

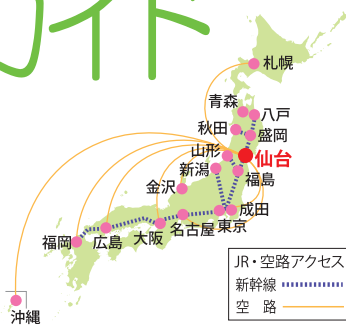
伊達な旅ガイド

Vol.68

笑顔咲くたび 伊達な旅
仙台 Sendai & Miyagi, where smiles blossom 宮城



伊達な旅紀行
みやぎ
毎週月曜日
19:54~20:00
BS-TBSにて大好評放送中



1月30日
放送

仙台駄菓子



伊達政宗公は茶道を好み、仙台に茶の湯を広めた人物とされます。その茶の道に欠かせないのが和菓子。茶道の発展とともに和菓子の技術や文化が庶民に浸透して、生まれたのが「仙台駄菓子」です。

現在も昔ながらの製法が守られ、その変わらない素朴な味わいは全国的にも有名になっています。種類は20以上。形も色使いもさまざまで、見ているだけで心があたたかくなります。市内に残る仙台駄菓子専門店のほか、仙台歴史民俗資料館では昔の駄菓子屋を展示。懐かしい雰囲気を感じながら、素朴な味わいを楽しんでみてはいかがでしょうか。

せんだい旅日和

検索

今回立ち寄った場所

熊谷屋

創業300年、仙台駄菓子を作り続ける老舗。

Tel.022-234-1807



駄菓子資料館(石橋屋)

石橋屋2代目のご主人が、駄菓子の原型を後世に残したいと開設。人形や資料を展示するほか、全国を回り、見つけ出してきた駄菓子の記録も残され、そこから再現した駄菓子を店で販売しています。



仙台歴史民俗資料館

昔懐かしい昭和のレトロな駄菓子屋「一銭店屋」を展示しています。



Tel.022-295-3956

石橋屋

創業120年の仙台駄菓子店。

Tel.022-234-1807



宮城であったこんな人

熊谷屋 熊谷 典博さん

「駄菓子は、もともと江戸時代から各地にあったものです。そのなかでも、仙台の駄菓子が数多く残っていることから『仙台駄菓子』と名づけられたと聞いています。川越などにも古くから駄菓子はありますが、仙台の場合は種類が多いことが特徴です」
「作り方は昔と同じですが、特にレシピがあるわけではありません。職人が代々伝えていくという形で今まで続いています」

「仙台駄菓子が全国的に知られるようになったのは、フィルムの包装技術の進歩により地方発送ができるようになったからです。それまでは、店で紙に包んで売っていたのです」



ZOOM UP

仙台駄菓子「しぐねじり」
きな粉もち米を練り、手作業でひねったものを乾燥させ、砂糖をからめて作ります。昔ながらの味です。

