

しずおかの魅力を発信するTIPSのおすすめ

丸子ならではのスイーツを楽しむ

東海道五十三の宿場で、もっとも小さな宿場が、丸子(鞠子)宿。江戸日本橋から数えて二十番目になる。安倍川を越して宇津ノ谷峠まで約6キロが丸子路。今回は歴史散歩ではなく、丸子特産の自然薯・ムカゴ・紅茶・緑茶をふんだんに使った「あま〜いもの」を探しに出かけてみよう。



丸子・宇津ノ谷



A オリジナル・手づくりの和菓子にこだわる 月ヶ瀬

丸子特産の山芋・ムカゴを使ったオリジナル和菓子が、人気商品。「むかごろう」は、生地に山芋を練りこみ和風ロールに仕上げた。「カットして餡の部分に、半分に切ったムカゴを入れるんです。すべて手作業なので、量産できません」。手づくりこだわる多田達朗さん自慢の一品である。売り切れる場合があるので、お早めに。5個入り 1,185円(税込み)。「宗長とろろ饅頭」は、40年ほどの歴史を持つ長寿オリジナル饅頭。一口サイズで品のよい味わいの逸品となっている。9個入り 896円(税込)。他にも、個性ある和菓子や洋菓子が店内に並ぶ。どうぞ、おいでください。お待ちしております。



TEL: 054-259-1762 所在地: 静岡県静岡市駿河区丸子 2-1-1
定休日: 水曜日(不定期で月1回火・水連休) 営業時間: 9時~18時

店主の多田達朗
(かつろう)さん



B とろろ汁だけじゃない、和菓子もある 丁子屋

425年という長い歴史を誇る丁子屋に、和菓子「とろろ羊羹」が誕生したのは5年前。2年後には「むかご羊羹」、昨年には「丁子屋焼き」が登場。「自然薯やムカゴを知ってもらいたい、お土産にもいいのではないかと」と思ったと、今年10月に14代目となったばかりの丁子屋平吉さんは、言う。むかご羊羹の餡には、高級白大豆を使用し、とろろ汁に使っている丁子屋味噌が入っているので、甘さ控えめの上品な味わいである。「丁子屋焼き」は、地元特産のムカゴだけを贅沢に使用した深緑色の餡。とろろの丁子屋ならではの逸品といえる。1個 260円(税込)。「静岡県を」とろろ県」といわれるようにしたい」と、14代目は、熱い夢を語る。



TEL: 054-258-1066 所在地: 静岡市駿河区丸子 7丁目-10-10
定休日: 木曜日(月末の水・木連休) 営業時間: 11時~15時 土・日・祝 11時~19時(15時~16時30分まで休憩時間)