

市内の老舗餅菓子店の前を通りかかった時、香ばしい生醤油の香りを感じた。それは嗅覚からではなく、記憶から感じた匂いなのかもしれない。が、気が付けば醤油の程良く染みこんだ盛岡だんごを買い込み家路を急いでいた。帰るなり早速一口食べると、もっちりとした柔らかさ、その後にじんわりと生醤油の素朴な味わいが広がっていく。まるで純朴な盛岡人を表すような控えめで奥ゆかしい味わいに、どれだけの人たちが癒されてきたのだろうか。

盛岡だんご・餅菓子は「べんじえもの」と呼ばれ、古くから盛岡の人々に愛されてきた。「べんじえもの」とは、米（うるち米）の粉をこねて形を整え、蒸しあげて作る餅菓子を総称する言葉として使われている。主に、しょうゆだんご、きりせんしょ、ゆべし、かまやき、ぶじょほ（ぶちょうほう）まんじゅうなどが挙げられる。

その始まりは、物資を船で運んでいた舟運文化の頃からだといわれている。京都で作られた餅菓子が「弁財船」によって運ばれたことから、「弁財船で運ばれたもの」＝「弁財物」と呼ばれ、それが盛岡弁でいわれるようになり「べんじえもの」になったのだという。

「べんじえもの」は総称だが、盛岡弁によ

もりおかブランド物語



り名前が変化した餅菓子はほかにもある。平たく伸ばし、くるみ味噌やじゅうね味噌を塗った「おちゃ餅」は、「お茶餅」と書かれることもある。お茶請けにピッタリだからこの名前になったのかと思ってしまうが、文献では「団扇餅」と書かれているのだ。そこから推測するに、「うちわ」が「おちゃ」と盛岡弁で変化したのではと考えられている。

現在、盛岡市内にはだんご屋が30数軒ある。盛岡市の規模でこの軒数とは、全国的にみても多い。これだけ発展した理由として、酒造りが盛んな地域であることが関係しているのではといわれている。精米するときに出た米の粉を、うまく利用したからではという考えだ。

手づくりで、それぞれの店ごとに形や堅さの違う「べんじえもの」。温もりを感じる懐かしの味は、「盛岡に生まれて良かった」と思わせてくれる。

#### 盛岡特産品ブランド認証委員会

〒020-0055 岩手県盛岡市繁字尾入野 64-102  
代表電話 019-689-2201 ファックス019-689-2212