



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

（第一一四号）

白露

九月八日



生姜糖

伊勢みやげの定番である生姜糖。この夏は、小さく砕いたものを、「暑気払い」として食べました。あの甘みが、少々バテ気味の身体に溶けていき、元気がでるように思いました。

生姜糖は、江戸時代から内宮前で売られるようになったというロングセラー商品ですが、特に大正から昭和の中ごろにかけては、修学旅行のみやげには必ずといっていいほど買われたヒット商品でした。そのため、今も懐かしいと生姜糖を買い求める人が多いといえます。なかには、「生姜板」と言う人もいるそうです。

あの独特の形は、伊勢神宮の御札の「剣先被い」の形を模したもので、神様の「おかげ」をいただける、内宮前らしいもの。また、砕けば、多くの人に分けることができずし、日持ちもいとあれば、人気ができるはずです。現在も伊勢では三軒が製造しています。その一軒でお話を聞くと、実は、生姜糖の形は、御札とまったく同じではないとのこと。御札の下の部分が三角形になっており、一角多いことがわかりました。

「同じでは恐れおとく、割って配ることができないでしょう」と、あるじは言います。

水あめ、砂糖、生姜から作られる生姜糖。何分甘さ控えめの時代ですが、日持ちを考えると甘さを減らすことはないといえます。小豆、抹茶、ニッキ、白色の四種類あり、小豆は三ヶ月ほど、ほかの三種類は半年は日持ちするそうです。それだから、いつも菓子鉢などに入っていた記憶があるのですね。コーヒーとよく合いますし、また煮物などに使っても味に深みがあります。

内宮の鳥居前町として、長い歴史は、またロングセラーのみやげも生んでいたのです。

文 千種清美

