー」と呼ぶ。

サルトリイバラ【猿捕苺】



主に西日本(中国、四国、九州)または愛知県などで、お餅を包むのに使われる。

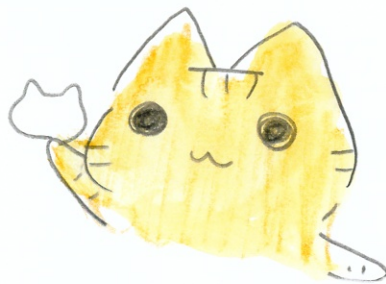
別名も多く、さんきらい(山帰来)が代表的な呼び名だが、山陰ではかたり、四国ではかしわ、九州ではかからんとも呼ばれる。西日本で言うかしわ餅はこの葉で包まれていることが多い。

ツバキ【椿】道明寺餅を上下2枚で挟む椿餅に使われる。



椿餅は源氏物語に出てくるよ!

③ 日本全国のいろいろな餅・団子にはどのようなものがあるのか？
また地域によってすがた形は違うのか？



外国でも餅は食われて
いるのか？

日本全国成餅・団子

水で餅、団子は食べました。

かもちたし(若栗義) 団子

月見団子(中村軒) 雲平

あざり餅(文字和輔) 杉山 壽山 常

棒餅(中村軒)

おぼろ(仙太郎)

打吹公園 (石臼堂)

バこもち (六花亭)

まいたん (廣栄堂)

梅林支餅

かんじ餅 (草加屋)

かか団子 (梅柳)

坊ちゃんたんこ (一六本舗)

土用餅 (龜若伝)

笹子餅 (あざりや)

なかに餅 (稲井屋)

安倍川餅 (やまたし)

かんた餅 (塚本三郎)

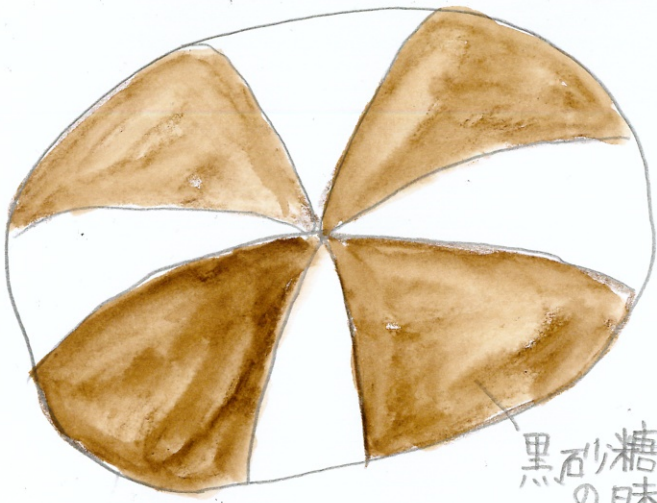
言問団子 (言問団子)

花が餅 (虎屋)

柏餅 (一幸庵)

くがもち (船橋屋)





黒砂糖
の味

かむと歯で"ツツと
切れる



●名前 べこ餅

●ねだん 108円

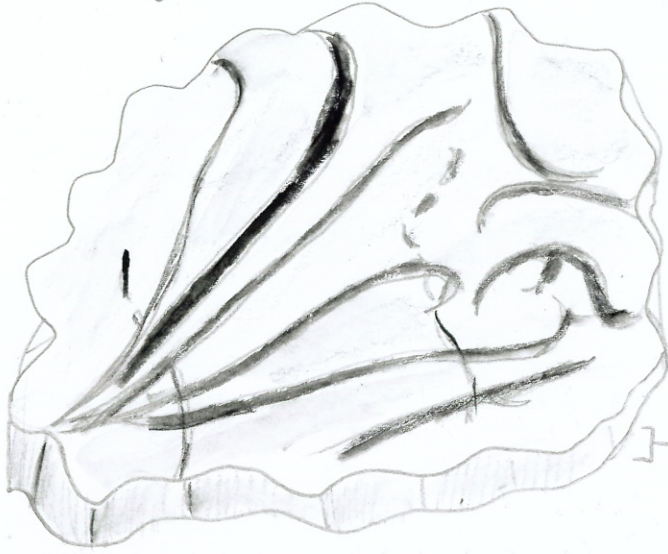
●お店・お店の場所 六花亭(北海道・帯広市)

●重さ 56 グラム

●中身 なし

北海道で端午の時に食べられている餅です。白と黒の2色で、木の葉形のものが多いようですが、このお店のものは丸形でした。端午の節句以外にも、お正月やお彼岸などにも食べられているそうです。白と黒が牛のもようみたいなので「べこ」なのかと思いましたが、黒砂糖を混ぜた黒い部分がべこ餅の色合いに近いことから「べこ餅」となったという説、「米粉」と砂糖を主な原材料として作っていたから、「べいこ粉」と呼ばれていた説などいろいろの説があるそうです。

マッシュマロのように
モチモチしている!



青森で見た
「うんぺい」です
↓



少し厚みが
ありました
(1.5cmくらい)

●名前 ^{うんぺい}雲平

●ねだん 151円

●お店・お店の場所 ^{すぎやまじゅうさんどう}杉山壽山堂 (秋田県・秋田市)

●重さ 60 グラム

●中身なし

1705年にできたお店です。前に青森県の八戸に行った時に「うんぺい」という大きななるそのようなお菓子を見ましたがこれは、秋田の「うんぺい」です。うんぺいは東北の北部で古くから作られているお菓子だそうです。秋田産のもち米を粉にしたものと黒ごまと砂糖を練り合わせて、こしが出るまで練り固めたお菓子です。もちもちしていますが「シャリシャリ」していて不思議な食感です。見た目からはどんな味が想像できなかったです。



《断面》

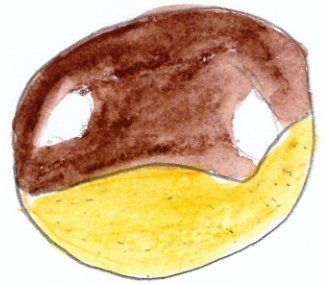


つぶあん



あく抜きをしないと
渋みや苦みで
舌がヒリヒリする!

《とちの実》



とちの実はサポニン
やアロイン、タンニン
(ポリフェノールの一種)
を多く含みます。

●名前 とちもち

●ねだん 140円

●お店・お店の場所 大福城 (山形県・鶴岡市)

●重さ 80 グラム

●中身 つぶあん

国語の教科書に出てきた「モチモチの木」で豆太が「ほっぺたがあっちるほどうめえんだ。」と言っていたとちもちです。教科書で読んだ時からずっとおいしかったと思っていましたが、ようやく食べる事ができてうれしかったです。とちの木になるとちの実を餅に練りこんだ餅で、栗のような味と香りがしました。とちの実は縄文時代から食べられていたようですが、あくがとっても強く、採集からあくがぬけるまで一ヶ月以上かかるそうです。



ずんた



あんこ



●名前 ずんたもち・あんこもち

●ねだん^各 300円

●お店・お店の場所 平泉レストハウス(岩手県・西磐井郡)

●重さ (その場で食べて) はったので不明 グラム

●中身 おもちに赤豆のあんことしあん

岩手県の平泉は、伊達藩から伝わったもち食文化が受け継がれている地域です。季節の行事や人生の節目などにはもちが食べられてきており、1年に60回もちを食べる行事があるそうです。平泉で食べられているもちは、甘いものも、ご飯の代わりになるようなものもあり、約300種類もあるそうです。いくつか種類がある中で「小豆」と「ずんた」を選びました。ずんたは枝豆をつぶしたもので「豆打」が由来という説もあるそうです。甘い枝豆はちょっと不思議な感じがしました。ほかにはぬまえびやふすべ(とじょう)の餅など、ちょっと勇気のいるものもあるそうですが、今度はチャレンジしてみたいです。

〈断面〉



バナナのように
笹をむいて
食べる!

●名前 笹団子

●ねだん 120円

●お店・お店の場所 ふーと工房 ゆうこ (新潟県・三条市)

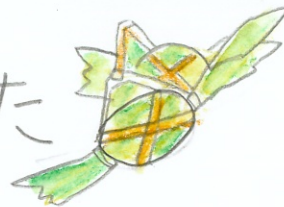
●重さ 32 グラム

●中身 つぶあん、こしあん

新潟では端午の節句に病気になるず、元気に過ごせるようにと願って
 食べるお菓子たそうです。笹は食べ物に腐らせない役割があり、
 香りの強いヨモギが悪いことをさけるといわれているそうです。
 このお店のものはオヤマボクシという植物が使われている
 そうです。笹団子の由来としては、①戦国時代の武将上杉謙
 信②上杉謙信の家臣が考えた③上杉謙信の家臣の菓子
 職人が考えた④郷土料理のようにいつからか庶民が作り始
 めたという説があるそうですが、①は証拠が残っていない
 そうです。



笹団子を作りに行きました



新潟県のアンテナショップ「表参道ネスパス新潟館」で笹団子の作り方を教えていただきました。先生は、ゆうこさん息子さん(新潟県・三条市「ふーど工房ゆうこ」というお店の方)です。



《作り方》

① 餠粉(新潟県産の「コガネモチ」というもち米を粉にしたもの)

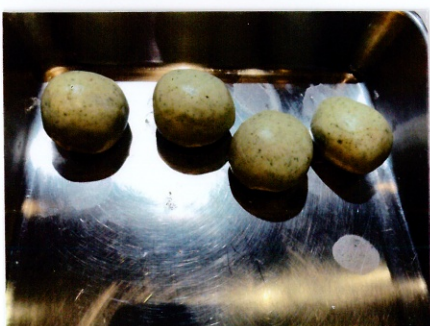
* オヤマボクチの葉、石臼米糖、塩、酉考素(大豆からできている。



餠が硬くならないようにするため)をあめせたものに、少しす"つ水を入れて、やわらかく、つやが出てくるまでこねる。



② こねた餠は32グラムに丸め、あんを包む。餠は中心を厚めにするとうちがけにくいです。ついであんとしあん、^選べたので私は、こしあん2つにしました。



③ 包んだら、笹にくっつかないように、餠に少し米油をつける。



④ 3枚の笹の葉で餅をくるみ、すげ(いぐさ)で結ぶ。キャンディーのように包み、真ん中ですげが交差するように結ぶ。このすげの結び方は新潟県内でも地方によって違う。



⑤ 18分間蒸したら出来上がり。



※オヤマボクサの葉(ゆうこさんは「ごんぼうは」と言っていました。)は、そばのつなぎにも使われている植物。笹団子に入れる時は、塩とじゅうそうを入れてゆでたものをミキサーにかけて使う。よもぎよりクセがないので食べやすく、どんなあんにも合う。



ゆうこさんに質問しました。

Q. 笹はお店で買うんですか？

A. 山でとったものを使います。



Q. 新潟の人はみんな家で笹団子を手作りするんですか？

A. 昔はみんな作っていたけれど、今はほとんど作らないでお店で買うようになった。

Q. 新潟でほかにも有名なお餅のお菓子はありますか？

A. 「三角ちまき」です。水にひたしたもち米を籠で三角にくるんで、ゆでる。きなこをつけて食べます。福島県の北部でも食べられています。

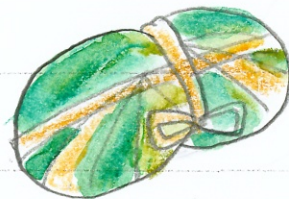
Q. ほかにもどんな結び方がありますか？

A.



