

OLD & NEW WAKAYAMA SWEETS



上／うすかわ饅頭のテイストを洋風にアレンジした「儀平ロール」。大納言小豆がアクセントに。
中／国道に面した本店。早朝からまんじゅうを蒸す香りが立ち込める。
下／国の名勝、天然記念物に指定されている橋杭岩。うすかわ饅頭は、この岩々を模している。



砂糖が少ない分、日持ちはせず、その日に作ったものをその日に売り切る。作りたてのおいさが自慢。

あもないまんじゅつは、あつてもええんちやうこ
こだわり続けて1世紀、ロールケーキも登場
【うすかわ饅頭】—串本町—

手のひらでひねりを加えた、ごろごろとした形。蒸したての生地の下には、甘さ控えめのこしあんが包み込まれている。

「あも(甘)ないまんじゅつは、あつてもええんちやうこ(はいんじやない)」「丸うなくてもええんちやうこ」。和歌山を代表する和菓子「うすかわ饅頭」は大正11年、2代目の田嶋儀助の「へそ曲がり」な発想から生まれた。甘さが上等だった時代、小豆の味にこだわった「甘すぎない」饅頭は、先駆的な試み。しかし発売当初の売れ行きは今一つだったという。転機は鉄道の開通。行楽客の間で「上品な甘

さ」が評判になり、列車が串本駅に到着するたびに行列ができるようになった。

北海道産の小豆と白いんげんを丁寧練り上げ、小麦と自家製甘酒の入った生地で包み込む。最後の一握りは今も手作業を守る。そんな伝統の味を、若い人にも親しんでもらうと生まれたのが「儀平ロール」。「滑らかなこしあんクリームとふわふわのスフレ生地の食感を出すのが難しかった」と丸山正雄製造部長。「まんじゅつが、ロールになってもええんちやうこ」。そんな儀助の精神は今も受け継がれている。

NOSTALGIC MEMORIES



〔1950年頃の旧儀平菓子店本店〕

上>現在の棧橋店の場所にあった本店。当時はここの1店舗だけだった。
下>店名ともなった「儀平」は田嶋儀助さんの通称でもある。



〔饅頭を作る儀平いさん〕



串本儀平(くしもとぎへい)
場所／東牟婁郡串本町串本1851
電話／0735-62-0075