

駄菓子は、地元で採れた米や大豆を使い、寒い風土の保存食としてつくられたのが始まりといわれている。最初は果物や木の実を甘味料としていたものが、次第に黒砂糖や水飴などを使うようになり現在に至る。

明治26年創業の関口屋菓子舗は、焼酎糖やたんきり、ハッカ糖などの駄菓子をつくり続ける老舗。駄菓子の種類は、大きく分けると「流しもの」、「ねじりもの」、「焼きもの」の3つに分けられるという。

「流しもの」は、ハッカ糖や生姜糖など、砂糖を煮つめ型に流し込んで固めた菓子。「ねじりもの」は、たんきりを指す。例えば青たんきりは、きな粉に炒ったもち米と砂糖水飴を入れ、平にのばして短冊に切る。最後にねじりを加えることから、「ねじりっこ」とも呼ばれている。「焼きもの」は、味噌ぱんやさくらパンなどの焼き菓子を指す。菓子づくりから包装作業まで全ての工程が手作業のため、ほとんどの駄菓子が2、3日かけてつくられる。

その味は、素朴でどこか懐かしさが漂う。口の中でゆっくりと時間がしていると、甘みの中から次第に素材の風味が溶け出してきて、体に



もり
おか
ブランド
物語



盛岡
駄菓子

染み渡っていく。やさしい甘さなのでお茶やコーヒーとの相性もよく、休憩、盛岡風にいえばこびる用には最適の菓子だ。

駄菓子が「盛岡駄菓子」と呼ばれるようになったのは、昭和40年代の頃。昭和に入ると食の趣向が変わり、ケーキやチョコレートなどの洋菓人に人気が集まるようになる。このままではいけないと、仙台駄菓子を参考に、共通名称として盛岡駄菓子と名付けることになった。菓子店同士が団結し皆で盛り上げようと、講習会なども開かれた。

これらの活動の成果もあり、盛岡駄菓子のファンの輪は全国に広がっている。特に、都市部で物産展を開催すると、仕事のために故郷を離れた人たちが、小さい頃に食べた味を思い出して懐かしむという。

素朴な甘さの盛岡駄菓子は、疲れを癒して心を和ませ、皆に笑顔をもたらしてくれる。

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