



菓子處 やまの辺

電話 0254-22-2270

住所 新潟県新発田市住吉町 1-5-6

WEB <http://yamanobe-shibata.com/>

「やまの辺」さんは、新発田の抹茶の文化が発達して和菓子の文化も発達した和菓子屋さんです。抹茶に合うような材料を使うようにし、工夫して伝統をうけついでいます。



やまの辺菓子店が和菓子を作るときに大切にしていることは、お茶のお茶の味を生かすことと、お茶と合うように季節の味を決めています。また、季節を大切にしています。工夫して作ることは、季節感を出すためです。しかし、やまの辺菓子店の和菓子は、多くは着色料を使いません。素材の味を生かした和菓子を作っています。いちじくやくりの菓子、梅の菓子は昔から作られています。砂糖や栗や小倉は昔からお菓子に使われてきたので、それらを使って、今もお店に並んでいます。ぜひ、やまの辺菓子店の和菓子を食べてください。

やまの辺さんは、明治18年から開業しています。その中でも、主に新発田を特徴とした和菓子を作っています。

最も美味しいのは、新発田を特徴とした「栗長者」という和菓子です。柔らかく煮た栗をたっぷりつけた生菓子で、小豆と、白餡の2種類があります。秋冬のみの季節の菓子となっています。

このように、やまの辺さんは、新発田の特産物を生かした和菓子が沢山あります。



「やまの辺和菓子店」

やまの辺和菓子店は、1885年に創業しているお菓子店です。山の辺には、1885年からずっと受け継がれている和菓子があります。それは、引き菓子です。昔は、結婚式やお葬式などに使っていたお菓子です。今は、小さくして、上生菓子として出されていて、作り方は、昔と全く一緒だそうです。ぜひ食べてみてください。

昔



今



みなさんは亥の子餅をしていますか。
亥の子餅は古来、いんれき十月には亥の日祝、猪などが行われています。その日はついた餅を食べる風習がありました。そのときお祝いで食べてたお餅が、「亥の子餅」です。皮はごまやあずきを練り込んでいます。なかみはくるみやごまがまざって入っています。

11月にしか売らないそうです。季節限定のお菓子です。歴史のあるお菓子なのでぜひ食べてみてください。



「昔からあった和菓子を引きついで今も作っている」

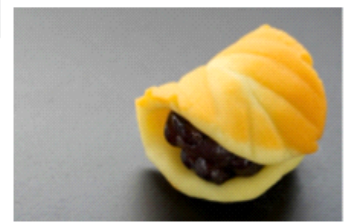
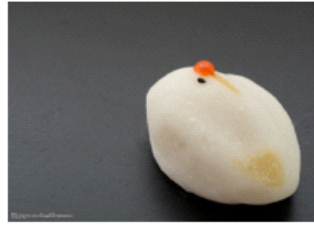
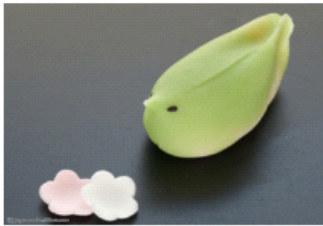
山の辺という和菓子店は梅干しやなすの和菓子を昔からずっと同じ作り方でやってきています。例えば「小うめ」というお菓子です。

またそのほかにも、梅干しやなすやいちじくなどを使った和菓子があります。

昔と同じ作り方で今も販売しています。ぜひ食べてみてください。



「やまの辺」さんは、新発田市の季節に合わせて和菓子を作っています。春夏秋冬で様々な和菓子を作っています。春は、桜、梅、うぐいす。夏は、花火、ひまわり。秋は、もみじ、栗、いちじく。冬は、雪、ひいらぎなど。このように、まだまだありますが、新発田市の季節に合わせた和菓子をたくさん作っています。



季節に合わせて作られる和菓子

「やまの辺」さんは、季節によってオススメの和菓子が変わる、和菓子屋さんです。

季節によっていろいろな和菓子が変わります。

練り切りや、すき通ったゼリーのようなようかんなどを使って、季節のモチーフが形づくられます。いつも6~7種類の上生菓子がお店にならんでいます。

お茶とお菓子でほっと一息つきたいときに甘〜く癒してくれる和菓子です。ぜひ食べてみてください。

