

## 三重県

# 赤福餅

### お伊勢まいりといえば やはり「赤福餅」

以前、「そうだ三重に行こう」で三重県をご紹介させていただきました。“一生に一度はお伊勢さんへ”のお伊勢まいりといえば、やはり「赤福餅」。

和菓子屋赤福の看板商品で、いわゆるあんころ餅の一種、餅に漉し餡をのせたシンプルな餅菓子です。漉し餡はきめ細かく滑らかで、表面には、伊勢神宮内を流れる川の流れを表す三つの筋が付く、下の白い餅は川底の小石をあらわしているそうです。

赤福餅は、傾けて持ち帰ると片方によってしまうほどで、軟らかいつきたての餅を連想させます。保存料を含まないため消費期限は短く、また折り箱（およそ100年前7代目店主種助考案以来）に並べてあるだけで個別の容器に入っていないため、みなで取り分けて食べる時に、形がくずれてしまうという難点もあります。

「赤福」の名前は、「赤心（まごころをつくす）慶福（そのことで素直に他人の幸せを喜ぶことができる）」から二文字をとって名付けられたそうです。

### 本店は明治以来130年の 切妻屋根

さて、伊勢のおはらい町にある赤福本店は、明治以来130年の切妻屋根の建築で、正面に揚げた横書きの大きな「赤福」の二文字が、ひときわ目を引きまします。妻入りの軒先にかかるのれんをくぐると、朱塗りのかまどからは、湯気が立ち上り、“餅入れさん”という女性職人が赤福餅



和菓子屋赤福の看板商品「赤福餅」



「朔日餅」12月雪餅

づくりを実演しているところが見られます。

赤福餅は年中食べられますが、夏は、お抹茶のかき氷のなかに餡と餅が入った夏限定の赤福氷が名物です。内宮御参りの帰りには、からだを冷やすのに最適です。

### 楽しみは朔日餅 (ついたちもち)

もうひとつの楽しみは、朔日餅（ついたちもち）です。伊勢地方には、毎月一日に早く起きて神宮へ御参りをする「朔日参り」という習わしが残っています。無事に過ごせた一カ月に感謝をし、また新しい月の無事を御祈願します。

この日にちなんでもできたのが昭和53年から10代目店主・益嗣考案の「朔日餅」です。これは、本店で午前4時45分より販売で、整理券は午

前3時30分から配布しています。私は朝早くから行ったことがないのですが、この周辺のおはらい町やおかげ横丁にて、朝がゆ等が食べられるお店が、朝早くから営業しにぎやかだそうです。昨年テレビにて放映されたようで、ご覧になった方もいらっしゃるかもしれません。

さて、朔日餅ですが、一月を除いたすべての月に、趣向を凝らした和菓子が供されます。どれも、それぞれに、言われがあり、また本店では、それに合わせた御茶が用意されます。全部を写真でお見せできないのが残念です。餡のなめらかな口当たり、ほど良い甘さ、もっちりとした餅の食感、ほのかな香り、高価なお菓子ではありませんが、誰もが美味しいと思う日本古来の伝統的な素朴な味です。

私は7月竹流し、8月八朔餅、10月栗餅、もうすぐ食べられる12月雪餅、が好きです。何度たべても待ち遠しいです。お伊勢参りには、ぜひ1日（ついたち）をからめていらして、味わってくださいね。赤福のホームページ（[www.akafuku.co.jp](http://www.akafuku.co.jp)）には購入方法なども書いてありますので、ご興味のある方は、ご覧ください。



赤福本店

(寺辺やよび・67回記)