

小城羊羹の

今昔物語



# 風土が育んだ郷土の味

## 小城羊羹の成り立ち

### 中国から伝わった

#### 高級料理「羊羹」

羊羹は、中国から伝わったと言われていきます。その昔、中国では羊羹という料理は、高級食材だった羊の「羹」(スープ)のことでした。このスープの煮こごりが羊羹の原型になったと言われています。しかし、その後の日本の風土や趣向により、全く異なるものへと改良されました。

### シュガーロードに

#### 恵まれた小城

長崎は、江戸期以降貿易の拠点であり、鎖国時代は海外に対して開かれた唯一の窓口でした。長崎街道は、長崎から小倉までを繋ぎ、オランダ商館長が定期的に江戸幕府への参内を行ったルートです。また、西洋の品々や文化・技術が京都・大阪・江戸へ伝えられた道でもありました。

長崎街道 別名「シュガーロード」からたくさんのお菓子が生まれました



この長崎街道は別名、砂糖の道「シュガーロード」と言われています。シュガーロードはその名の通り、

比較的砂糖が手に入りやすく、また、菓子作りの技法も入手しやすかったため砂糖文化がその文化や風土に合わせて根付き発展していきました。そのため、カステラや金平糖などシュガーロードでは全国的な銘菓が生まれました。小城羊羹もその一つです。

## 戦時中は

### 保存食として人気に



昔のまちなみ (提供：小城羊羹協同組合)

小城市は、市内に20軒の羊羹屋が密集する全国的に珍しいまちです。長く続いた、蒸羊羹の時代を脱し、煉り羊羹が発案されたのは江戸時代中期と言われていますが、原料である砂糖が藩の強い専売制のもとにおかれ、一部特権階級の嗜好品にとどまりました。

小城で羊羹が製造され始めたのは明治の初めごろと言われており、

急激に羊羹製造業者が増えたのは明治27年〜28年の日清戦争以降のことです。



昔の羊羹ラベルにも「小城羊羹」の文字

陸軍に納められていた当時の看板

羊羹は賞味期限が長いので、携帯食・保存食として戦地へ大量に送られていました。そのため、小城羊羹は佐世保の海軍や久留米の陸軍で重宝され、羊羹の需要は増加しました。

戦後に入り自由競争となつてからは「かつぎ屋」と呼ばれる多くの人が羊羹を大風呂敷に包んで背に荷い、小城から汽車で東西に散ってそれぞれの得意先に羊羹を運びました。その後、自動車の普及により全国へと販路を拡大していきました。



駅でも多くの羊羹が販売され全国へ広がりました



# 若き佐賀マイスターに聞く

〜小城羊羹の魅力とこだわり〜



株式会社 村岡総本舗 萩原 隆文さん  
ほぎはら たかふみ  
 (小城羊羹「佐賀マイスター」2011年度認定)

優れた技能を有する貴重な技能の伝承者として2011年に萩原隆文さんが小城羊羹の「佐賀マイスター」に県から認定されました。日々、羊羹づくりの腕を磨く萩原さんに羊羹への熱い思いを伺いました。

## 羊羹の煉り具合を

### 見極める熟練の技

羊羹の材料は小豆、寒天、砂糖と非常にシンプル。だからこそ、材料の一つ一つにこだわっています。

とりわけ、小城羊羹は外側のシャリっとした食感と、中のしっとりとした柔らかい口どけが特徴で、上品な甘さと、小豆の風味が口の中に広がります。

外側の食感は1本1本丁寧に切りそろえ、空気に触れ、糖化することできます。小城羊羹を別名、切り羊羹（昔ようかん・断ち羊羹とも言われます）と言うのもこのためです。

萩原さんは「羊羹づくりで一番難しいのは煉り上げの見極めですね。温度や湿度で食感が変わるため、職人の勘が全て。高圧釜で炊いた小豆の煉り具合を、ヘラから垂れる動きで確認するのですが、10年以上の経験が必要と言われています」と話されます。

煉り上げた液状の羊羹を羊羹舟と呼ばれる木箱に流し、一昼夜寝かせると表面は固まります。その後、竹

※「マイスター」とは、ドイツ語で「名人」「巨匠」などの意味。

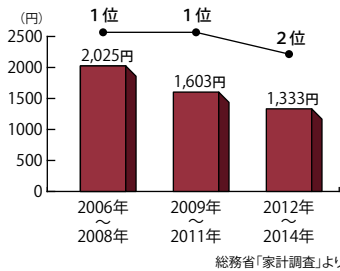
羊羹コラム  
01

みんなで目指そう！  
羊羹購入額 日本一！

総務省の家計調査によると、1世帯当たりの羊羹年間支出額（3か年平均）で、佐賀県は毎回上位に位置しています。これは、小城羊羹をはじめ、羊羹が身近にあり、贈答品としてもよく利用されているからだと考えられます。