新しい結び方!

きんちゃく型



まゆ型

新潟県
中部

ゆうさんが
さかんだった



横の線がないのは七刀復をれんそうせしてしまつたため

新潟県
北部
城下町

【感想】 私は、餅をついで結ぶとき、どう結べばいいのか分かりませんでした。ゆうさんが分かりやすく教えてくれたので一人で結べるようになったのがうれしかったです。



できたてはとってもおいしかったです!

もち粉は京都丹波産と
福井県産をブレンドしている



●名前 羽二重餅

〈箱〉

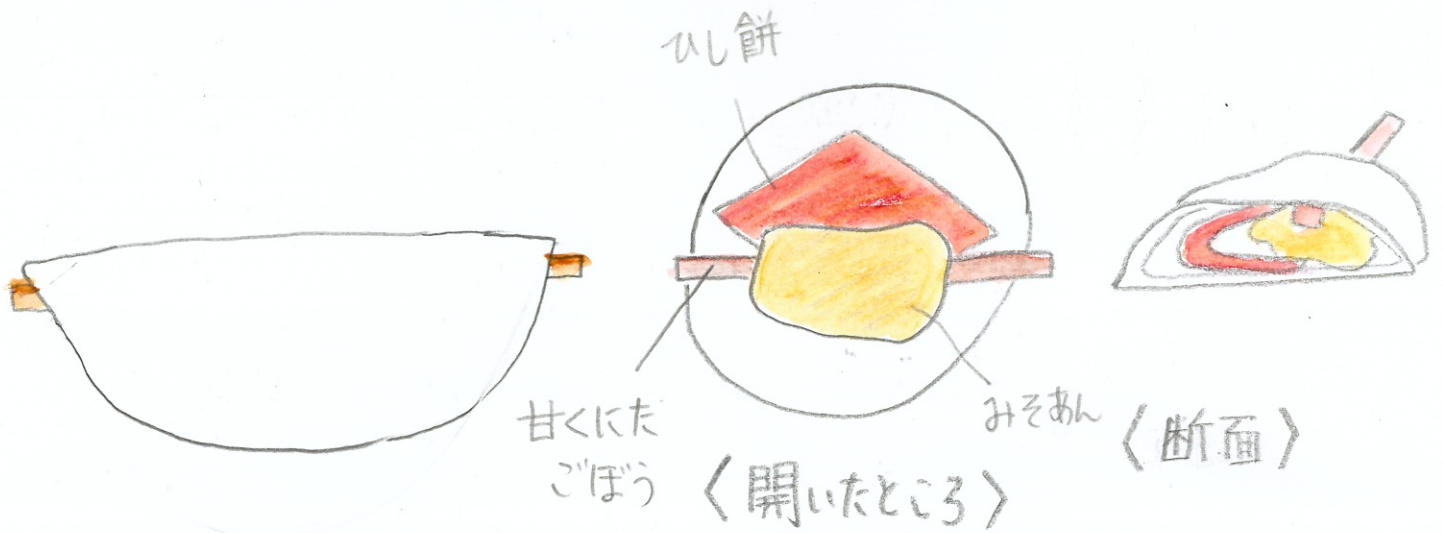
●ねだん 825円(20枚入り)

●お店・お店の場所 松岡軒(福井県・福井市)

●重さ 11 グラム

●中身 なし

薄くてひらひらしたとてもやわらかいお餅なので、何でできているのかなと思いました。もち粉、砂糖、水あめだけか？
そうです。「羽二重」はしなやかで「手ざわりのよい上質な絹の布」のことでこのお餅は福井県の名産品であった「羽二重」の質感を和菓子で表したものだそうです。
1箱に20枚入っていましたが全部食べてしまいそうなくらいおいしかったです。このお店には羽二重餅が入ったどら焼きや、最中、かき氷もあるそうなので福井に行って食べてみたいと思いました。



●名前 花びら餅

●ねだん 648円

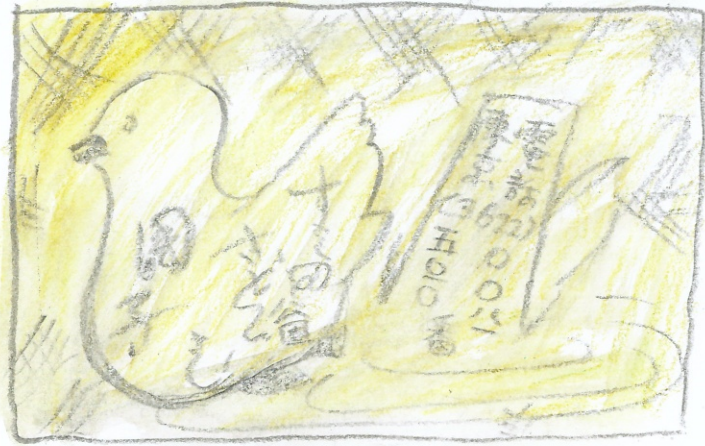
●お店・お店の場所 とらや(東京都・港区)

●重さ 60 グラム

●中身 みそあん・ごぼう

お正月に食べるおめでたいお菓子だそうです。宮中の行事「菱はなびら」をもとにしていて、円くのした餅に小豆の汁(煮汁)で染めた菱餅を重ねて、甘く煮たごぼうと押し鮎(塩押しにした鮎)など硬いものを食べて長寿を願う「歯固」という行事に由来すると言われているそうです。ごぼうの香りがすごかったです。甘いごぼうはちょっと不思議な感じがしました。ごぼうは地中深く、根をはることから家の安泰あんたいを願う意味がこめられています。

<持ち帰りの時入れてくれる箱>



● 名前言問団子

● ねだん 600円(3個)

● お店・お店の場所 言問団子(東京都・墨田区)

● 重さ 30(1個)グラム

● 中身 外側にみそ、こし、白あん

江戸末期にできたお店です。「言問」というのは、

在原業平が言った和歌から名付けたそうです。「名にはは

ばいざ言問はむ都鳥わが思ふ人はありやなしやと」(意味:

「都」という名を持っているならさあたずぬよう都鳥よ。

都にいる私の恋しい人は無事であるのかいないのかと。)

団子ですが串にさしていません。三色あり、白は白あん、

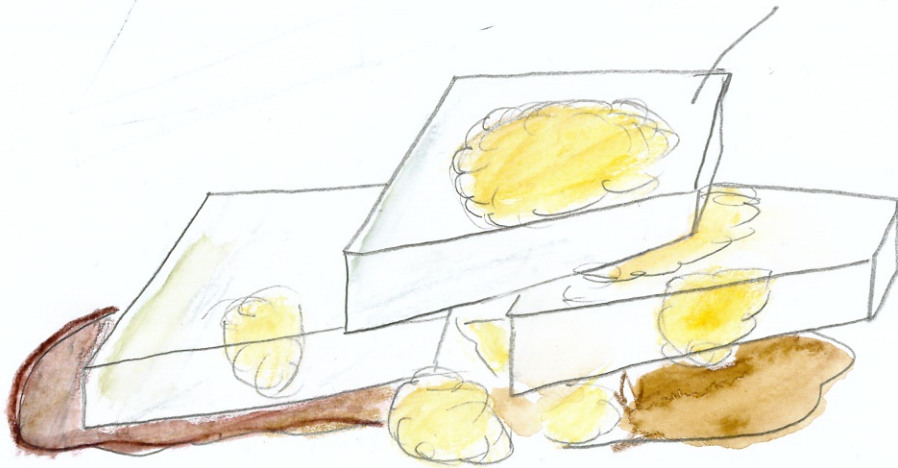
黄色はみそあん、小豆のあんです。こしあんはつぶあんのような

あくの強い味でした。お皿や湯のみに書いてある

かわいい鳥が「都鳥」だそうです。

黒蜜と黄な粉を
かけるとおいしい

くす"餅自体は
すっぱい味



●名前 くす"餅


●ねだん 790円(24枚)

●お店・お店の場所 舟台橋屋(東京都・江東区)


●重さ 15 グラム

●中身 なし

江戸時代(1805年)にできたお店でずっとくす"もちを作っているそうです。くす"餅といっても葛の粉は入っていないで、小麦粉のでんぷんからグルテンを取り除いて450日かけて乳酸発酵させて作るのだそうです。そんなに時間がかかっているとは思わなかったのでもっともおどろきました。でも賞味期限がたったの2日だそうです。関西のくす"もちはくす"粉からできているそうです。

