

今日のぞくぞく煮は、大根、人参、ごぼう、里芋、こんにやく、油揚げ、うち豆などを
入れ、煮干やするめなどのだしで、醤油味をつけ、大晦日やおみそかや節分などの行事食として作ら
れています。

2. 菓子

会津若松市には、餅菓子、餡菓子、鉛菓子、煎餅など伝統ある老舗の銘菓がたくさんありま
す。ここでは庶民が口にすることの多かった駄菓子をとり上げてみました。

駄菓子 駄菓子は、麦・ひえ・あわ・豆・くず米などの穀類に、鉛・黒砂糖などをあ
しらって作った、日本独特の風土につちかわれた菓子をいいます。形は子どもらしく、色と
りどりで、趣のある菓子です。

会津の駄菓子は、江戸の流れをくむもので、
形は大きく腹持ちします。また、会津は、盆
地で寒冷地のため、固く、かみしめる菓子が
多く作られています。

作り始めたのは、江戸時代の末期に、会津
藩主から上菓子に対して「庶民の菓子を作れ」
との命を賜ったのが始まりとされています。

作っている駄菓子の種類には、鳥鉛、だるま鉛、金花糖、黄粉ねじり、あんこ玉、黒パン、
養老、開花などがあります。

昔は奉公人が、駄菓子を荷車に積み、会津高田町や本郷町、さらに会津各地の宿場や茶店
に卸して歩いたということです。



駄菓子

3. 果物

会津身不知柿 会津地方で栽培されている柿の代表品種です。身不知の名の由
来は、時に枝の折れるほど、実をたくさん、鈴なりにつけることから、身の程を知らないとい
う意味で名付けられたとされています。

安達郡岩代町の住職夕安が中国に留学し、帰
国の際柿苗か種子を持ち帰って栽培し、やが
て同地の住民が会津に移住する時に、この柿
苗を持参したので、別名西念寺柿とも呼ばれ、
当地における栽培の始まりと言われる説と、
会津若松市門田町御山に原木らしき切株があ
るため、ここが発祥の地だとする説もありま
す。



会津身不知柿

収穫期は10月下旬です。渋柿なので箱につめ、しょう酎をふりかけ、2週間ほど密封して
おくと、しみ入るような甘さになります。外観も美しく、汁も多く、なめらかな舌ざわり
が好まれています。