

～ユネスコ食文化創造都市「鶴岡」に伝わる～

## つるおか伝統菓子

# 「鶴岡雛菓子」「笹巻」「とちもち」 の魅力と今後の可能性

鶴岡市は、山・里・川・海の変化に富んだ地形を有し、四季折々の多様な食材に恵まれています。江戸時代には、徳川四天王筆頭酒井家が治めた荘内藩の城下町として、明治維新以降は庄内地域の中心的な都市の一つとして、文化、産業など様々な面で地域を牽引してきました。

2005年10月、平成の大合併により現在の鶴岡市が誕生して以降、各地域で伝統的な食文化の保存と継承、また豊富な食材と多様な食文化を活かした創造的な取組が行われ、2014年12月に国内で初めて「ユネスコ食文化創造都市」の認定を受けました。

ユネスコ食文化創造都市に相応しい食・食文化は本市の中に多数存在しますが、その中でも歴史的・文化的価値や技術的価値が高い伝統的な菓子＝つるおか伝統菓子について、令和3年度・4年度と調査研究を行いました。2ヵ年にわたる調査・研究の発表と今後の展開を考えるシンポジウムの開催成果・結果を参考とした「つるおか伝統菓子の今後の可能性・活用」について、紹介いたします。

## 鶴岡雛菓子

鶴岡雛菓子は、当地域の食文化を象徴する菓子として、独自の発展と菓子職人の技術が継承されてきたものです。雛菓子といえば、一般的には菱餅や雛あられが有名ですが、鶴岡では盛菓子（落雁やあめ）や生菓子（練切）が雛菓子の主流となっていて、現在でも菓子職人の手によって、春の節供を華やかに彩ります。

昨今、菓子職人の後継者・技術承継が課題となっていますが、鶴岡雛菓子の認知度の高まりや菓子職人の新たな挑戦も始まっています。

全国的にも珍しい「鶴岡雛菓子」の認知度を更に高め、菓子職人の技術向上、モチベーションに繋がることで、価値の向上、観光誘客増、販売促進を図っていきます。

### 【今後の展開】

#### I. 菓子職人の挑戦

- ・過去に主流だった盛菓子の制作  
※これまで作っていなかった盛菓子の制作 →
- ・新しい味（練り切りの味の変化の検討）
- ・新たなモチーフ（多様なモチーフの創造）



#### II. 鶴岡雛菓子をコンテンツとした観光誘客促進

- ・鶴岡雛菓子体験を観光・旅行商品としてコンテンツ化
- ・県外、国外へのPR

#### III. アーカイブの有効活用

- ・画像、映像の有効活用による情報発信強化

落雁による雛菓子（昔の主流）



練切による雛菓子（現在の主流）



# とちもち

とちの実は栗とよく似ていますが、栗とは違い、そのまま食べることができません。それを食べることが出来るようにするための技術、知恵、工夫が鶴岡では継承されています。それが「灰汁抜き・灰汁利用」です。この灰汁文化は、鶴岡の食文化を語る上で、切っても切り離せないものです。

とちもちが灰汁文化の代表的な食べ物であり、つるおかの伝統的な菓子とも言えます。持続可能な食文化としての魅力も高い「とちもち」ですが、市内外への発信強化が今後の課題です。

## 【今後の展開】

### I. 体験教室の拡充

- ・市民だけでなく県外での体験教室の開催
- ・外国人を対象とした体験教室の開催

### II. 観光コンテンツとしての活用

- ・材料収穫体験（観光体験ツアー）
- ・とちもち体験づくり（鶴岡ふうどガイドと連携）



市民を対象としたとちもちづくり体験教室は大変好評で、毎回満席。



外国人にもとちもちづくり体験は大変好評。字幕入りの紹介動画も大活躍！

# 笹巻

鶴岡の笹巻は「とちもち」と同様、灰汁を利用して作る伝統的な食文化として受け継がれています。端午の節句の行事食として食されてきた「笹巻」は、灰汁を利用することで、保存がきく独特の食感のある黄色い笹巻となります。断定はできませんが、230年以上の歴史を持つ食べ物と考えられます。

令和3年度から行った調査・研究により、鶴岡・庄内地域以外においても笹巻の存在は多数あることが分かりましたが、灰汁を使う笹巻が主流となっている地域は、全国でも珍しいことが判明しました。また、笹巻の巻き方や形も多様であり、鶴岡の地域によっても違いのあることも分かり、笹巻の奥深さも垣間見える調査・研究結果となりました。

今後、この素晴らしい食文化の継承と活用に取組んでいきます。

## 【今後の展開・活用】

### I. 笹巻の担い手育成

（灰汁を使って作る笹巻の担い手育成、技術継承）

### II. 観光コンテンツとしての活用

- ・収穫体験ツアー（笹の葉収穫体験）
- ・笹巻体験（オプションツアー）

### III. 販路・販売強化

- ・通年販売、他地域への販売強化

### IV. 情報発信強化



市民はもちろん、外国人にも笹巻づくり体験教室は大人気！



笹巻の形は多様。上は三角巻き、下はこぶし巻き。