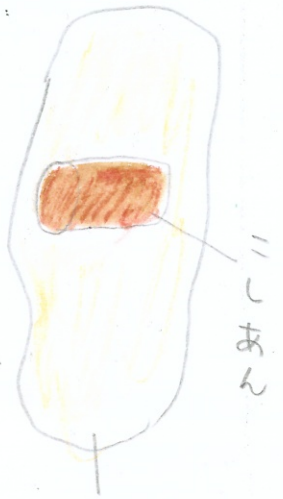
皮に桜の葉の香りと塩味が
うつっていた。 



5枚の桜の葉
に包まれている。 



〈中〉



こしあん
小麦粉を水でといて
薄く焼いた皮。

●名前 桜もち

●ねだん 220円

●お店・お店の場所 山本や(東京都・墨田区)

●重さ 40 グラム

●中身 こしあん

1717年にお店ができてから300年間ずっと桜もちだけを
作って売っているお店です。このお店の創業者の山本新六が
土手の桜の葉を塩漬けにして桜もちを作って
向島の長命寺の門前で売り始めたのが桜もちの
始まりだそうなんです。小麦粉を水でといて焼いた薄い皮で
こしあんを包んでいる「長命寺」という種類の桜餅です。
江戸時代からこのお店のある隅田川沿いは桜が
きれいな所で、お花見の時期にはたくさんの方が
集まって、この桜もちも喜ばれたそうです。



●名前 桜餅

●ねだん 291円

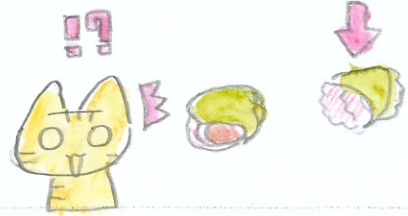
●お店・お店の場所 鶴屋八幡(大阪府・大阪市)

●重さ 55 グラム

●中身 こしあん

道明寺でできた関西風の桜餅です。道明寺とは、もち米を蒸した後乾燥させ、粗挽きしたものです。桜餅にするにはぬるま湯を加えて10分ほど置いたあと蒸して使うそうです。ピンク色に染められた道明寺がかわいいと思いました。葉っぱはほかのお店のものよりとても大きく立派に感じました。つぶつぶした食感がおいしいと思いました。

桜餅には2種類ある？



春の代表的な和菓子といえば、桜餅です。
ひなまつりの頃から和菓子店にはおいしそうなお餅が並びます。お母さんとデパートや、和菓子屋さんに行つて7つのお店の桜餅を買つてきて食べてみたところ、桜餅には、二種類あることが分かりました。どんな違いがあるのか、くわしく調べてみました。



桜餅の種類とその名前、特徴

- ・長命寺：クレープのような薄い皮であんが包まれているもの。包み方はお店によって色々。お店…山本や(東京)とらや(東京)あけぼの(東京)、森八(石川)
- ・道明寺：甘いごはんのようなもので、あんが包まれているもの。お店…鶴屋吉信(京都)、たねや(滋賀)鶴屋八巾番(大阪)

桜の葉には違いがある？桜の葉は食べるのか？

- ・両方の種類とも塩漬けにした桜の葉で包まれていました。
- ・桜の葉の枚数は色々で私の食べた中では1枚(とらや)~5枚(山本や)までありました。
- ・塩漬けになっている桜の葉は「オオシマザクラ」という種類の桜で、静岡県の松崎町産のものがほとんどです。独特の香りは「クマリン」という物質がそうです。
- ・桜の葉を食べるのは、その人によつての好みだそうです。



桜餅には2種類ある？



春の代表的な和菓子といえば桜餅です。ひなまっりの七頃から、和菓子店にはおいしそうなお餅が並びます。お母さんとデパートや和菓子屋さんに行って7つのお店の桜餅を買ってきて食べてみたところ、桜餅には2種類あることが分かりました。どんな違いがあるのかくわしく調べてみました。



桜餅の種類とその名前、特徴

- ・道明寺どうみょうじ: クレープのような薄い皮であんが包まれているもの。包み方はお店によって色々。お店…山本や(東京)、とらや(東京)、あけぼの(東京)、森八(石川)
- ・長命寺ちやうめいじ: 甘い、ごはんのようなもので、あんが包まれているもの。お店…鶴屋吉信(京都)、たねや(滋賀)、鶴屋八幡(大阪)

桜の葉には違いがある？桜の葉は食べるのか？

- ・両方の種類とも塩漬けにした桜の葉で包まれていました。
- ・桜の葉の枚数は色々で私の食べた中では1枚(とらや)〜5枚(山本や)までありました。
- ・塩漬けになっている桜の葉は「オオシマザクラ」という種類の桜で静岡県産の松崎町産のものがほとんどです。独特の香りは「クマリン」という成分がそうです。
- ・桜の葉を食べるのはその人によっても好みが違うそうです。



山本やでは桜の葉は香りづけと乾か火薬を防ぐためにつけて
 いるそうなので食べないことをおすすめしていました。私は
 葉脈が硬くて嫌なので食べない派です。

道明寺と長命寺のどちらが食べられているか？ 地域によって
 違うのか？

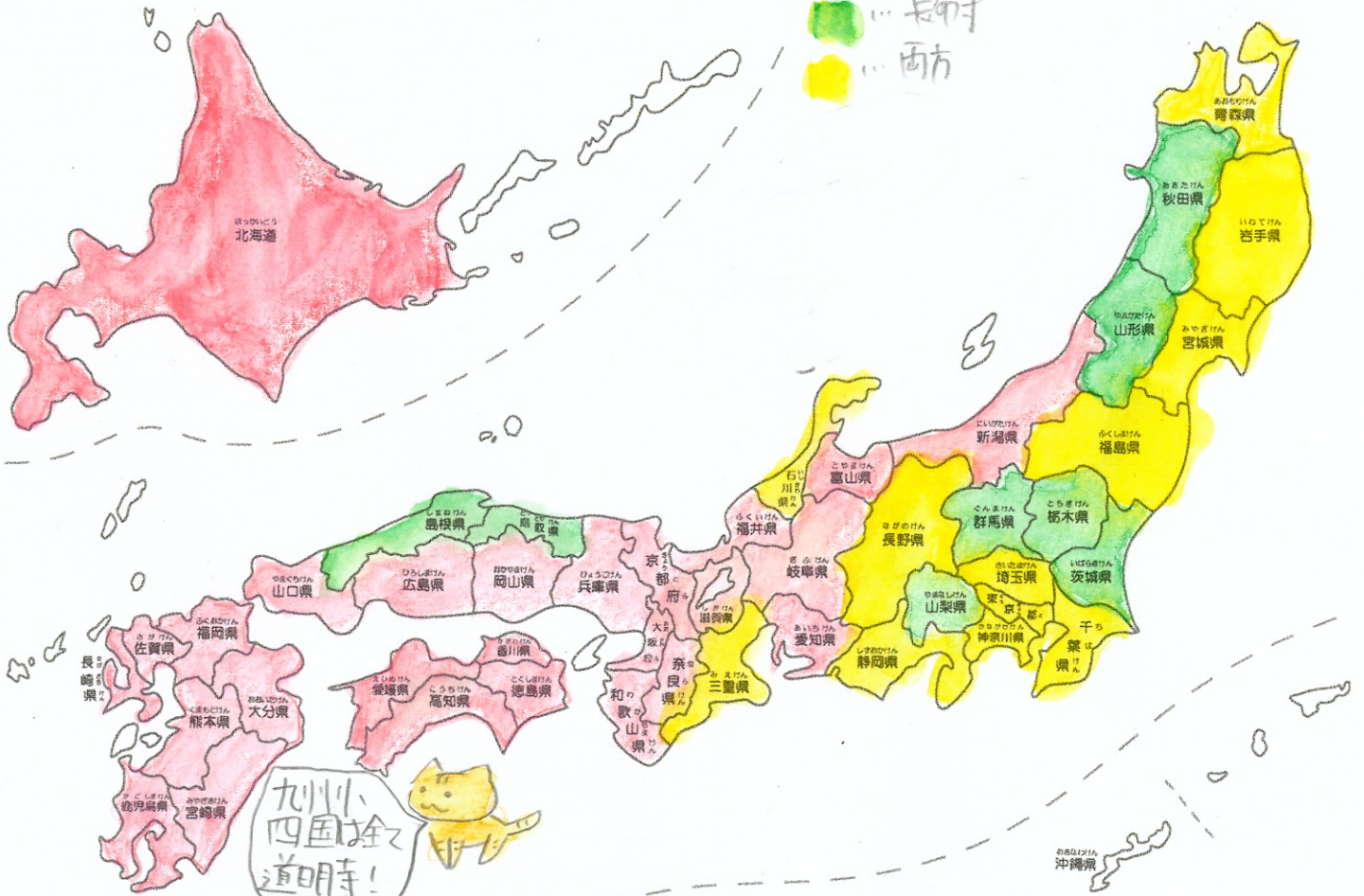
「地元菓子」という本によると下のマップのように分かれて
 いるようでしたが、諸説あるそうです。

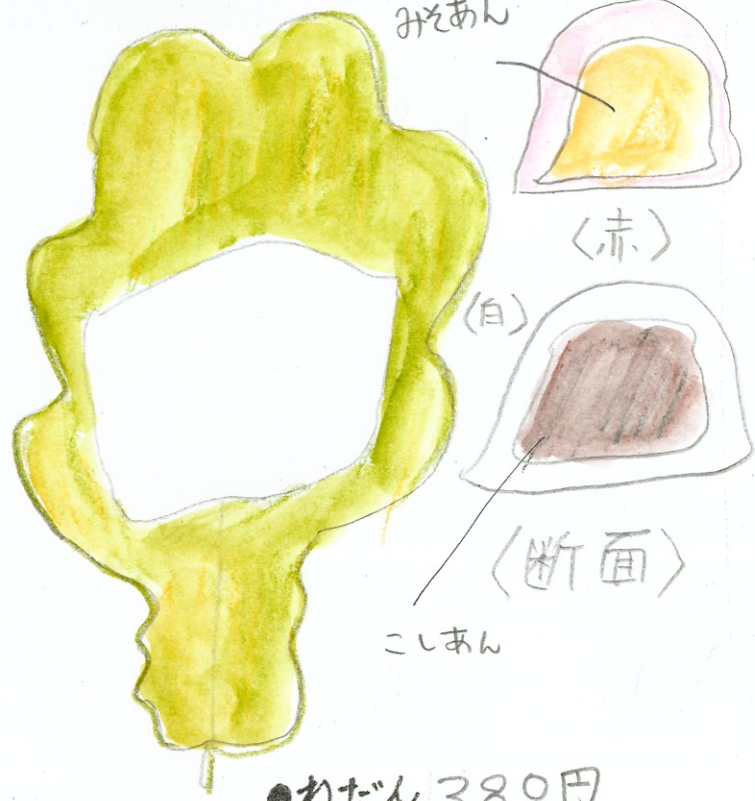
同じ「桜餅」というお菓子でも地域に
 よって、こんなに材料も味もかたちも違う
 お菓子があるのはおもしろいと思いました！