しかし、羊羹への支出額は、近年減少傾向にあります。2006年～2008年の平均と2012年～2014年の平均を比較すると692円減少しています。

【羊羹に使う累計金額・順位(全国)】



これは、消費者の羊羹離れが伺えます。実際、小城に住んでいながらも、羊羹を食べたことがない子どもがいるという状況です。

小城羊羹の美味しさを受け継ぐためにも、おやつやお茶請けなど、もっと気軽に羊羹をいただきたいものです。



ようかん右衛門



⑤

- ① 小豆から自家製の餡を作る。
- ② 高圧釜で煮込んだ羊羹をヘラですくい、練り上がりを確認していく。
- ③ 練り上がった羊羹を、羊羹舟と呼ばれる木箱に流し込み一昼夜寝かせる。
- ④ 表面が糖化することで独特のシャリ感が生まれる。
- ⑤ 羊羹舟から出した羊羹を、1本ずつ大きな包丁で切り分けていく。
- ⑥ 通気性のある竹の皮で包むと、全体が糖化していく。



⑥

### 小城羊羹の

### 美味しさを広めたい

萩原さんは小城羊羹の「佐賀マイスター」として、技能振興の啓発活動や伝承活動に取り組んでいます。活動の一つとして、県内の小学校などで羊羹づくりの指導、実演を行っ

の皮と経木に包むことにより、空気を調整、時間の経過につれシャリ感が出てきます。  
「私の師匠は『羊羹は生きている』と教えてくれました。季節や気候により、練り具合を工夫しています」と話され、美味しい羊羹づくりのために余念がありません。

ています。

「市内の小学校に行った際、保護者から羊羹づくりを初めて見た、と言う声や、初めて羊羹を食べたという児童が多かったのに驚きました。こういうきっかけを大事にし、多くの方に小城羊羹の美味しさを知って欲しいと思います。羊羹屋がこれだけ密集している場所は全国でも珍しいのもっと気軽に小城羊羹を食べたいですね」と小城羊羹への強い愛情を語られます。





# 羊羹の新たな挑戦

〜羊羹をもっと身近に〜

昔ながらの伝統を受け継ぐと共に、消費者のニーズに合わせて、羊羹の新たな美味しさを引き出す挑戦に取り組まれています。

## 食べまビックリ！ 新しい味に出会う感動

小豆、抹茶、白などの伝統的な味に加え、コーヒー、干し柿、チョコレートにワインなど、バラエティ豊かな羊羹たち。羊羹の概念を打ち破る、さまざまな味をお試しください。



いろいろな味の羊羹

ようかん  
まかろん



## 和と洋の新たな融合！

小城鍋島家 Ten

カラフルなマカロンに挟まれているのは、なんと「羊羹」！小城羊羹をもっと広めたいという思いから誕生した「ようかんまかろん」は優しい味と、見た目のかわいさから女性に人気です。

羊羹  
ジャム



みつば屋羊羹本舗が製造

## 新感覚！ 羊羹をトーストに!?

出来たての羊羹の美味しさを再現したのが「羊羹ジャム」。昔から羊羹職人たちは余った羊羹をパンに塗ってまかない飯として食べていたそうです。柔らかな口溶けと、羊羹の風味を楽しめます。

小城羊羹は  
美味しかよー。



小城的  
ようかん娘

有限会社 水田羊羹本舗  
みずた ちひろ  
水田 千尋さん

みつば屋羊羹本舗  
みつば えいこ  
松尾 榮子さん

## 小城羊羹と パフェの新しい出会い

羊羹  
パフェ

小城にある老舗喫茶店オーナーの「小城羊羹でパフェを作りたい」という思いから誕生した羊羹パフェ。3種類の小城羊羹とソフトクリームの相性がバツグンで、お店の定番メニューです。



ルージュ・エ・ノアール

羊羹コラム  
02

## 羊羹は健康お菓子!?

管理栄養士 荒木 恵美子

羊羹は小豆、寒天、砂糖、水のみでできています。寒天にはミネラルと呼ばれる成分の海藻由来のヨードやカリウムを多く含みます。これは健康維持には必要な栄養素です。

また、小豆と寒天はともに食物繊維を多く含み、100g中に板こんにゃくの1.4倍です。そのため、腸内の老廃物や毒素を体外に出す働きがあります。

さらに、小豆はポリフェノールを多く含み、100g中に赤ワインの1.5倍です。ポリフェノールには、生活習慣病や老化の原因と言われる活性酸素を除去する働きがあります。

羊羹は脂肪も少なく、さまざまな栄養を含んでいるのでお勧めの食品です。

しかし、糖質が多いのも事実ですので、食べる時は、量を考えて賢く食べましょう。



# 小城羊羹マップ



市内には20店舗の羊羹屋があり、それぞれの店舗で、こだわりのある小城羊羹を販売されています。

お気に入りの小城羊羹を見つけてみてはいかがでしょうか？



■取材協力 (順不同)

小城羊羹協同組合・有限会社 水田羊羹本舗  
 みつば屋羊羹本舗・株式会社 村岡総本舗  
 村岡総本舗羊羹資料館・有限会社 八頭司伝吉本舗

■参考資料

- ・佐賀広告センター／編 (2014) 『村岡総本舗羊羹資料館案内』
- ・村岡安廣／著 (2006) 『肥前の菓子 シュガーロード長崎街道を行く』
- ・中島久枝／著 (2001) 『和菓子 人と土地と歴史をたずねる和菓子』
- ・小城町史編集委員会／編 (1974) 『小城町史』