【桜餅マップ】



- ... 道明寺
- ... 長命寺
- ... 両方





●名前 柏餅

●ねだん 380円

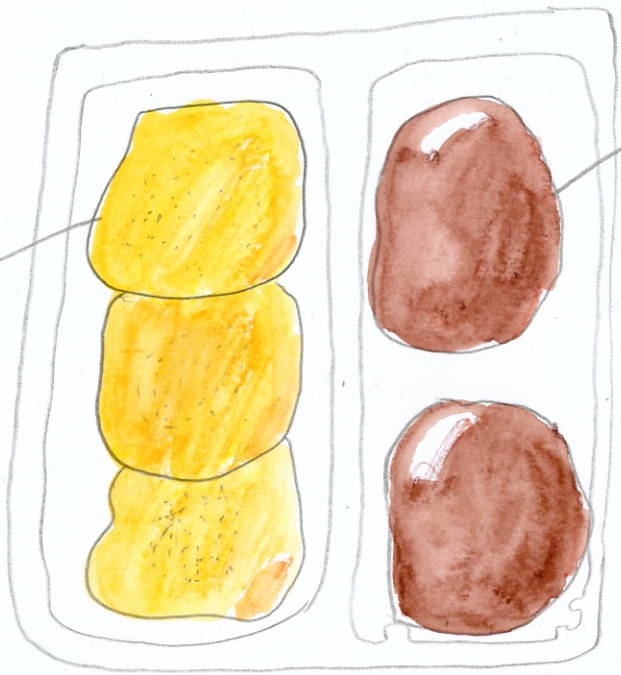
●お店・お店の場所 幸庵 (東京都・文京区)

●重さ 60 グラム

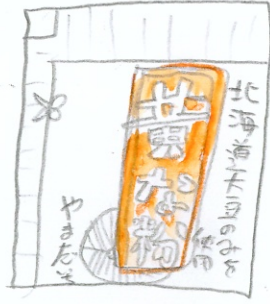
●中身 こしあん/みそあん

端午の節句なので柏餅を買いに行きました。餅を包んである
柏の葉は、新芽が出るまで古い葉が落ちないので「子供が生まれ
るまで親も生き続ける」という子孫繁栄の意味があり、家系
が長く続くことにより、縁起がいいといわれています。柏餅は江戸
時代のころに江戸(東京)で食が始められ、参勤交代(大名が
1年ごとに江戸の自分の領土を往復すること)により、日本に
広がったといわれています。柏餅は四国の阿波地方、愛媛
島根、山口県の瀬戸内海などではサルトリリバウ(サコキライ)
の葉で包んだものも柏餅と呼んでいるそうです。

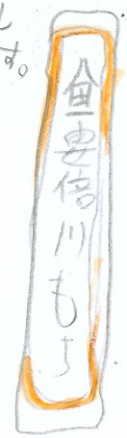
黄な粉
ココ



中に入っている
黄な粉をかける
こしあん 2つとてみいし
かたてです。



↑
黄な粉が別
に送られていた。



ふつうのようになので食べている時
に析れてしまいました。



●名前 安倍川もち

●ねだん 560円 (一箱
三前)

●お店・お店の場所 やまだいち (静岡県・静岡市)

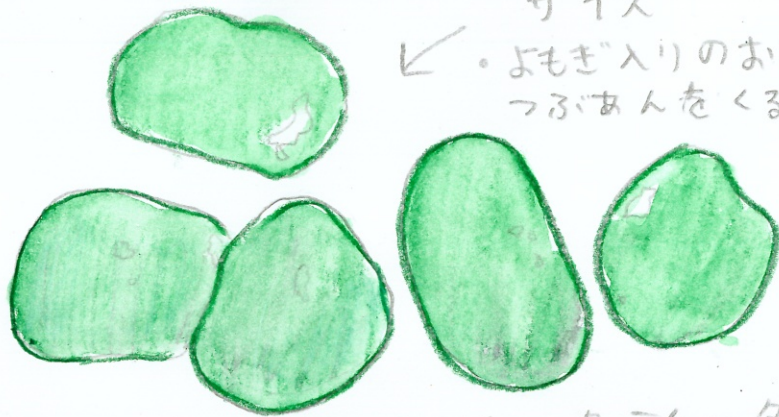
●重さ 82<sup>(きなこ3つ
あん2つ)</sup>グラム

●中身 外側に きなことあんこ

私はあべかわ餅は、餅にきなことお砂糖をまぶしたのかと思って
いましたが、安倍川というのは静岡県を流れている川の名前で
安倍川餅は静岡県の名物だそうですね。いくつかの言い伝えがある
そうですね。徳川家康が駿府城に住んでいた時に安倍川の上流の
金山で盛んに金の採掘がおこなわれてきました。ある時、ある男が餅を
ついて黄な粉を金の粉に見立て、まぶして「金粉餅と申します。」と家康に
献上しました。すると、家康がとても気に入って男にほうびを与え、
「安倍川餅」と命名したのだそうですね。このお店では昭和
25年から安倍川餅を売っているそうです。



<ふ、くら>



一口サイズ
よもぎ入りのお餅でつぶあんをくるんである。

江戸時代には、街道の各所に名物といわれる食べ物があり、笹子餅も甲州街道の名物だった。当時は餅にみそやしょうゆをつけて食べていた。

●名前 笹子餅

●ねだん 500円(5コ)

●お店・お店の場所 みどりや (山梨県・大月市)

●重さ 20 グラム

●中身 つぶあん

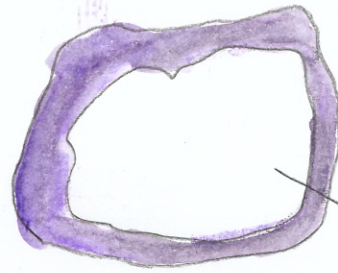
笹子餅を食べるために、山梨県の大月にある、「みどりや」さんに行きました。前は特急「あずさ」の車内で売られていたようですが、今はここでしか買えないそうです。理由をお店の人に聞いてみたら、「人手不足です。」と教えてくれました。少し残念な気持ちになりました。小さく、食べやすく、何個も食べてしまいました。昔旅人がこの近くにある笹子峠を越える前に茶店でこのお餅を食べて力をつけたんだなと思うと、私も元気が出てきました。

あさりした
こしあん



ねこの顔の
ような形
でした

2020年の土用の入りは
7月19日でした。



お餅はとろ
やわらかくて、
のびる!

〈断面〉

私は2つも食べたので、この夏も病気に
ならず、暑くても元気に過ごせると思います。

●名前土用餅

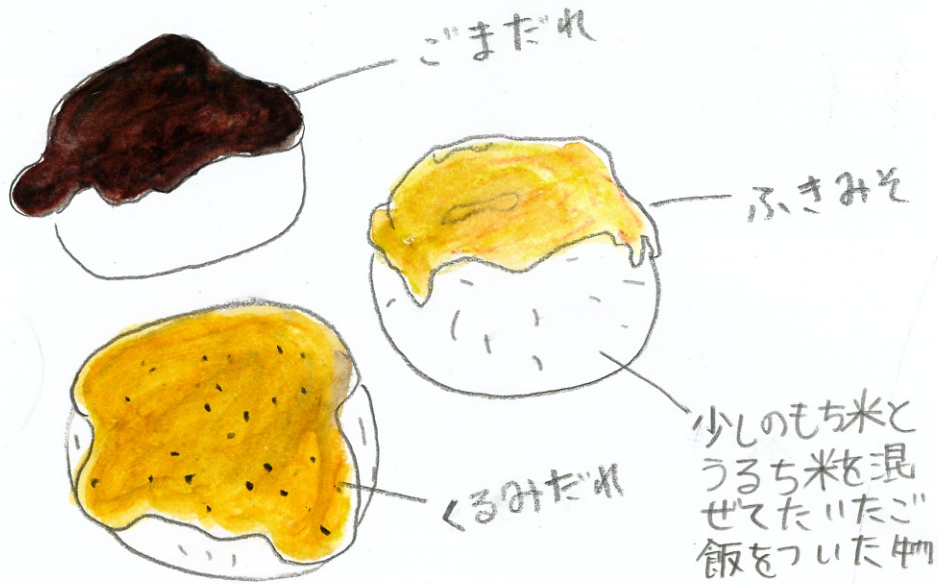
●ねだん 150円

●お店・お店の場所 亀屋芳広 (愛知県・名古屋市)

●重さ 50 グラムくらい

●中身 外側にこしあん

土用の丑うしの日は前は「うなぎ」のかは「焼きを食へ」ていましたか
うなぎが絶滅危惧種と聞いて、食へてもいいのかな、と
思いました。そうしたら、「土用餅でもいいんだよ。」とお母さん
が教えてくれました。土用とは暦の立春、立夏、立秋、立冬
のそれぞれ前の18日間を指すそうですが、現在では、
立秋の前の夏の土用がよく知られています。土用は一回
だけだと思っていたのでおどろきました。そしてこの土用の
入りには暑さに負けないように、砂糖や小豆入りの
餅を食べる習慣があるそうです。



少しのもち米と
うるち米を混
せてたいたご
飯をついた物

●名前五平餅

●ねだん 660円

●お店・お店の場所 徳利屋 (長野県・塩尻市)

●重さ ^(その場で食べて) しまったので不明グラム

●中身外側にくるみだれ、ごまだれ、ふきみそ

五平餅は、山支阜・長野・愛知県などで食べられている郷土料理です。炊いたごはんを半分くらいつぶし、残るまで、ついて、たれをつけて、焼いたものです。このお店はすごく古い感じがしたのですが、江戸時代には、旅籠(旅人が泊まって、食事もできる場所)で、その後、島崎藤村や、正岡子規など、有名な人が泊まったことがあるそうです。五平餅は串にさしてみそ味のたれがぬってあるものしか見たことがありませんでしたが、このお店は3種類もあったのでおどろきました。



奈良井宿に行きました

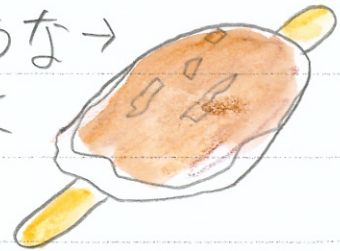
長野県の奈良井宿に行きました。
長野県・塩尻市にあり、中山道(江戸時代に整備された日本橋と京都を結ぶ街道)の34番目の宿場です。



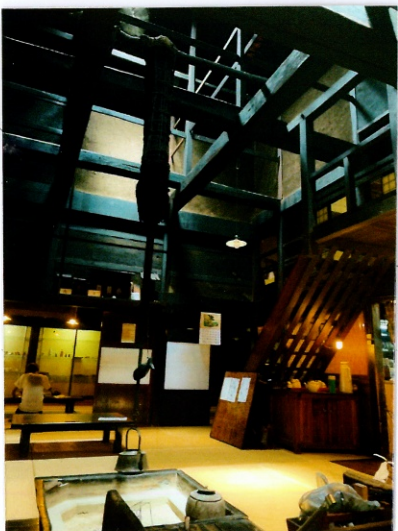
五平餅を売っているお店がいくつかありましたが、「徳利屋」に行きました。時代劇に出てくるような古いお店でした。おじいさんとおばあさんが、2人でやっているお店でした。



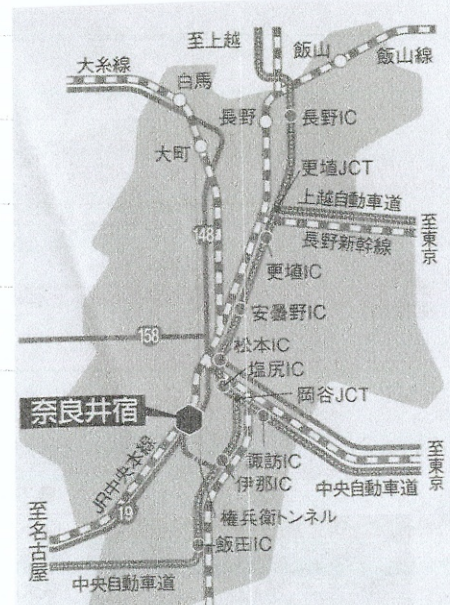
五平餅はこのお店では丸い形でしたが、近くの別のお店では、丸い五平餅を串にさしたものを売っていました。同じ長野県内でも木曾の方に行くと、このような→

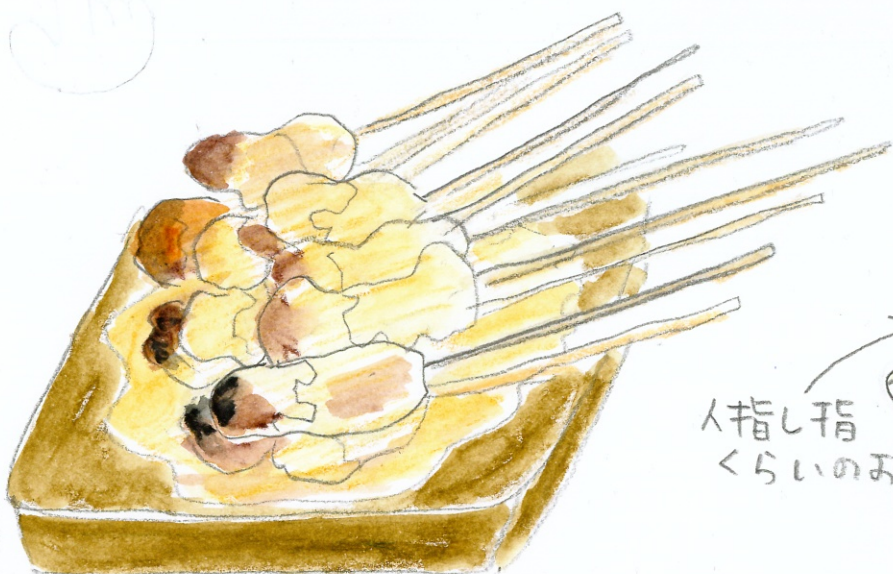


平べったい形で串にささったものが作られています。



たれもみそたれ、しょうゆたれ、くるみやえごまを混ぜたたれなど、地域によって違いがあるそうです。





人指し指
くらいのお餅!(先)



●名前 あぶり餅

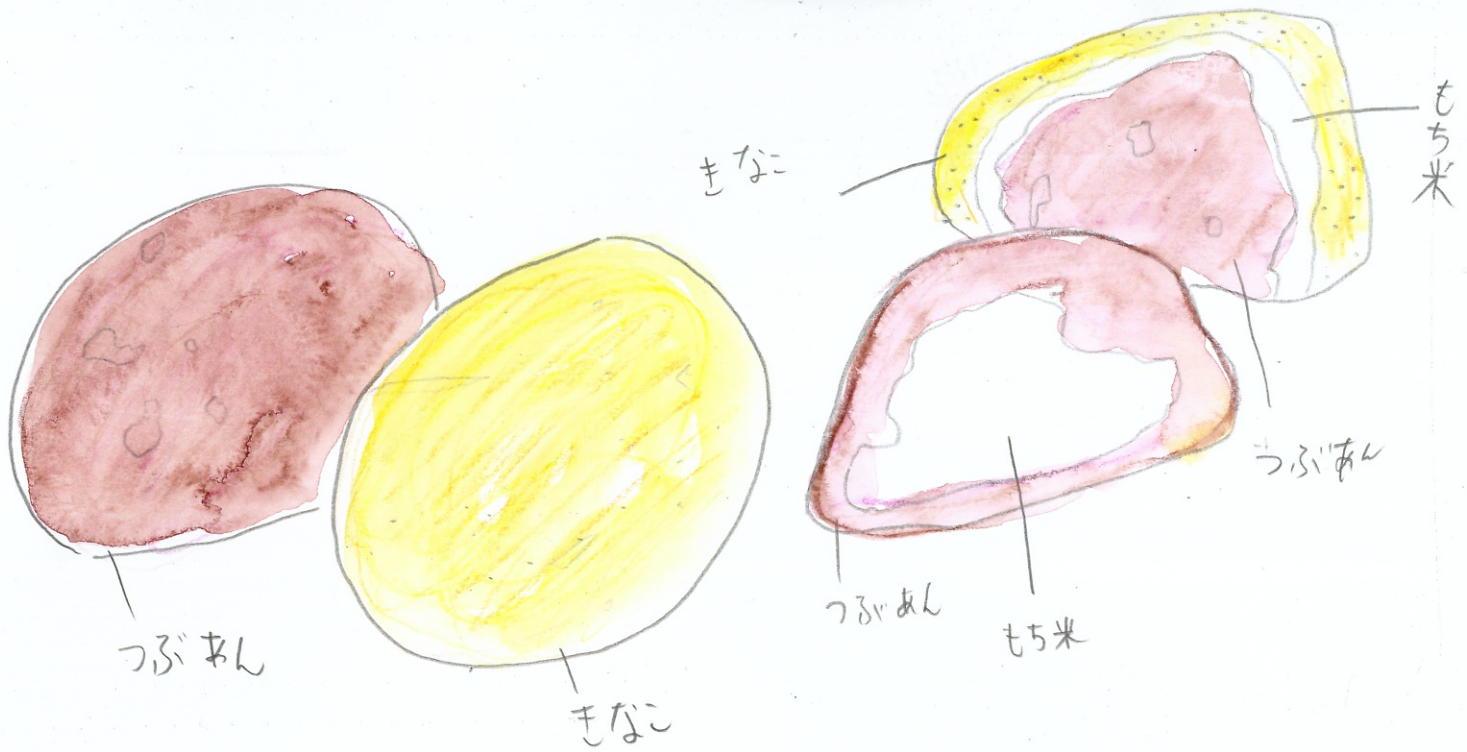
●ねだん 500円(13本)

●お店・お店の場所 文字和輔(京都府・京都市)

●重さ ※その場で食べてしまったので不明
グラム

●中身 なし(みそたれ)

京都の今宮神社の門前にあるお店です。メニューは「あぶり餅」だけ。できな粉をまぶした小さな餅を竹串に刺し、炭火であぶり、白味噌のタレをぬったものです。お店の前で女の子の人が串についたお餅をあぶっていて、おいしそうでした。注文すると1皿に13本位入ったお餅が運ばれてきました。このお店は平安時代(1000年)にできたお店でこの場所でも1000年以上もお店をやっているそうです。神社にお参りした後、皆ここでお餅を食べたんだなと思いました。



●名前 おはぎ

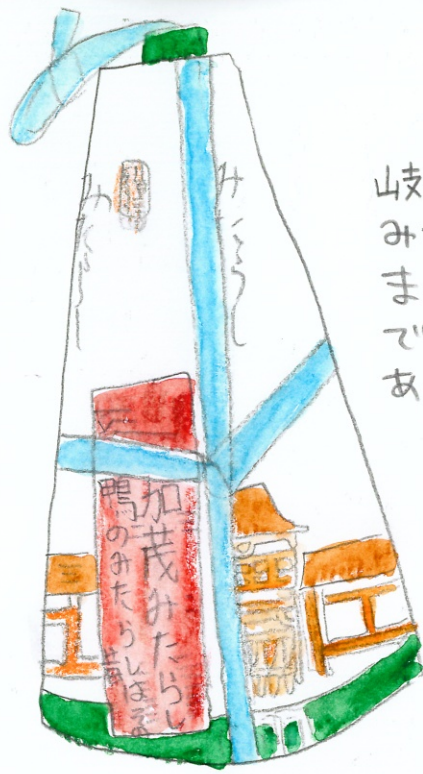
●ねだん 194円

●お店・お店の場所 仙太郎 (京都市下京区)

●重さ 80 グラム

●中身 外側につぶあん、きなこ

お彼岸に食べる食べ物で、もち米とうるち米を混ぜたものを蒸してあんを包んだものです。逆に、中にあんを包むものもあります。お彼岸とは、春分、秋分の前後3日間を含む7日間のことです。お彼岸に「おはぎ」を墓前や仏壇にお供えしたり、近所の人に配ったりする風習は、江戸時代後期に広まったそうです。「おはぎ」と「ぼたもち」は似ていますが、いろいろな説があり、春にはぼたんの花に似せて、作るのが「ぼたもち」で、秋にははぎの花に似せて作られるのが「おはぎ」などと言われています。このお店では1年中「おはぎ」という名前でも売っているそうです。お母さんは「ぼたもちの方がおはぎより大きいイメージがある」と言っていました。



山梨県の高山市でも
みたらし団子があり
ますが生醤油のみ
で焼くので甘く
ありません



●名前 加茂みたらし団子

●ねだん 651円(5本)

●お店・お店の場所 亀屋栗義(京都府・京都市)

●重さ 43 グラム

●中身 なし

私は「みたらし」というのはたれのことかと思っ
 いたので「すが、京都市の下鴨神社の葵祭りや
 御手洗(みたらし)祭の時に お供え物として
 作られたのが始まりです。言い伝えによると
 後醍醐天皇(1318-1339)が境内にある御手
 洗池で水をすくったところ、最初に泡がひとつ
 うき、間をおいて4つの泡がうきあがった
 ことからその泡を団子に見立てて作った、
 という話があります。5つのお団子は初めて
 見ました。



椿の葉

こしあんの
入った俵形の
道明寺生寺。

〈断面〉



お店によっては
椿の葉の両はしが
切つていなかったり
うら返したつたりする。



●名前 椿餅

●ねだん 502円(2個)

●お店・お店の場所 中村軒(京都府・京都市)

●重さ 53

グラム

●中身 こしあん

源氏物語にも出てくる歴史のあるお菓子です。「若菜上」という帖に、若い人々が蹴鞠のあと、梨・柑橘類や椿餅を食べる場面があります。「つきつぎの殿上人は、簀(す)の子に圓座(わらふた)めして、ゆざとなく、椿もちひ・梨・柑子やうの物ども、さまざまに箱の蓋どもに取りませつゝあるを、若き人々、そぼれ取りくふ。」平安時代には甘い小豆のあんなどはまたなく甘さは、生地に甘葛(あまづら: つたの汁を煮詰めたもの)をいれるくらいで、現在とは違う味だったようです。



こしあん



つぶあん

今年の十五夜は
10月7日でした。

●名前 月見団子

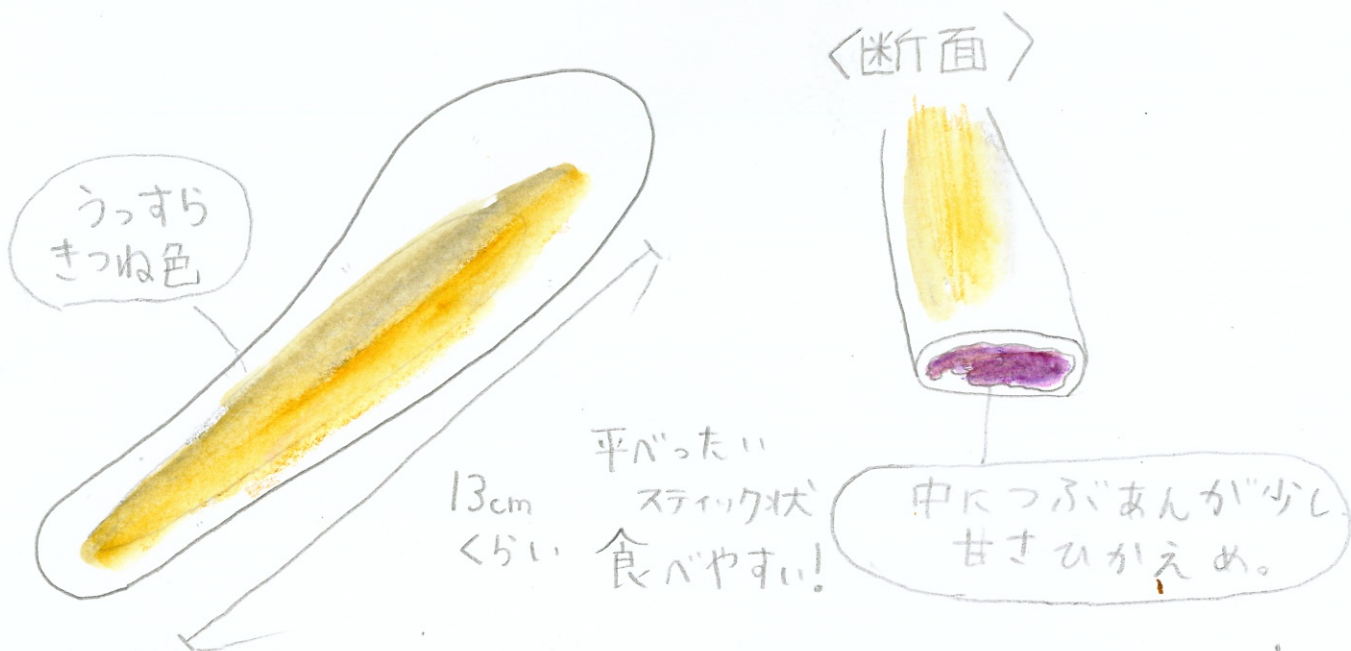
●ねだん 3個 632円

●お店・お店の場所 中村軒(京都府・京都市)

●重さ 50 グラム

●中身 外側にこしあんとつぶあん

私は月見団子という丸くて小さいお団子が積み重ねてあるものしか見たことがなかったのでこの月見団子を見てとてもおどろきました。関西の月見団子はこのように細長い餅に餡をまいたものた"そうで里芋を使った「きぬかつぎ」(里芋を蒸して、上の部分だけ皮をむいてごま塩やみそなどをつけて食べる料理)に似せているそうです。芋の収穫を祝う意味を込めて「芋如月」ともいい、このきぬかつぎをお供えする習慣があります。 37



●名前 なが餅

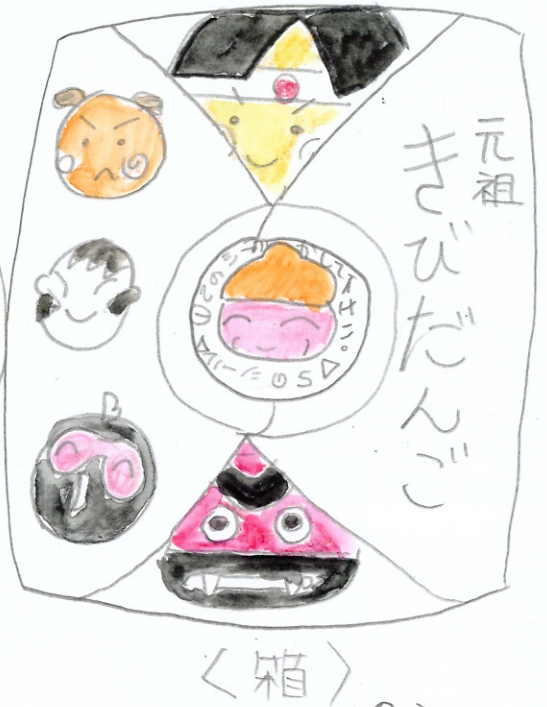
●ねだん 648円(7個)

●お店・お店の場所 笠井屋 (三重県・四日市市)

●重さ 30 グラム

●中身 つぶあん

1550年にできたとても歴史のあるお店です。長いから「なが餅」なのかと思いましたが、お店のあった「日永」という地名にちなんでつけられた名前だそうです。藤堂高虎(戦国時代の武将)が足輕の時にこのお餅を食べて、美味しくて感動して「武運のながき餅を食うは幸先よし」と喜んだそうです。三重県には「へんは餅」、「赤福」、「安永餅」など歴史がある有名なお餅がたくさんあります。伊勢神宮にお参りに行っていろいろなお餅を食べてみたいと思いました。



●名前 きびだんご

●ねだん 10こ 432円

●お店・お店の場所 廣栄堂(岡山県岡山市)

●重さ 14グラム

●中身 なし

「ももたろう」に出てくるきびだんごです。幼稚園の時「ももたろう」を
 読んでからずっと「食べてみたい!」と思っていただんごです。岡山県は
 昔、吉備国きびのくにと言われ、稲やきびの栽培に適した気候の土地だた
 るようです。「ももたろう」の発祥の地とも言われている、吉備津
 彦命(きびつひこのみこと)という人が「青渚の王子・温羅ぬらと
 戦っている時に、漁夫がきびだんごを献上したという話
 が「ももたろう」の話のもとになっているようです。とてもやさしくて、
 もち米、砂糖、水あめ、きびでできているようです。パッケージや中の
 包み紙は、絵本作家の五味太郎ごみごろうのイラストでとてもかわいくて、
 大好きです。



●名前 打吹公園だんご

●ねだん 540円(5本)

●お店・お店の場所 石谷精華堂(鳥取県倉吉市)

●重さ 25 グラム

●中身 外側に白、こし抹茶あん

鳥取県産の糯米の粉に蜜を入れ、練って、蒸じて、また練って、更に8時間も蒸すそうです。そして出来あがった餅を、手巾(白いんげん豆)の白あん、こしあん、抹茶あんの三種で包んで串にさしてありました。箱に書いてある女の方は、天女であるお店の倉敷市には天女伝説が伝わっているそうです。明治時代13年にできたお店ですが、最初はおんをまぶしたあんころもちだったそうです。明治40年に今のような形になったそうです。小さくて食べやすいです。3色のだんごの串へのせしかたは3種類あって、箱に入っていると箱に入っているととても美しいです。

私はこしあんが一番
好きです。



こしあん



黄身あん



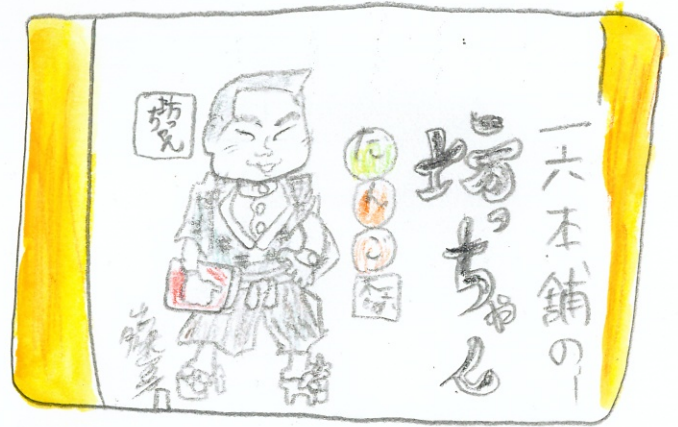
抹茶あん



坊ちゃん田子

道後温泉には、坊ちゃん田子を
売っているお店がいくつかある
そうです。

<ふ><3>



●名前 坊ちゃんだんご

●ねだん 108円

●お店・お店の場所 一六本舗 (愛媛県・松山市)

●重さ 34 グラム

●中身 外側に まつ茶 卵黄-こしあん

愛媛県の道後温泉の名物です。夏目漱石の小説「坊ちゃん」
の中で「...それから四日目の晩に、住田というところに行つて
だんごを食べた。...住田だんご屋はたいへんうまいという
評判だから、温泉に行つた帰りになつと食つてみた。」
という文章がありどんなお田子なんだらう?と思つて
いました。「住田」は道後温泉のこと、実際に漱石は
松山で先生をしていた時、道後温泉に入るのが、
好きだったそうで、この小説のモデルになつた田子屋さん
(つぼや)も今でもあるそうです。

〈断面〉



●名前 梅が枝餅

●ねだん 600円(5個)

●お店・お店の場所 ^ヤかさの家 (福岡県 ^{たざいふ}・大宰府市)

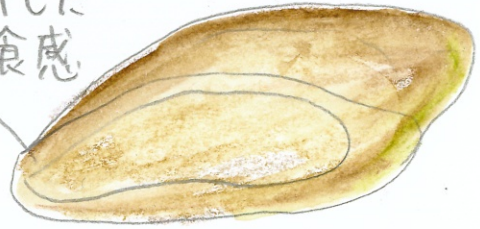
●重さ 74 グラム

●中身 つぶあん

福岡県の大宰府天満宮の門前には、この「梅が枝餅」を売る
 お店が並んでいるそうです。梅が枝餅といいますが、梅が入って
 いるわけではなく、大宰府天満宮にまつられている菅原道真
 公に由来しているそうです。いくつかの説がある中の一つが
 身に覚えのない罪により大宰府に左遷され、食べるものに
 困っていた道真公に、あるおばあさんが、梅の木の枝に餅を
 つけて三度した、というものだそうです。毎月25日は道真公の
 誕生日と命日なので、「天神様の日」としてよもぎ入りの梅が
 枝餅が作られます。



ねっちょりした
食感



「かんころ」という言葉は
初めて知りました!



さつまいもの甘みが
とってもおいしかったです



●名前かんころ餅

●ねだん 184円

●お店・お店の場所 草加 家(長崎県・佐世保市)

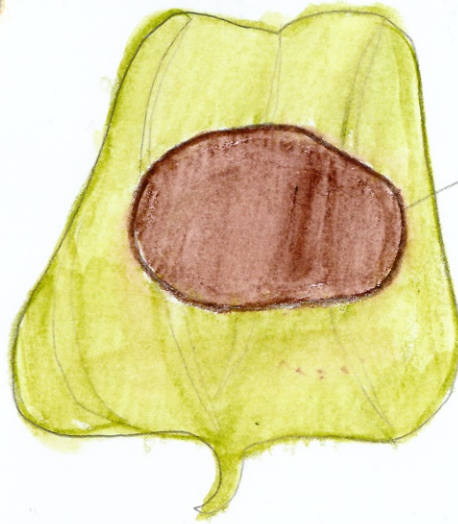
●重さ 55 グラム

●中身 なし

長崎県五島列島の伝統なお餅です。「かんころ」とは、
 長崎の言葉でさつまいもを薄く切って干したもののことだ
 そうで、これをもち米と一緒に炊いたのが「かんころ餅」
 です。冬の保存食で昔はもち米が高価だったのが
 「かんころ」をまぜて、皆で食べられるようにしたそうです。
 お餅は硬くて、そのままでは食べられないので、オーブン
 トースターで15分くらい焼いてみました。干しいもとそっくりな
 味と香りがしておいしかったです。よもぎやごまの入った
 かんころ餅もあるそうです。

あんは少し
しょっぱい

〈中身〉



中はもち米の粉
あん、水、塩を
こねておいた
もの。



●名前 かからんた"んご"

●ねだん (お土産でもらった
ので不明)

●お店・お店の場所 梅木屋 (鹿児島県・南九州市)

●重さ 55 グラム

●中身 つぶあん

鹿児島のお土産に「かからんた"んご」をもらいました。

鹿児島の方言でサルトリイバラの葉を「かからん」と

いうそうです。(トゲがあるので触らないように、と

いう意味)。これはその葉っぱでつつんだお餅

です。また、「かからん」は病気にかからん(かから

ない)という意味があるそうです。サルトリイバラの葉には

殺菌作用があり、団子がいたみにくいといわれています。

す。

外国でも餅・団子は食べられているの？

大福トシビアン

読者
投稿

2020/2/8



和菓子 下

和菓子は海外でも注目されている。

パリ・セーヌ川左岸の6区。老舗パティオやおしゃれなギャラリーが並ぶ地域で話題なのが大福店「Taison du MOCHI (ラ・メゾン・デュ・モチ)」だ。

店主のマチルダ・モットさん(34)は、夫の赴任に付き添

軟らか食感パリで好評

い東京で暮らした時に大福を食べて夢中になった。フランスに帰国後、米粉を使ったオリジナルの大福を作り、2016年からインターネットで販売。評判となり、昨年春に店をオープンした。

「植物性の養材しか使わない。時代に合っているし、今のフランスで求められているお菓子」とモットさん。あんは、農業を営むモットさんの父が作る豆を使い、味は10種類以上用意する。オーソドックスなあんのほか、フランス人の味覚に合わせてレモンやアーモンド、ローズなども。軟らかな食感と、さっぱりとした甘さのあんが魅力だ。

当初はモチモチとした食感への反応が不安だったが、今では「食むるとハグされたような優しい気持ちになる」と話す常連もいるほど。モットさんは「大福の知名度は確実に上がっています」と笑う。

新聞に、フランスのパリで、大福のような餅を売っているお店

のことが書かれていました。mochi(もち)は、フランス語では「モシ」と発音されるそうです。日本で1年間生活した時に大福が大好きになったマチルダさんが2019年に作ったお店です。ふっつうのあんの他にホームページを見てみたら、チョコレートゆずしモン・アイスクリームの入ったもの

「ラ・メゾン・デュ・モチ」では、店内でお茶と一緒に大福を食べることもできる



モットさん(中兵)は「大福は弾力があり次に口の中でとろける食感が魅力」と愛に説明する(パリで野倉早奈電撮影)

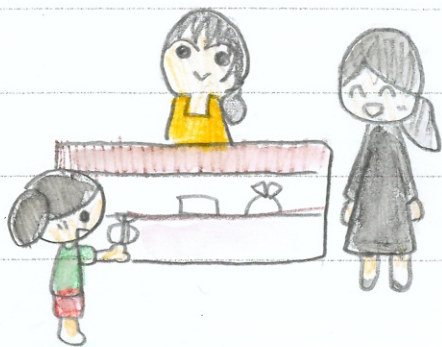
などもあるそうです。私はフランスに行ったことがないので、フランスの人が餅を食べている様子を実際に見てみたいですね。

次は韓国のお餅のお話です。

学校の給食のメニューに「トックスープ」がありました。「トック」は韓国で食べられている棒状のお餅で、余計めに薄く切って煮て食べます。

私は小さい時、1回だけ韓国に旅行に行ったことがあります。韓国の伝統的なお菓子には餅菓子がたくさんありました。特に秋夕（チュソク）という韓国の行事では、松餅（ソンピョン）といううるち米の粉を使った餅を食べるそうです。

この写真は、ソウルの仁寺洞（インサドン）にある「チルシル」という餅菓子屋さんに行った時のものです。右はのし餅のようなもので、ごまやクルミなどが入っています。左は餡を包んでいる餅です。



④ 家でお餅は
作れるのか？



くるみみその五平餅を作りました！



奈良井宿で食べた五平餅がおいしかったこと、家にある材料で作ることができそうなので、五平餅作りにチャレンジしました。<レシポ>2020年1月2日(日)毎日学生新聞



「炎のことモ料理人」より

【材料(6個分)】

ご飯(1合分)、くるみ(無塩)30g
みそ20g・白すりゴマ大さじ1
砂糖大さじ1 みりん大さじ3 しょうゆ大さじ1

A

【作り方】

①



①くるみを細かく砕いて、160℃のオーブンで8分ロースト(焼く)します。途中何回かかき混ぜこげないようにします。

②



②①のくるみとAを混ぜ合わせて、たれを作ります。

③



③ご飯を温かいうちにホリ袋に入れて粒が半分残るくらいまでつぶします。6等分にして、1個の厚さのだえんの形に整えます。

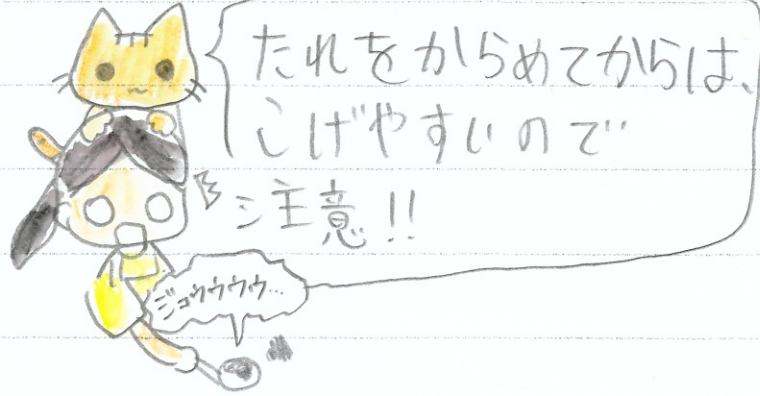
④③のご飯をグリルに並び、片面4~5分ずつ焼きます。



③



⑤ ④に②のたれをからめて、グリルで2分ほど焼きます。そのあともう一度たれをからめて、1分焼いてできあがりです。

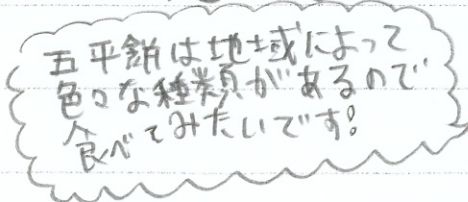


⑤



<感想>

焼きたては香ばしくて、とてもおいしかったです。今回は今にあった九リ川のおみそを(大麦・大豆・米)使いましたが、赤みそやしるみそなど"もためしてみたいです。ご飯を丸める時、熱いうえに手にくっついたリして大変でしたが、手をぬらしてやるとうまくいきました。こんなに作るのが大変なのにお店では300円などで売っているのだからもっと感謝して食べようと思いました。



◇まとめ◇

今回、餅・団子を調べてみて、とても種類が多く、日本人は餅・団子が大好きで、また古くから生活に欠かせないものだったということがよく分かりました。毎年当たり前のようにかざっていた鏡餅や、お正月にお母さんが用意してくれるお雑煮、鏡開きのお汁粉などとても意味のあることだったなと感じました。これかららつ々の意味を思い出しながら食べたいと思います。そして、同じ名前前の餅・団子でも地域によってすがた・形も違うことにおどろきました。特に、柏の葉を使っていない柏餅や、全く材料も見た目も違う桜餅などです。地域によって形を変えていく五平餅も、面白くて、自分が当たり前だと思いきこんでいることはそうではないんだなと思いました。そして、日本のことでも知らないことはかりだったのにフランスで人気の大福と韓国の伝統的な餅のことを知って、ますます色々な餅・団子を知りたくなりました。

今回とても大変だったことが2つあります。

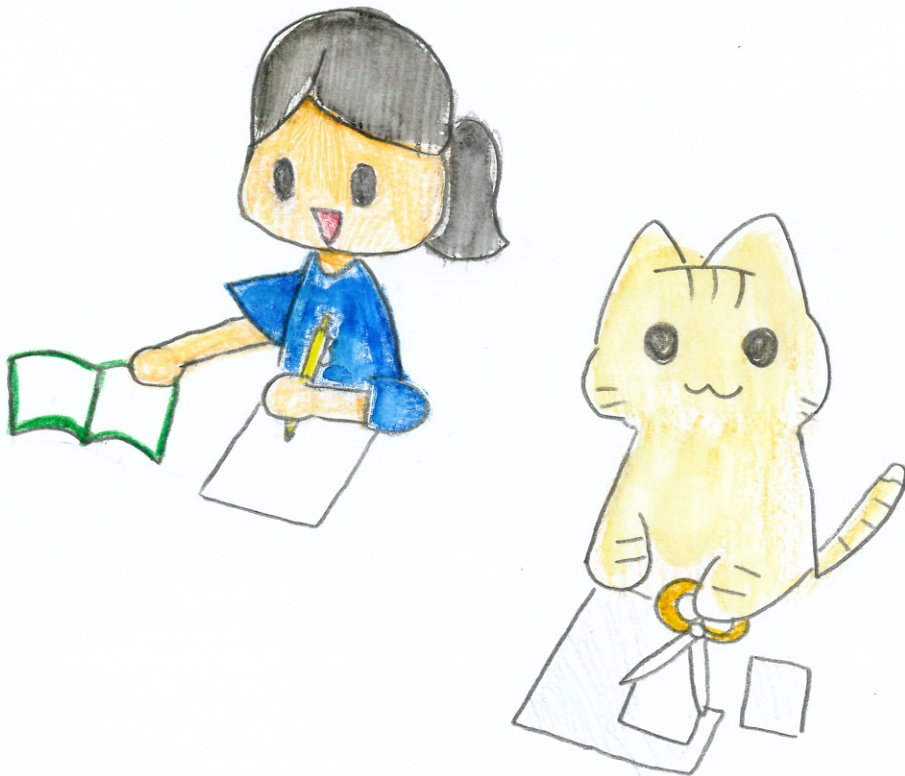
1つ目は、夏休みが2週間と短く、この研究をまとめる時間が足りなかった

ことです。2つ目は新型コロナウイルスの影響^{へい}であまり、地方のお店に行くことができなかったことです。私は旅行が大好きで旅行に行った時和菓子屋さん

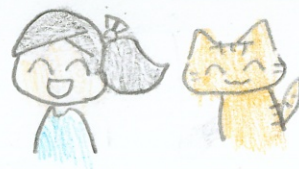
に行くのを楽しみにしています。その土地のものは、その土地に行き景色を見たりお店の人とお話をしたりして食べるのが楽しいので早く安全に、色々な所に行けたらいいと思います。コロナウイルスの影響^{へい}かは分かりませんが、家の近くの商店街の和菓子屋さんが閉店してしまったのも悲しかったです。

これからも、和菓子について調べていこうと思います。この自由研究を読んで餅・団子などの和菓子や、その地方にしかない食べ物に興味をもってくれたらうれしいです。

資料編



参考にした本



本の名前	著者	出版社	出版年
日本の美しい食卓歳時記	JTAAジャパン テーブルアート協会	誠文堂新光社	2017
地元菓子	若菜 晃子 さん	新潮社	2013
辞典 和菓子の世界	中山 圭子 さん	岩波書店	2018
和菓子のほん	中山 圭子 さん	福音館書店	2008
ニッポン全国和菓子の食べある記	畑 主税 さん	誠文堂新光社	2017
和菓子を愛した人たち	虎屋文庫	山川出版社	2017
わくわくお正月とおもち	奥村 彪生	農文協	2006
坂本廣子のつくり!食べよう!行事食①正月から桃の節句	坂本 廣子	少年写真新聞社	2013
坂本廣子のつくり!食べよう!行事食②花見からお盆	坂本 廣子	少年写真新聞社	2013
へえ!もっと知りたくなる日本の四季と行事春・夏	小池 淳一	WAVE出版	2019
ウキウキ甘辛おやつ	奥村 彪生	農文協	2006
もっと知りたいたくらの世界へくららの中から	勝木 俊雄	株式会社汐文社	2020
私が作る和菓子	財団法人 バターホーム協会	バターホーム出版	1994
HaNAKO FORMEN VOL.19	マガジンハウス ムック編集部	マガジンハウス	2016
日本一の団子	本多由紀子	『サライ』編集部	1996
第七十七回虎屋文庫資料展甘い対決「和菓子の東西」展小冊子		虎屋文庫	2014
きせつの図鑑	長谷川 康男	小学館	2014

※本をかりた図書館：豊島区立 駒込図書館

行ったお店・施設



- とらや (東京都・港区)
- 山本や (東京都・墨田区)
- カンパーナ六花亭 (北海道・帯広市)
- みどりや (山梨県・大月市)
- 一文字和輔 (京都府・京都市)
- 言問団子 (東京都・墨田区)
- 平泉レストハウス (岩手県・西磐井郡)
- 一幸庵 (東京都・文京区)
- のもの東京 (東京都・千代田区)
- 日本橋三越本店 (東京都・中央区)
- 日本橋高島屋 (東京都・中央区)
- 新宿高島屋 (東京都・新宿区)
- 日本橋長崎館アテナショップ (東京都・中央区)
- 池袋西武 (東京都・豊島区)
- ザ・博多有楽町店 (東京都・千代田区)
- 表参道・新潟館ネスパス (東京都・渋谷区)
- 深川江戸資料館 (東京都・江東区)
- 徳利屋 (長野県・塩尻市)
- 松本城 (長野県・松本市)
- 清泉寮 (山梨県・北杜市)



<参考にしたテレビ番組>

{NHK}・ブラタモリ「岡山～岡山といえば桃太郎、なのはなぜ？」

2019年12月10日放送

・グレートルのかまど「絵本『モチモチの木』のと餅～」

2019年11月18日初回放送

・グレートルのかまど「源氏物語のつばきもち」

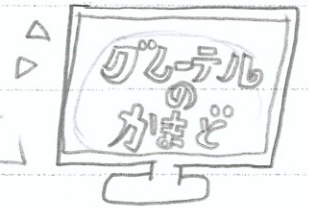
2020年2月17日初回放送

・グレートルのかまど「新井満の餅たんこ」

2018年4月16日初回放送

・グレートルのかまど「幸田文の花見たんこ」

2014年3月14日初回放送



参考にしたホームページ



- とらや <https://www.toraya-group.co.jp>
- 大福城 <http://daifukujyou.com/>
- 言問団子 <https://kototoidango.co.jp>
- 山本や <https://sakura-mochi.com>
- やまぐち <http://labekawamochi.co.jp/>
- 100%お餅 <http://www.omochi100.jp/>
- 米ネット <https://www.komenet.jp/>
- 廣栄堂 <https://koeido.co.jp>
- 全国和菓子協 <https://www.wagashi.or.jp>

《参考にした新聞》

2020年2月8日 読売新聞

2020年1月12日 毎日小学生新聞

《写真を撮った人》

お母さん

お父さん